

Лабораторно-практична робота на тему: Технологія приготування капусняків, розсольників.

Інструкційна картка

На страву: «Капусняк запорізький»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 202

Мета: Навчитися готувати страву «Капусняк запорізький», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода.

Сировина: капуста, пшоно, картопля, морква, петрушка(корінь), цибуля ріпчаста, жир тваринний, сало шпик, бульйон або вода.

Послідовність виконання робіт

1. Відварити бульйон з жирної свинини.
2. Квашену капусту посікти.
3. Додати трохи бульйону.
4. Тушкувати.
5. Моркву, біле коріння, цибулю, дрібно нарізати, пасерувати.
6. Пшоно промити кілька разів теплою водою (40-50° С), а потім гарячою (60-70° С). Якщо пшоно має гіркість його потрібно обшпарити окропом, а воду злити.
7. У кип'ячий проціджений бульйон покласти нарізану кубиками картоплю.
8. Варити 10-15 хв.
9. Додати тушковану капусту, підготовлене пшоно.
10. Варити до готовності.
11. За 7-10 хв до завершення варіння покласти сало шпик, розтерте з часником та цибулею з зеленню, пасеровані овочі, сіль, перець, лавровий лист.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашена	143	100
Пшоно	7,5	7,5
Картопля	100	75
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	10	7,5
Цибуля ріпчаста	30	25
Сало	5,2	5
Жир	12,5	12
Бульйон або вода	350	350
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням в розігріту тарілку покласти шматочок свинини, налити капусняк, додати зелені та сметану (острівцем). Подавати при температурі 65-75° С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не

Смак і запах: в міру

Колір: світло-жовтий.

Консистенція: однорідна,



розварені, зберегли форму. солоний.

еластична, овочі м'які

зберегли свою форму нарізки.

Інструкційна картка

На страву: «Капусняк звичайний»

Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 202

Мета: Навчитися готувати страву «Капусняк звичайний», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, інвентар: обробна дошка, кухарська трійка ножів, електрична плита, виробничий стіл, ложка, шумівка, сковорода.

Сировина: капуста, пшоно, картопля, морква, петрушка(корінь), цибуля ріпчаста, жир тваринний, сало шпик, бульйон або вода.

Послідовність виконання робіт

1. Відварити бульйон з жирної свинини.
2. Квашену капусту посікти.
3. Додати трохи бульйону.
4. Тушкувати.
5. Моркву, біле коріння, цибулю, дрібно нарізати, пасерувати.
6. Пшоно промити кілька разів теплою водою(40-50 °С), а потім гарячою (60-70 °С). Якщо пшоно має гіркість його потрібно обшпарити окропом, а воду злити.
7. У кип'ячий проціджений бульйон покласти нарізану кубиками картоплю.
8. Варити 10-15хв.
9. Додати тушковану капусту.
10. Підготовлене пшоно.
11. Варити до готовності.
12. За 7-10 хв. до завершення варіння покласти сало шпик, розтерте з часником та цибулею з зеленню, пасеровані овочі, сіль, перець, лавровий лист.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашена	143	100
Пшоно	7,5	7,5
Картопля	100	75
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	10	7,5
Цибуля ріпчаста	30	25
Сало	5,2	5
Жир	12,5	12
Бульйон або вода	350	350
Вихід		500

Правила подачі

Перед подаванням в розігріту тарілку покласти шматочок свинини, налити капусняк, додати зелень та сметану (острівцем). Подавати при температурі 65 – 75 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Смак і запах: в міру солоний.

Колір: світло-жовтий.

Консистенція: однорідна, еластична, овочі м'які зберегли свою форму нарізки.



Інструкційно-технологічна карта Розсольник по-домашньому (з квасолею або горохом) №207

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	133,5	100	13,35	10
2	Квасоля або горох	7,5	7,5	0,75	0,75
3	Морква	25	20	2,5	2
4	Петрушка корінь	46,5	35	4,65	3,5
5	Селера (корінь)	11	7,5	1,1	0,75
6	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
7	Огірки солоні	83,5	50	8,35	5
8	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
9	Жир твар. топлений	12,5	12,5	1,25	1,25
10	Бульйон або вода	375	375	37,5	37,5
11	Серце	98	83	9,8	8,3
	Маса вареного серця	50	50	5	5
	Вихід		500/50		50/5

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть нарізану кубиками картоплю і варять 15-20 хвилин, додають варену квасолю або горох, припущені та нарізані скибочками огірки без шкірочки і насіння, пасеровані цибулю й коріння, розведене бульйоном пасероване борошно і варять 5-7 хв. Додають сіль, спеції.

Правила подавання і зберігання

Подають у порціонних глибоких тарілках. Кладуть кусочок нарізаного серця, наливають розсольник. Додають сметану і посипають зеленню. Зберігають не більше 2 годин. Температура подавання 65-75 °С.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, лопатки, шумівки, черпаки, супові тарілки, дошки, ножі кухарської трійки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні часточки жиру жовтого кольору. Овочі мають відповідну форму нарізання, посипають зеленню, сметана не розмішена.

Консистенція овочів – м'яка, огірків і серця – хрумка.

Смак – гострий, у міру солоний.

Запах – властивий розсолу з огірків і спецій.