|  |
| --- |
| Государственное бюджетное образовательное учреждениесреднего профессионального образования«Топкинский технический техникум» |

**ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**

попрофессиональному модулю

**ПМ.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Методические указания для обучающихся

**Профессия \_\_\_\_\_260807.01 Повар, кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 ( код профессии и её наименование)

Тарасово 2014

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦК«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_ 201\_\_ г\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по подразделениюс. Тарасово и пгт. Промышленная\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г  |

Составитель: Репенко З.В. преподаватель

 Тимошенко М.А. мастер п/о

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 5 |
| 1. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1
 | 6 |
| 2. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2 | 9 |
| 3. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 | 14 |
| 4. ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № …Список литературы | 1719 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Практическая работа №1**

**решение технологических задач, работа со сборником рецептур**

**Тема:** Приготовление, оформление и отпуск каш и гарниров из круп.

Оценка качества готовых блюд и гарниров из круп

**Задание:**  Составить технологическую карту, технологическую схему и произвести расчет энергетической ценности.

* Задание составлено по Харченко, Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий », 2006. – 496 с.

**Требования к оформлению:**

Практическая работа выполняется на листах формата А4.

Соблюдается: форма технологической карты;

написание глаголов технологической схеме.

Предоставляется полный расчет энергетической ценности.

**Время выполнения**: 4 часа.

**Практическая работа №2**

**решение технологических задач, работа со сборником рецептур**

**Тема:** Технология приготовления оформления и отпуска простых блюд из яиц.

Оценка качества готовых блюд из яиц.

**Задание:**  Составить технологическую карту, технологическую схему и произвести расчет энергетической ценности.

* Задание составлено по Харченко, Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий », 2006. – 496 с.

**Требования к оформлению:**

Практическая работа выполняется на листах формата А4.

Соблюдается: форма технологической карты;

написание глаголов технологической схеме.

Предоставляется полный расчет энергетической ценности.

**Время выполнения**: 2 часа.

**Практическая работа №3**

**решение технологических задач, работа со сборником рецептур**

**Тема:** Технология приготовления оформления и отпуска простых блюд из творога.

Оценка качества готовых блюд из творога.

**Задание:**  Составить технологическую карту, технологическую схему и произвести расчет энергетической ценности.

* Задание составлено по Харченко, Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий », 2006. – 496 с.

**Требования к оформлению:**

Практическая работа выполняется на листах формата А4.

Соблюдается: форма технологической карты;

написание глаголов технологической схеме.

Предоставляется полный расчет энергетической ценности.

**Время выполнения**: 2 часа.

**Практическая работа №4**

**решение технологических задач, работа со сборником рецептур**

**Тема:** Технология приготовления, оформления и отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем.

Оценка качества готовых блюд из творога.

**Задание:**  Составить технологическую карту, технологическую схему и произвести расчет энергетической ценности.

* Задание составлено по Харченко, Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий », 2006. – 496 с.

**Требования к оформлению:**

Практическая работа выполняется на листах формата А4.

Соблюдается: форма технологической карты;

написание глаголов технологической схеме.

Предоставляется полный расчет энергетической ценности.

**Время выполнения**: 4 часа.

**Практическая работа № 5**

**Приготовление оформление и отпуск каш и блюд из них.**

**Цель:** отработать технологию приготовления и оформление для подачи следующих блюд: каша вязкая с черносливом, биточки манные.

