Комитет образования ЕАО

Областное государственное профессиональное

образовательное бюджетное учреждение

«Сельскохозяйственный техникум»

Подготовила:

мастер производственного обучения

по профессии «Повар, кондитер»

Яковлева Вера Валентиновна

с. Ленинское

2015 г.

                                        Пояснительная записка

         Методическая разработка  урока учебной практике по МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд  и гарниров из круп,  бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста составлена на основании рабочей программы профессионального  модуля ПМ.02 профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

 Актуальность данной разработки состоит в усилии компонента профессионального образования для развития личности студента, способного приобретать и улучшать профессиональные навыки. организовывать собственную деятельность, понимать сущность и социальную значимость своей бедующей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, применять полученные профессиональные компетенции с учетом конкурентоспособности и востребованности на рынке труда

         Целью данной методической разработки является презентация опыта работы преподавателя профцикла по формированию профессиональных компетенций студентов при проведении практических занятий в рамках изучения МДК.

Задачей мастера производственного обучения является включение студентов в реальный технологический процесс производства. На уроке применяются методы обучения: словесные (объяснения); наглядно-демонстративные (показ трудовых приемов и  и операций); практические методы (самостоятельная работа).

         Разработка представляет собой методическое сопровождение практического занятия по теме «Приготовление, оформление,  отпуск блюд  и гарниров из макаронных изделий», которая изучается в МДК.02. Технология подготовки сырья и приготовления блюд  и гарниров из круп,  бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

      Структура методической разработки

   - план урока;

- теоретический материал;

- приложения (титульный лист, последовательность приготовления блюд, варианты подачи блюд, технологические карточки, размеры снижения оценки качества блюд, кулинарных изделий за несоблюдение технологии производства и правил отпуска по видам нарушений (в баллах

Методическая разработка    предназначена в качестве дидактического материала для преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения НПО при проведении практических работ по теме программы: «Приготовление, оформление и отпуск блюд  и гарниров из бобовых и кукурузы» в учебных группах 1 курса обучающихся профессии   260807.01 «Повар, кондитер».

**План урока учебной практики**

**ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога теста.**

**Тема урока**:. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

**Цель и задачи** занятия:

**Образовательные:** (ПК 2.3); Закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций (в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий) (ПК 2.3).

**Развивающие** : Развивать мыслительную деятельность учащихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ

Освоение в процессе работы общих компетенций.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Воспитательные воспитывать дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций

* ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Методические***:* Методика формирования самостоятельности учащихся при помощи использования документов письменного инструктирования.  
**Тип урока:**Урок выполнения простых комплексных работ. Закрепление материала.

**Виды работ:**

Приготовление блюда " макароны отварные с сыром"

Приготовление блюда "Макаронник".

Приготовление блюда "Лапшевник"

**Материально – техническая база** – мастерская, оснащенная оборудованием посудой и инвентарем.   
**Оборудование кабинета-мастерской** – плита электрическая с жарочным шкафом; производственные столы.  
**Посуда**: кастрюля на 1,5 л., сковорода среднего размера, тарелка для вторых горячих блюд, соусник, нож столовый, вилка столовая;  
**Инструменты и приспособления**: лопатка, кухонный нож, прихватки, разделочные доски;  
**Сырье:** продукты согласно сборника рецептур блюд и кулинарных ихделий;

**Дидактическое икомплексно-методическое обеспечение урока:**

документы письменного инструктирования – инструкционно технологические карты, технологические схемы;презентация  
Раздаточный материал – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.   
инструкционно -технологические карты, технологические схемы.  
компьютер, проектор.  
**Меж предметные связи:**  
**Кулинария** (Темы: « Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий», «Способы тепловой кулинарной обработки»)  
**Оборудование предприятий общественного питания** (Темы: «Варо – жарочное оборудование»).  
**Физиология питании, санитария и гигиена** (Тема: «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»)  
**Това**р**оведение пищевых продуктов** (Тема: «Биологическое значение пищи и ее химический состав»).  
**Калькуляция и учет** (Тема: «Учет продуктов на производстве»).  
**Используемая литература**  
  
1. Анфимова Н.А, Татарская Л. Л «Кулинария» -М Экономика, 1991г.  
2. Золин В П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»-М Академия 1999г.  
3. Ананина В А «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» -Хлебинформ 1996г.  
4. Матюхина З П «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М Академия 1999г.  
5. Матюхина З П «Товароведение пищевых продуктов» - М Академия 1998г.