**Продолжительность занятия**: 2 часа.

**Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, электрический жарочный шкаф, производственные столы, взбивальные механизмы, весы.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** кастрюли, сковороды, ножи, вилки, лопатки, дуршлаг, ложки, терки, сито, подносы, разделочные доски, тарелки, соусники, шумовка, сотейник, веселка, противни.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: каша вязкая с черносливом, биточки манные.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Крупы перебрать и промыть.
3. Чернослив перебрать, отварить в воде
4. Приготовить кашу вязкую с черносливом: отвар после варки чернослива сливают, к черносливу добавляют необходимое количество крупы и воды и варят кашу.
5. Приготовить биточки манные: сварить вязкую манную кашу, охладить, добавить яйца, перемешать, сформировать биточки, запанировать в сухарях.
6. Манные биточки жарить основным способом, довести до готовности в жарочном шкафу.
7. Подготовить посуду для отпуска.
8. Оформить и подать блюда: кашу вязкую с черносливом подают с маслом на порционной тарелке; биточки манные положить на порционную тарелку по 2 шт. на порцию и полить сметаной.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду.

**Указания к проведению работы:**

При варке строго соблюдать установленное соотношение крупы и воды, чтобы получить кашу нужной густоты.

**Требования к качеству приготовленных блюд:**

**Каша вязкая с черносливом.**

**Внешний вид:** в готовой вязкой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными.

**Консистенция:** вязкая каша должна держаться на тарелке горкой.

**Запах:** подгоревшей каши не допускается.

**Вкус:** вкус сладковатый, с привкусом чернослива.

**Цвет:** свойственный данному виду каш.

**Биточки манные.**

**Внешний вид:** форма приплюснуто – округлая, на поверхности корочка без трещин; рядом с биточком подлита сметана.

**Консистенция:** мягкая, корочка хрустящая.

**Цвет:** поверхность светло – коричневая, на разрезе белый с желтоватым оттенком.

**Вкус и запах:** свойственный манной каше.

**Контрольные вопросы:**

1. Как подготовить крупы?
2. Назовите блюда, которые готовят из вязких каш?
3. Как делят каши по консистенции?

**Сырьевая ведомость к практической работе №5**

 **«Приготовление оформление и отпуск каш и блюд из них».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Каша вязкая с черносливом** | **Биточки манные** |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** |
| Крупа рисовая | 62 | 62 |  |  |
| Вода | 229 | 229 | 210 | 2010 |
| Сахар | 6 | 6 | 10 | 10 |
| Чернослив | 50 | 75\* |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| Крупа манная |  |  | 70 | 70 |
| Сухари пшеничные |  |  | 10 | 10 |
| Готовый полуфабрикат |  |  | - | 275 |
| Жареные изделия |  |  | - | 250 |
| Сметана |  |  | 30 | 30 |
| Масса готовой каши | - | 350 |  |  |
| **Выход** | **-** | **360** | **-** | **280** |

\*масса вареного набухшего чернослива.

**Отчет практической работе №5**

**«Приготовление оформление и отпуск каш и блюд из них».**

**Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Установить время варки вязкой каши с черносливом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 25 порций биточков манных

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Определить время жарки биточков манных\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Составить технологическую схему приготовления биточков манных:

**Практическая работа № 6**

**Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров**

**из бобовых и кукурузы.**

 **Цель:** отработать технологию приготовления и оформление для подачи следующих блюд: бобовые с жиром и луком, кукуруза отварная.

**Продолжительность занятия**: 2 часа.

**Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, электрический жарочный шкаф, производственные столы, весы.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** кастрюли, сковороды, ножи, вилки, лопатки, дуршлаг, ложки, терки, сито, подносы, разделочные доски, тарелки, соусники, шумовка, сотейник, веселка, противни.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бобовые с жиром и луком, кукуруза отварная.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Бобовые перебрать и промыть.
3. Залить холодной водой. Варить в закрытой посуде, при слабом кипении.
4. Бобовые с жиром и луком. Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить. Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на вытопившемся от шпика жире и смешивают с горячими отварными бобовыми.
5. Кукуруза отварная. С початка кукурузы срезают стебель так, чтобы не отпали листья, и тщательно промывают. Варить початки в подсоленной воде до готовности и оставляют в отваре до подачи. При отпуске початков целиком с них удаляют листья, отдельно подают масло сливочное. С вареных початков можно снять зерна. Перед отпуском их заправляют маслом сливочным, довести до кипения.
6. Подготовить посуду для отпуска.
7. Оформить и подать блюда: бобовые с жиром и луком на столовой мелкой тарелке, кукуруза отварная на столовой мелкой тарелке.
8. Оформить отчет и сдать работу.
9. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду.

**Указания к проведению работы:**

При варке строго соблюдать установленное соотношение бобовых и воды, чтобы зерна имели однородную мягкую консистенцию.

Бобовые вначале замочить, проварить в воде.

**Требования к качеству приготовленных блюд:**

**Бобовые с жиром и луком.**

**Внешний вид:** зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, сохранена форма нарезки лука.

**Консистенция:**зерна и лук имеют однородную мягкую массу.

**Цвет:** свойственный данному виду бобовых.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** свойственный данному виду бобовых.

**Кукуруза отварная.**

**Внешний вид:** зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными.

**Консистенция:** зерна имеют однородную мягкую массу.

**Цвет:** свойственный данному виду кукурузы.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** свойственный данному виду кукурузы.

**Контрольные вопросы:**

1. С какой цель замачивают бобовые?
2. Как подготовить бобовые для варки?
3. Какие требования к качеству блюд из бобовых?

**Сырьевая ведомость к практической работе №6**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых и кукурузы».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Бобовые с жиром и луком** | **Кукуруза отварная** |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** |
| Фасоль  | 97 | 96 |  |  |
| Вода для варки | 40 | 40 |  |  |
| Маргарин столовый |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 40 | 34 |  |  |
| Шпик  | 30 | 29 |  |  |
| Лук пассерованный со шпиком | - | 40 |  |  |
| Кукуруза не вареная |  |  | 250 | 225 |
| Вареные початки кукурузы |  |  | - | 225 |
| Масло сливочное |  |  | 5 | 5 |
| **Выход** | **-** | **240** | **-** | **230** |

**Отчет практической работе №6**

 **«Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из бобовых и кукурузы».**

**Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Установить время варки бобовых: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 25 порций бобовых с жиром и луком:

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Определить время вар кукурузы отварной в початках:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Составить технологическую схему приготовления бобовых с жиром и луком:

**Практическая работа № 7**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий».**

**Цель:** отработать технологию приготовления и оформление для подачи следующих блюд: макароны отварные с жиром; лапшевник с творогом.

**Продолжительность занятия**: 2 часа.

**Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, электрический жарочный шкаф, производственные столы, взбивальные механизмы, весы.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** кастрюли, сковороды, ножи, вилки, лопатки, дуршлаг, ложки, терки, сито, подносы, разделочные доски, тарелки, соусники, шумовка, сотейник, веселка, противни.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: макароны отварные с жиром, лапшевник с творогом.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить макаронные изделия: крупные макаронные изделия поломать, перебрать.
3. Макаронные изделии сварить сливным и несливным способом.
4. Макароны отварные с жиром. Макаронные изделия варят в небольшом количестве воды, не откидывая на дуршлаг (на 1 кг макаронных изделий 2,2…3л воды, 30г соли).
5. Лапшевник с творогом. Лапшу (или макароны, вермишель) варят, не откидывая на дуршлаг. Протертый творог смешивают с солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают жиром и запекают.
6. Подготовить посуду для отпуска.
7. Оформить и подать блюда: макароны отварные с жиром подают с растопленным маслом сливочным на столовой тарелке; лапшевник с творогом подают на столовой тарелку и полить сметаной.
8. Оформить отчет и сдать работу.
9. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место, посуду.

**Указания к проведению работы:**

При варке строго соблюдать установленное соотношение макарон и воды, чтобы макаронные изделия имели однородную мягкую консистенцию и не слиплись.

**Требования к качеству приготовленных блюд:**

**Макароны отварные с жиром.**

**Внешний вид:** легко отделяются друг от друга, сохранившие форму.

**Консистенция:** мягкую массу.

**Цвет:** белые, с желтоватым оттенком.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** свойственный данному виду макаронных изделий.