**Ход урока**

Ход урока:

**1.Организационный момент – 5 мин.**

- рапорт звеньевых о готовности группы к уроку;

- осмотр дежурным внешнего вида, наличие дневников.

- информация мастера.

- проверка домашнего задания.

Здравствуйте, садитесь. звеньевые доложите о готовности бригады к уроку.

(звено №1 к уроку готово; замечаний по санитарному состоянию нет; отсутствующих нет.).

(звено №2 к уроку готово; замечаний по санитарному состоянию нет; отсутствующих нет

*Вопрос:* Что было задано на дом в рамках подготовки к сегодняшнему уроку?

*Ответ:* На дом было задано повторить по курсу МДК: ассортимент макаронных изделий; подготовка и варка макаронных изделий сливным и не сливным способом; требование к качеству блюд, правила техники безопасности при работе в горячем цехе.

Вопрос: К уроку все готовы? Вопросов по домашнему заданию нет?

**2. Вводный инструктаж – 40 мин.**

Записываем дату \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и тему урока «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий».

- На сегодняшнем уроке вы должны научиться быть компетентными в освоении технологии приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.

- Обращаю ваше внимание на необходимость точного соблюдения умений и навыков по организации рабочего места, рационального использования сырья, оценке качества блюд.

- Важным в работе так же считается аккуратность, соблюдения безопасных приемов труда и выполнение санитарных норм и правил личной гигиены повара.

**Информация мастера:**

Макаронные изделия можно назвать «палочкой выручалочкой» для многих российских хозяек, так же они широко используются и на ПОП. Приготовить блюда из макаронных изделий не сложно и быстро. Ну а если усложнить процесс и приготовит из этих привычных продуктов что-то более сложное и соответственно, обладающее изысканным вкусом. И как знать, может быть, именно это поможет вам открывать в себе великого повара.

Макаронные изделия – хорошо сочетаются с различным соусами, с сыром, овощами, грибами, мясными продуктами, яйцом, морепродуктами.

Да и пищевая промышленность предлагает большой ассортимент изделий разнообразных по форме, длине, объему.

Сегодня на уроке мы будем готовить блюда из макарон.

**2.Актуализация знаний (**восстановление в памяти учащихся ранее изученного материала.)

**Вопрос:** Давайте вспомним, какие макаронные изделия используются на ПОП?

**Ответ:** - трубчатые (макароны, рожки, перья, каннеллони, большие трубочки).

- лентообразные (лапша, лагманная лапша (длинная), рисовая лапша, лапша в виде гнезд).

- нитеобразные (спагетти, вермишель).

- фигурные (бантики, ракушки, спирали, звездочки, алфавит и т.д.).

Макаронные изделия могут быть различные по цвету – что придает блюду оригинальность.

Показ макаронных изделий. (презентация)

Перед использованием макаронные изделия необходимо подготовить.

**Вопрос:** В чем заключается процесс подготовки макаронных изделий?

**Ответ:** Проверяют целостность упаковки; срок реализации; перебирают для удаления посторонних примесей; длинные изделия разламывают на части до 10см; мелкие изделия (вермишель) просеивают от мучели.

**Вопрос:** Скажите какими способами можно приготовить макаронные изделия:

**Ответ:** - сливным способом;

- несливным способом.

**Вопрос:** Расскажите технологию приготовления макаронных изделий сливным способом?

**Ответ:** Изделия варят в большом количествеводы (на 1кг изделий берут 6 литров воды 50 г соли). Закладывают изделия в кипящую подсоленную воду. Варят до готовности, периодически перемешивая.

Сваренные изделия откидывают на решето или дуршлаг и когда отвар стечет, кладут в посуду и перемешивают с растопленным жиром, маслом, чтобы они не склеивались, и не образовывали комков.

**Вопрос:** Как зависит продолжительность варки от вида изделий?

**Ответ:** Макароны варят – 20-30 минут, лапша 20-25минут, вермишель 10-15 минут.

**Вопрос:** Объясните за счет чего увеличивается вес макаронных изделий при варке?

**Ответ:** В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате вес увеличивается в 2,5 – 3 раза. Это увеличение массы называется приваром и составляет 150% при варке сливным способом и 200-300% при варке несливным способом.

И так в начале блюда, приготовленные макаронных изделий сливным способом.