**Лапшевник с творогом.**

**Внешний вид:** на поверхности равномерная поджаристая корочка, на разрезе виден творог.

**Консистенция:** мягкая, корочка хрустящая, хорошо держит форму.

**Цвет:** желтовато - кремовый.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** свойственный отварным макаронам.

**Контрольные вопросы:**

1. Почему творог для лапшевника необходимо протирать?
2. Какие правила варки макаронных изделий вы знаете?
3. Назовите температуру и время запекания макаронника?

**Сырьевая ведомость к практической работе №7**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Макароны отварные с жиром** | **Лапшевник с творогом** |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** |
| Макаронные изделия | 88 | 88 | 75 | 75 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |
| Вода  |  |  | 165 | 165 |
| Творог  |  |  | 101 | 100 |
| Сахар  |  |  | 10 | 10 |
| Маргарин столовый |  |  | 5 | 5 |
| Сметана  |  |  | 5 | 5 |
| Сухари  |  |  | 5 | 5 |
| Готовый полуфабрикат |  |  | - | 350 |
| Готовое изделие |  |  | - | 300 |
| Сметана на подачу |  |  | 30 | 30 |
| **Выход** | **-** | **265** | **-** | **330** |

**Отчет практической работе №7**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий».**

**Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Установить время макаронных изделий основным способом: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 30 порций лапшевника с творогом:

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Определить время варки макаронных изделий несливным способом:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Составить технологическую схему приготовления лапшевника с творогом:

**Практическая работа № 8**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц».**

**Цель:** отработать технологию приготовления и оформление для подачи следующих блюд: яичница – глазунья (натуральная); омлет натуральный.

**Продолжительность занятия**: 2 часа.

**Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, электрический жарочный шкаф, производственные столы, взбивальные механизмы, весы.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** кастрюли, сковороды, ножи, вилки, лопатки, дуршлаг, ложки, терки, сито, подносы, разделочные доски, тарелки, соусники, шумовка, сотейник, веселка, противни.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: яичница – глазунья (натуральная); омлет натуральный.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить яйца к использованию, проверяя их на доброкачественность.
3. Обработать яйца: моют в содовом 0,5 - % - ном растворе и в 2% - ном растворе хлорной извести, ополаскивают в проточной воде.
4. При использования меланжа, предварительно его разморозить.
5. Приготовление яичницы – глазуньи: яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостность желтка, солят и жарят в течение 3…5 мин до полного свертывания белка и загустения желтка.
6. Приготовление омлета натурального: к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и, помешивая жарят 5 – 7 мин. как только омлетная масса загустеет, края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая ему форму продолговатого пирожка. Когда нижняя часть омлета поджариться, его перекладывают на подогретое блюдо или тарелку швом вниз.
7. Подготовить посуду для отпуска.
8. Оформить и подать блюда: яичница – глазунья (натуральная); омлет натуральный.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду.

**Указания к проведению работы:**

Строго соблюдать нормы закладки продуктов блюда из яиц.

**Требования к качеству приготовленных блюд:**

**Яичница – глазунья (натуральная).**

**Внешний вид:** должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не должны быть подсушены, нижняя поверхность не должна быть пережарена.

**Консистенция:** мягкую массу.

**Цвет:** белок - белый, желток - желтый.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** свойственный данному виду яиц.

**Омлет натуральный.**

**Внешний вид:** должен иметь форму пирожка.

**Консистенция:** мягкая, упругая.

**Цвет:** светло – желтый со слегка поджаристой корочкой.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** соответствовать запаху свежих яиц.

**Контрольные вопросы:**

1. Как определить качество яиц?
2. Чем отличается омлет от яичницы?
3. Какие бывают виды омлетов

**Сырьевая ведомость к практической работе №8**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Яичница – глазунья (натуральная).** | **Омлет натуральный.** |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** |
| Яйца или меланж | 2шт | 80 | 2шт80 | 8080 |
| Маргарин столовый для жарки | 10 | 10 | 5 | 5 |
| Молоко или вода |  |  | 30 | 30 |
| Омлетная смесь |  |  | - | 110 |
| Готовый омлет |  |  | - | 105 |
| Масло сливочное для готовых блюд |  |  | 5 | 5 |
| **Выход** | **-** | **79** | **-** | **110** |

**Отчет практической работе №8**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд из яиц».**

**Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Перечислите виды яичниц: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 25 порций омлета натурального:

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы - глазуньи:

Разогревают сковороду -

1. Составить технологическую схему приготовления омлета натурального:

**Практическая работа № 9**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд из творога».**

**Цель:** отработать технологию приготовления и оформление для подачи следующих блюд: творог с молоком и сахаром, сырники.

**Продолжительность занятия**: 2 часа.

**Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, электрический жарочный шкаф, производственные столы, взбивальные механизмы, весы.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** кастрюли, сковороды, ножи, вилки, лопатки, дуршлаг, ложки, терки, сито, подносы, разделочные доски, тарелки, соусники, шумовка, сотейник, веселка, противни.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: творог с молоком и сахаром, сырники.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Просеять муку.
3. Протереть творог.
4. Обработать яйца: моют в содовом 0,5 - % - ном растворе и в 2% - ном растворе хлорной извести, ополаскивают в проточной воде.
5. При использования меланжа, предварительно его разморозить.
6. Приготовление творога с молоком и сахаром: творог укладывают небольшой горкой, заливают молоком предварительно охлажденным, посыпают сахаром.
7. Приготовление сырников: в протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца или меланж, сахар, соль. Массу хорошо перемешать, формируют в виде биточков, панируют в муке. Обжаривают с двух сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5 -7 мин.
8. Подготовить посуду для отпуска.
9. Оформить и подать блюда: творог с молоком и сахаром порционируют в тарелку или салатник небольшой горкой, сахар можно подать отдельно в розетке, сырники отпускаются по 2 шт на порцию, отдельно подают соус.

10. Оформить отчет и сдать работу.

1. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
2. Убрать рабочее место, посуду.

**Указания к проведению работы:**

Для улучшения вкусовых качеств и для улучшения пищеварения творог следует протереть. Обезжиренный творог целесообразно использовать для горячих блюд.

**Требования к качеству приготовленных блюд:**

**Творог с молоком и сахаром.**

**Внешний вид:** масса рассыпчатая, рыхлая.

**Консистенция:** мягкая масса.

**Цвет:** от белого до оттенка желтоватого.

**Вкус:** сладковатый.

**Запах:** свойственный данному виду используемых продуктов.

**Сырники.**

**Внешний вид:** форма круглая, приплюснутая, поверхность обжаренная, рядом подлита сметана.

**Консистенция:** нежная, корочка не отстает от сырников, сметана - однородная.

**Цвет:** золотисто – коричневый.

**Вкус:** сладкий с ароматом творога.

**Запах:** свойственный запаху свежего творога.

**Контрольные вопросы:**

1. Почему перед приготовлением блюд творог протирают?
2. Какие продукты используют для приготовления сырников?
3. Каково значение в питании блюд из творога?

 **Сырьевая ведомость к практической работе №9**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд из творога».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Творог с молоком и сахаром.** | **Сырники.** |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** |
| Творог  | 153 | 153 | 136 | 135 |
| Молоко  | 200 | 200 |  |  |
| Сахар  | 25 | 25 | 15 | 15 |
| Мука пшеничная |  |  | 20 | 20 |
| Яйцо  |  |  | 1/8 шт | 5 |
| Масса полуфабриката |  |  | - | 170 |
| Маргарин для жарки |  |  | 5 | 5 |
| Готовые сырники |  |  | - | 150 |
| Сметана  |  |  | 20 | 20 |
| **Выход** | **-** | **350** | **-** | **170** |

**Отчет практической работе №9**

**«Приготовление, оформление, отпуск блюд из творога».**

**Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций сырников:

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуска творога с молоком и сахаром:

Используют жирный или полужирный творог -

1. Составить технологическую схему приготовления сырников:

**Практическая работа № 10**

**Приготовление мучных изделий из теста с фаршем.**

**Цель:** отработать технологию приготовления и оформление для подачи следующих блюд: кулебяка с капустой, пирожки жареные, вареники с картофелем и луком, оладьи.