Откройте папки которые у вас на столах. Здесь представлены следующие блюда:

- макароны с сыром;

- макаронные изделия с маслом;

Дана краткая технология приготовления и рецептуры. Обратите внимание рецептура дана на одну порцию, в ходе самостоятельной работы необходимо рассчитать все ингредиенты на 5 порций

**Показ мастера**

Правила приготовления, отпуска выше перечисленных блюд.

Кроме выше перечисленных блюд представляю вам еще несколько оригинальных блюд из макаронных изделий:

- Макароны с креветками:

Макароны варят сливным способом – заправляют растительным маслом. Лук, чеснок мелко нарезают – обжаривают – добавляют помидоры нарезанные мелким кубиком и предварительно отваренные и очищенные креветки – доводят до готовности – соединяют с овощами – при подаче посыпают зеленью.

Макароны с фаршем:

Макаронные изделия отваривают сливным способом – заправляют сливочным маслом.

Мясной фарш обжаривают с мелко нарезанным луком, грибами – солят, перчат – заполняют макароны с фаршем – выкладывают на порционную сковородку – прогревают в жарочном шкафу – поливают растопленным маслом – посыпают зеленью.

- Спагетти с морепродуктами:

Спагетти отваривают сливным способом – заправляют растительным маслом.

Коктейль из морепродуктов подготавливают – прогревают с томатным соусом – при подаче выкладывают спагетти, сверху морепродукты.

Второй способ приготовления макаронных изделий – несливной.

**Вопрос:** Расскажите технологию приготовления макаронных изделий несливным способом?

\_ в кипящую подсоленную воду (1кг изделий на 2,2-3 л воды, 30 г соли) – засыпают макаронные изделия и варят до загустения – в конце варки добавляют жир – накрывают посуду крышкой – доваривают, на слабом огне, как каши – привар составляет 200-300%

- таким способом варят макаронные изделия для запеченных блюд: макаронников, лапшевников, чтобы избежать потерь пищевых вещест.

- в раздаточном материале у вас представлены следующие блюда:

-макаронник;

- лапшевник.

Первые два блюда готовят на порционных сковородках, а макаронник и лапшевник на противнях, в формах.

Для этого подготовленные ингредиенты согласно рецептуры, выкладывают на предварительно смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, выравнивают поверхность – смазывают сметаной – или сбрызгивают маслом и запекают . Затем изделия охлаждают и нарезают на порции.

При отпуске поливают сливочным маслом или поливают сладким соусом.

Сметану можно подать в соуснике

**Показ мастера.**

Приготовление лапшевника с творогом.

(Творог протирают, смешивают с сырым яйцом, заправляют по вкусу солью, сахаром. В сваренную лапшу (вермишель) добавляют творог; хорошо перемешивают, выкладывают на противень, запекают до готовности 10 – 15 минут).

- Пока идет процесс запекания нашего блюда, поговорим о качестве блюд.

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга, и сохраняют свою форму.

Запеченные – могут быть соединенными между собой.

Цвет – отварных изделий белый, запеченных – золотистый.

Вкус и запах - свойственный соответствующим макаронным изделиям (сыром, овощами, мясными продуктами, морепродуктами) без запаха затхлости.

Реализуют в течении 24 часов, температура подачи 70-750С.

Прежде чем приступит к самостоятельной работе необходимо повторить правила техники безопасности.

**Вопрос:** Правила Т.Б. при работе в горячем цехе**.** (Приложение № )

Важным моментом при работе на ПОП являются требования санитарии, в чем же они заключаются?

**Вопрос:** Требования санитарии и гигиены повара? (Приложение № )

На этом вводный инструктаж закончен.

**3.**. **Текущий инструктаж, упражнения, самостоятельная работа** (формирование умений и навыков)

Индивидуальное, групповое (бригадное) и фронтальное инструктирование учащихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов на каждом этапе работы студентов;

Упражнения:

Звенья запишите задания на самостоятельную работу:

звено№1 – макаронные изделия с маслом; приготовление макаронника.

звено№2 - макаронные изделия с сыром; приготовления лапшевник

Ознакомиться с рецептурами и произвести расчет на 5 порций.

1. Подготовить все необходимые продукты.
2. Приготовить блюда согласно задания.
3. Произвести качественную оценку блюда
4. Уборка рабочего места.
5. Произвести расчет нормы выхода готовой продукции.
6. Для закрепления знаний по изученной теме, работа с тестами ( время 10 минут).

Комплект тестовых заданий прилагается.