**Продолжительность занятия**: 8 часа.

**Оборудование:** электрическая плита, холодильная камера, электрический жарочный шкаф, производственные столы, взбивальные механизмы, весы.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** кастрюли, сковороды, ножи, вилки, лопатки, дуршлаг, ложки, терки, сито, подносы, разделочные доски, тарелки, соусники, шумовка, сотейник, веселка, противни.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: кулебяка с капустой, пирожки жареные, вареники с картофелем и луком, оладьи.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Приготовить опару: дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, всыпать просеянную муку (30-50% общей нормы), размешать и оставить для брожения.
3. Приготовить фарш из свежей капусты, для кулебяки: капусту мелко нарубить и прогреть в кастрюле с водой, отжать, а затем добавить молока и припустить до готовности или обжарить на поверхности плиты, периодически помешивая, или в жарочном шкафу; охладить, добавить соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, пассерованный репчатый лук, мелко нарезанную зелень петрушки.
4. Приготовление фарша рисового с яйцом, для пирожков жареных: рис отваривают в воде, сливают, добавляют растопленный маргарин, рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа и осторожно перемешивают.
5. Приготовить дрожжевое тесто: в готовую опару добавить процеженный раствор соли, сахара и яиц, затем перемешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто; перед окончанием замеса добавить растопленный маргарин. Во время брожения тесто обмять 2-3 раза.
6. Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом слабой консистенции для пирожков жареных. В посуду вливают подогретую воду до температуры 35-40С, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течении 7-8 мин. после этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до однородной консистенции. Тесто обминают 1-2 раза.
7. Кулебяку сформировать: 600г теста раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см, шириной 18-20 см на столе, посыпать мукой на середину пласта по всей длине уложить 530г фарша; края пласта соединить над фаршем и защепить. Сформованную кулебяку переложить швом вниз на смазанный маслом лист, украсить кусочками теста и поставить на расстойку. Перед выпечкой смазать меланжем, сделать проколы в двух трех местах, выпекать при температуре 200-220С 45-60 мин.
8. Пирожки сформировать: тесто разделать на кусочки заданной массой (58, 64, 43, 22г.), сформовать шарики, дать расстояться 5-6 мин и раскатать на круглые лепешки положить фарш из риса и рубленого яйца по 40, 75 и 15г; края теста защепить. Дать расстояться 20-30 мин. жарить на разогретом жиру в сковороде с обеих сторон.
9. Приготовление фарша из риса и яйца: рис отварить в подсоленной воде, яйцо сварить вкрутую, рис слить, яйцо нарубить, соединить все продукты, посалить.
10. Приготовить тесто для вареников: в подогретое до 30-35С молоко положить сахар, соль, яйца, перемешать. Просеянную муку насыпать горкой, в середине сделать углубление и постепенно ввести подготовленную смесь. Замесить тесто однородной консистенции и, накрыть салфеткой, поставить на 30 мин для набухания белков клейковины.
11. Приготовление фарша картофельного фарша с луком: картофель отварить, слить, подсушить, протереть в горячем виде, добавить пассерованный репчатый лук.
12. Приготовление вареников: готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 – 2 мм. Край теста шириной 6 см смазать яйцом и положить шарики картофельного фарша на расстоянии 3-4 см. вареники формуются более крупных размеров (на 10-11 г теста 12-13г фарша на 1 шт). Краем теста закрыть фарш, прижать тесто и вырезать вареники специальной формочкой. Уложить на лоток и охладить.
13. Варка вареников: в кипяченую подсоленную воду опустить охлажденные вареники и варить при слабом кипении 5-7 мин.
14. Приготовление тесто для оладий: в подогретом молоке растворяют сахар, соль, дрожжи. В подготовленную теплую жидкость добавляют взбитые яйца. Перемешивают до полного растворения всех компонентов. Всыпают просеянную муку, тщательно перемешивают, до однородной массы. Посуду с тестом накрывают тканью или крышкой, ставят на 1,5…2 ч для брожения. Во время брожения тесто несколько раз перемешивают.
15. Жаренье оладий: разогреть сковороду с жиром. Мерной ложкой (предварительно смоченной водой, чтобы тесто лучше отставало) раскладывают тесто более тонким слоем. Обжаривают с обеих сторон.
16. Подготовить посуду для отпуска.
17. Оформить и подать блюда: кулебяка с капустой отпускают на пирожковой тарелке, пирожки жареные отпускают на пирожковой тарелке, вареники с картофелем и луком отпускают по 7-8 шт. на порцию в подогретом баранчике, полить маслом, оладьи подают горячими по 3 шт. на порцию. При отпуске посыпают рафинадной пудрой.
18. Оформить отчет и сдать работу.
19. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
20. Убрать рабочее место, посуду.

**Указания к проведению работы:**

Дрожжевое тесто замешивают в помещении с температурой 35-40С, без сквозняков. Большое значение имеет соблюдение температурного режима при замесе, брожении и выпечке дрожжевого теста. Соль, сахар вводят в тесто в растворенном и процеженном виде. Яйца следует предварительно обработать и разбить, процедить. Дрожжи следует развести теплым молоком или водой, процедить. Готовность опары определяют по появлению на поверхности морщинок. Все изделия контролируют по весу на стадии разделки. Вареники перед варкой охладить.

Примерное соотношение количества пшеничной муки и воды для изделий:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пирожки жареные | Кулебяка | Оладьи | Вареники |
| 1:0,54 | 1:0,47 | 1:1 | 1:0,4 |

**Требования к качеству приготовленных блюд:**

**Кулебяка с капустой.**

**Внешний вид:** высота не менее 5 см, поверхность румяная, блестящая.

**Консистенция:** на разрезе пропеченная, пористая; фарш сочный.

**Запах:** аромат сдобы и капусты.

**Вкус:** теста сладковатый, в меру соленый.

**Цвет:** корочки золотистый.

**Пирожки жареные.**

**Внешний вид:** форма овально – приплюснутая, начинка не выступает.

**Консистенция:** на разрезе пропеченная, пористая.

**Цвет:** фарша – белый, корочки – светло - коричневый.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** аромат сдобы, без привкуса горечи, излишней кислости

**Вареники с картофелем и луком.**

**Внешний вид:** форма сохранившаяся.

**Консистенция:** тесто проваренное, мягкое, фарш однородный.

**Цвет:** белый с желтоватым оттенком.

**Вкус:** в меру соленый.

**Запах:** свойственный вареному тесту, с привкусом пассерованого лука и картофеля.

**Оладьи.**

**Внешний вид:** круглая или продолговатая форма, края ровные, толщина 5 мм.

**Консистенция:** на разрезе прожаренная, пористая.

**Цвет:** желтоватый, поверхность золотистая.

**Вкус:** сладковатый, без привкуса горечи.

**Запах:** аромат сдобы, не кислые, без запаха затхлости.

**Контрольные вопросы:**

1. Какие процессы происходят при брожении теста?
2. Какие виды разрыхлителей используют в кулинарии?
3. В чем отличие теста, приготовленного опарным способом, от безопарного?