**Самостоятельная работа.** Самостоятельные упражнения студентов в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.

Целевые обходы рабочих мест студентов.

**Первый обход:** Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.

**Второй обход:** Проверка правильности и последовательности выполнения технологических приемов и операций, трудовых приемов.

**Третий обход:** Проверка правильности ведения самоконтроля.

**Четвертый обход:** проверкасвоевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.

**Пятый обход:** Проверка правильности оформления и подачи блюд. Произведение приемки и оценки работ. Выдача дополнительной работы наиболее успевающим студентам.

**4. Заключительный инструктаж– 20 мин.**

– сообщение о выполнении цели урока;На сегодняшнем уроке вы научились готовить блюда и гарниры из макаронных изделий, работать с нормативной документацией. В течении самостоятельной работы замечаний по нарушению правил Т.Б. и санитарии не было.

– сервировка стола демонстрация работ;

– проведение бракеража изделий;

– анализ урока : разбор типичных ошибок, причины брака, пути их устранения, на что обратить внимание);

– анализ выполнения учащимися правил безопасности организации труда и рабочих мест;

- звеньевые доложите о работе бригад №1, №2

Каков же результат урока:

«5» получили –

«4» получили –

«3» получили –

– оценка работ в соответствии с требованиями к качеству (выставление в журнал);

– уборка студентами рабочих мест.

Домашнее задание – 1. Выучить технологию приготовления блюд;

2. Повторить по МДК -2. Блюда из теста.

На этом наш урок закончен, благодарю всех за активную работу на уроке.

Приложение № 1

**Технологическая карта**

Наименование: Макароны отварные с сыром

Сборник рецептур № 210

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 200 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | На 1 порцию, *г* | |
| брутто | нетто |
| Макароны | 70 | 70 |
| Вода | 350 | 350 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Соль | 5 | 5 |

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Макароны

- перебрать

Сыр

II. Приготовление блюда

1. Вскипятить воду

2. Добавить соль

3. Ввести в кипящую жидкость макаронные изделия

4. Перемешать

5. Варить до готовности

6. Слить

7. Добавить сливочное масло

III. Отпуск. Подают, как самостоятельное блюдо и на гарнир

Требования к качеству.

Внешний вид – Макаронные изделия не соединены между собой

Консистенция – изделия неразварившиеся.

Цвет – белый

Вкус и запах – свойственный макаронным изделиям

Срок хранения – 2 часа при температуре 60-700С

Приложение № 2

**Технологическая карта**

Наименование: Макароны отварные с маслом

Сборник рецептур № 210

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 200 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | На 1 порцию, *г* | |
| брутто | нетто |
| Макароны | 70 | 70 |
| Вода | 350 | 350 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Соль | 5 | 5 |

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Макароны

- перебрать

II. Приготовление блюда

1. Вскипятить воду

2. Добавить соль

3. Ввести в кипящую жидкость макаронные изделия

4. Перемешать

5. Варить до готовности

6. Слить

7. Добавить сливочное масло

III. Отпуск. Подают, как самостоятельное блюдо и на гарнир

Требования к качеству.

Внешний вид – Макаронные изделия не соединены между собой

Консистенция – изделия не разварившиеся.

Цвет – белый

Вкус и запах – свойственный макаронным изделиям

Срок хранения – 2 часа при температуре 60-700С

Приложение №3

**Технологическая карта**

Наименование: Макаронник

Сборник рецептур № 212

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 200 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | На 1 порцию, *г* | |
| брутто | нетто |
| Макароны | 70 | 70 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 150 | 150 |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Макароны

- перебрать

II. Приготовление блюда

1. Вскипятить воду

2. Добавить соль

3. Ввести в кипящую жидкость макаронные изделия

4. Перемешать

5. Варить до полуготовности

6. Слить, залить горячим молоком.

7. Варить до готовности

8. Охладить макароны до 60-700С

9. Добавить сырые яйца, масло, сахар

10. Смазать противень маслом и посыпать сухарями

11. Выложить массу на противень

12. Разровнять и запечь

III. Отпуск. Порционировать и подать, как самостоятельное блюдо с маслом, сметаной, соусом.

Требования к качеству.

Внешний вид – Макаронные изделия могут быть соединены между собой

Консистенция – вязкая.

Цвет – золотистый, на разрезе - белый

Вкус и запах – свойственный макаронным изделиям

Срок хранения – 2 часа при температуре 60

Приложение № 4

**Технологическая карта**

Наименование: Лапшевник с творогом

Сборник рецептур № 213

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 200 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | На 1 порцию, *г* | |
| брутто | нетто |
| Лапша | 70 | 70 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 150 | 150 |
| Яйцо | ½ шт. | 20 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Сухари | 5 | 5 |
| Сметана | 10 | 10 |
| Творог | 100 | 100 |

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Лапша

- перебрать

Творог

- протереть через сито

II. Приготовление блюда

1. Вскипятить воду и молоко

2. Добавить соль

3. Ввести в кипящую жидкость лапшу

4. Перемешать

5. Варить до готовности (не откидывать на дуршлаг)

8. Охладить лапшу до 60-700С

9. Добавить сырые яйца, протёртый творог, сахар

10. Смазать противень маслом и посыпать сухарями

11. Выложить массу на противень

12. Разровнять и запечь

III. Отпуск. Порционировать и подать, как самостоятельное блюдо с маслом, сметаной, соусом.

Требования к качеству.

Внешний вид – Макаронные изделия могут быть соединены между собой

Консистенция – вязкая.

Цвет – золотистый, на разрезе - белый

Вкус и запах – свойственный макаронным изделиям с творогом

Срок хранения – 2 часа при температуре 60-70

Приложение № 6

**Правила техники безопасности при проведении занятий.**

В ходе занятия учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности.

**А. При работе с горячей посудой и жидкостью**:

1. наполнять кастрюлю жидкостью, не доливать ее до края.

2. уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.

3. снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя.

4. засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.

5. класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.

6. снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником.

7. не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

**Б. При работе ножом и приспособлениями**:

1. пользоваться правильными приемами работы ножом. Продукт прижимают левой рукой к доске, большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа.

2. передавать нож (вилку) только ручкой вперед.

3. Проталкивать пестиком продукт при работе с мясорубкой.

**Правила техники безопасности при работе**

**с электрическими плитами и жарочным шкафом.**

Учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

**А**. **При работе с электрическими плитами**:

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.

2. На плитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80% ее объема.

3. В начале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.

4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию.

5. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания ее очищают, моют поддон, просушивают.

6. Запрещается оставлять плиту включенной.

**Б. При работе с электрическими жарочными шкафами**:

1. Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние шкафа, исправность заземления, пускорегулирующих приборов.

2. после подключения шкафа к электросети включают рабочие камеры на сильный нагрев. Как только камера прогреется, сигнальные лампы гаснут.

3. После заполнения рабочих камер их переключают на средний или слабый нагрев.

4. Во время работы нельзя оставлять жарочный шкаф без присмотра.

5. После окончания работы и отключают от сети.

Приложение № 5

**Правила личной гигиены повара**

1. Запрещается работать на предприятиях общественного питания поварам без медицинского осмотра.

2. Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем.

3. санитарная одежда должна быть чистой, накрахмаленной, хорошо отглаженной, в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки или юбка.

4. Запрещается надевать санитарную одежду на голое тело.

5. Колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны (не попали случайно в пищу)

6. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.

7. Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.

8. После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором хлорной извести, хорошо ополоснуть. Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.

9. Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие лаком ногтей)

10. следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; менять санитарную одежду по мере его загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

**Технологическая карта**

Наименование: Макароны отварные с маслом

Сборник рецептур № 210

Колонка вложения II

Год издания 2006 г.

Выход: 200 г

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | На 1 порцию, *г* | | На10 порций, *кг* | | На 100 порций, *кг* | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Макароны | 70 | 70 | 0,7 | 0,7 | 7 | 7 |
| Вода | 350 | 350 | 3,5 | 3,5 | 35 | 35 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 |
| Соль | 5 | 5 | 0,05 | 0,05 | 0,5 | 0,5 |

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

Макароны

- перебрать

II. Приготовление блюда

1. Вскипятить воду

2. Добавить соль

3. Ввести в кипящую жидкость макаронные изделия

4. Перемешать

5. Варить до готовности

6. Слить

7. Добавить сливочное масло

III. Отпуск. Подают, как самостоятельное блюдо и на гарнир

Требования к качеству.

Внешний вид – Макаронные изделия не соединены между собой

Консистенция – изделия неразварившиеся.

Цвет – белый

Вкус и запах – свойственный макаронным изделиям

Срок хранения – 2 часа при температуре 60-700С