**Сырьевая ведомость к практической работе №10**

**«Приготовление мучных изделий из теста с фаршем».**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье** | **Кулебяка с капустой** | **Пирожки жареные**  | **Вареники с картофелем и луком** | **Оладьи** |
| **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** |
| Мука высший сорт | 385,6 | 385,6 | 30,9 | 30,9 | 57 | 57 | 84,7 | 84,7 |
| Меланж (яйцо)  | 20,4 | 20,4 |  |  | 4,3 | 4,3 | 4 | 4 |
| Соль  | 6 | 6 | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 |
| Вода  | 154,8 | 154,8 | 17 | 17 | 22,1 | 22,1 | 84,7 | 84,7 |
| Сахар  | 20,4 | 20,4 | 2 | 2 |  |  | 3 | 3 |
| Маргарин столовый | 17,2 | 17,2 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Дрожжи (прессованные) | 11,4 | 11,4 | 1 | 1 |  |  | 2,5 | 2,5 |
| Масса готового теста | - | 600 | - | 51 |  |  | - | 176 |
| Мука на подпыл | 12,6 | 12,6 |  |  |  |  |  |  |
| Меланж для смазывания  | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Жир для смазывания листов  | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное для смазывания инвентаря |  |  | 0,25 | 0,25 |  |  |  |  |
| Жир для жаренья |  |  | 6 | 6 |  |  | 7 | 7 |
| Готовые оладьи |  |  |  |  |  |  | - | 150 |
|  Фарш |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | 795 | 635 |  |  |  |  |  |  |
| Маргарин столовый | 37,1 | 37,1 | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Готовая капуста  | - | 477 |  |  |  |  |  |  |
| Лук репчатый  | 126,2 | 106 |  |  | 31,9 |  |  |  |
| Лук пассерованный | - | 53 |  |  |  | 13,4 |  |  |
| Соль  | 5,3 | 5,3 | 2,5 | 2,5 | 1 | 1 |  |  |
|  Крупа рисовая  |  |  | 75 | 75 |  |  |  |  |
| Вареный рис  |  |  | - | 210 |  |  |  |  |
| Яйцо  |  |  | ¾ шт | 30 |  |  |  |  |
| Картофель  |  |  |  |  | 124,5 | 90,6 |  |  |
| Масло растительное |  |  |  |  | 4,1 | 4,1 |  |  |
| Сметана  |  |  |  |  | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **Выход** | **-** | **1000** | **-** | **75** | **-** | **225** | **-** | **170** |

**Отчет практической работе №10**

**«Приготовление мучных изделий из теста с фаршем».**

**Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления кулебяки: \_\_раскатывают тесто полосой -
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 25 порций пончиков:

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Продолжите технологическую последовательность разделки теста:

Выкладывают тесто на подготовленный стол-

1. Составить технологическую схему приготовления вареников с картофелем и луком:

**Рекомендуемая литература**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учеб. для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова.- 6-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 400 с.
2. Харченко, Н,Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.Э. Харченко .- 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» 2012. - 512с.

**Дополнительные источники:**

1. Матюхина, 3. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. для нач. проф. образования / 3. П. Матюхина, - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 336 с.

2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 320 с.

3. Матюхина, 3. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для нач. проф. образования / 3. П.Матюхина. – 6-е изд., стер. - М. : издательский центр «Академия», 2012. - 256 с.

4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.Э. Харченко .- 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» 2012. - 432с.

5. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для учащихся колледжей и средних профессиональных училищ/ Л. А. Радченко. – 3-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2004.-352 с.

6. Андросов, В.П . Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования /В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчиникова и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128с.

7. Качурина ,Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.

8. Потапова, И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Текст]: учеб. Пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: ИЦ «Академия», 2007. – 64с.

**Интернет- ресурсы:**

 1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

3. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.inforvideo.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

4. Украшение блюд [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://supercook.ru, свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

5. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://knigakulinara.ru/books/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fknigakulinara.ru%2Fbooks%2F),свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)

1. обращения: 28.08.2014)
2. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://knigakulinara.ru/books/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fknigakulinara.ru%2Fbooks%2F),свободный. – Загл. с экрана.- (Дата обращения: 28.08.2014)