

Приложение 5.7 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В. ТЕРЕШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 01 от 01.09. 2025 г.
Председатель МК Макух /Е.В. Макух /



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А. Бушель
Приказ № 102/ОД 23.10.2025 г

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по МТО и ПО:
Коротаева /Е.А. Коротаева/
" 20 " 09 " 2025 г.

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Макух Елена Викторовна, преподаватель

Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. КОС Учебная практика.....	4
1.1. Паспорт комплекта КОС УП.....	5
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания УП....	8
1.3. Комплект оценочных средств УП.....	9
3. КОС Производственная практика.....	34
1.1. Паспорт комплекта КОС ПП.....	35
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПП... ..	38
1.3. Комплект оценочных средств ПП.....	39
4. КОС ПМ 07.....	65
1.1. Паспорт комплекта ПМ 07.....	66
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПМ 07....	69
1.3. Комплект оценочных средств ПМ 07.....	70



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ШПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"

Для образовательных программ среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по учебной практике ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе в 7 семестре - дифференцированный зачет.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания профессионального модуля **ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"** на уровне среднего профессионального образования.

Для выполнения дифференцированного зачета, по учебной практике, ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" отводится 6 академических часов.

Дифференцированный зачет проводится в виде практических работ.

Для выполнения необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для citrusовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС

СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения ПМ 07.обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию</p>

	<p>сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Знать ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

**II Описание правил оформления результатов оценивания
Критерии оценки Дифференцированного зачета по учебной практике**

Критерии оценки по учебной и производственной практике

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубое нарушение требований безопасности труда.

Критерии оценки практических работ

«5» (**отлично**): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (**хорошо**): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (**удовлетворительно**): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (**не зачтено**): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

III Комплект оценочных средств

Задание состоит из практической работы

Практическое задание №1

Приготовить прозрачный суп (консоме) с гарниром.

Эталон практического задания №1

1. Подготовка

Ингредиенты:

Убедиться, что все необходимые ингредиенты есть в наличии и свежие. Точно отмерить количество каждого.

Разложить ингредиенты по группам: для бульона, для оттяжки, для профитролей, для мусса.

Оборудование:

Убедиться, что все необходимое оборудование чистое и исправное: кастрюли, сито, марля, миски, ложки, и т.д. **Проверить исправность плиты и духовки заранее.**

Рабочее место:

Организовать чистое и удобное рабочее место, где все ингредиенты и инструменты будут под рукой.

2 Приготовление Бульона (Основа Консоме)

Кости: Тщательно промыть куриные кости под холодной водой.

Варка:

Положить кости в кастрюлю и залить холодной водой.

Довести до кипения на среднем огне.

Снимать пену. Это критически важно для прозрачности.

Уменьшить огонь до минимального и добавить овощи (лук, морковь, сельдерей), лавровый лист, перец горошком и соль.

Варить медленно и аккуратно 3-4 часа, периодически снимая жир с поверхности. Засечь время и проверять, чтобы бульон едва кипел.

Процеживание: Аккуратно процедить бульон через сито, выложенное марлей. Дать бульону немного отстояться.

3 Приготовление Оттяжки (Осветление)

Смешивание:

В миске тщательно смешать куриный фарш, мелко нарубленные овощи (лук, морковь, сельдерей), яичные белки, томатную пасту, уксус(лимонную кислоту), соль и перец. Добейтесь однородной массы

Осветление:

Перелить холодный бульон в чистую кастрюлю.

Добавить оттяжку в бульон и хорошо перемешать.

Поставить на медленный огонь и медленно довести до кипения, периодически помешивая.

Как только оттяжка образует "шапку" на поверхности, прекратить помешивание. Варить на самом слабом огне 1.5-2 часа, чтобы оттяжка собрала все примеси. Контролировать, чтобы бульон едва кипел и не бурлил.

Процеживание:

Аккуратно снять кастрюлю с огня и дать отстояться 15-20 минут. Очень медленно и аккуратно процедить консоме через несколько слоев марли. Не давить на оттяжку.

4 Приготовление Гарнира (Профитроли с Куриным Муссом)

Профитроли: (Заварное тесто)

Взять готовое заварное тесто или приготовить самому (вода, масло, мука, яйца). Сформировать небольшие шарики и выпекать в разогретой духовке до золотистого цвета. Следить за температурой и временем выпечки, чтобы профитроли хорошо поднялись.

Куриный мусс:

Куриное филе отварить или приготовить на пару. Измельчить куриное филе в блендере до состояния пюре. Добавить сливки, соль, перец, специи (например, мускатный орех) и хорошо перемешать. Переложить мусс в кондитерский мешок.

Наполнение:

Сделать небольшие отверстия в профитролях. Наполнить профитроли куриным муссом с помощью кондитерского мешка. Стараться наполнить профитроли равномерно.

5 Подача

Подогрев: Подогреть консоме перед подачей.

Сервировка:

Разлить консоме в подогретые тарелки. Выложить несколько профитролей с куриным муссом в каждую тарелку. Украсить свежей зеленью (мелко нарезанный зеленый лук или петрушка). Подавать горячим.

6 Оценка

Внешний вид: Прозрачность бульона, цвет, аккуратность подачи.

Вкус: Насыщенность бульона, баланс вкусов, вкус гарнира.

Техника: Соблюдение технологий приготовления, осветления, варки.

Гигиена: Чистота рабочего места, соблюдение правил гигиены.

7 Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 2

Приготовить крем-суп-пюре из телятины с овощами и травами.

Эталон практического задания №2

1. Подготовка

Ингредиенты:

Телятина (мякоть, без костей) - 500 г (Выбирайте нежное мясо с небольшим количеством жира)
Лук репчатый - 1 шт (Для аромата бульона и супа)
Морковь - 1 шт (Для сладости и цвета)
Сельдерей (стебель) - 1 шт (Для глубины вкуса)
Сливки (33-35% жирности) - 200 мл (Для крем-суп текстуры)
Сливочное масло - 30 г (Для обжаривания и насыщенности вкуса)

Белое сухое вино - 50 мл (По желанию, для деглазирования)
Вода или светлый куриный бульон - 1 литр (Лучше бульон для более насыщенного вкуса)
Тимьян (свежий или сушеный) - 2-3 веточки или 1 ч.л. сушеного (Для аромата)
Лавровый лист - 1 шт (Для аромата бульона)
Соль, белый перец - по вкусу (Белый перец деликатнее черного)
Оливковое масло - для обжаривания
Гренки (из белого хлеба или багета) - для подачи (По желанию)
Зелень петрушки или укропа - для украшения

Оборудование:

Кастрюля с толстым дном
Сковорода
Блендер (погружной или стационарный)
Разделочная доска (две: для мяса и для овощей)
Ножи
Половник
Ситечко (желательно)

2 Подготовка Ингредиентов

Мясо:

Промыть телятину под холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.
Нарезать мясо на небольшие кубики (примерно 2-3 см).

Овощи:

Лук очистить и мелко нарезать.
Морковь очистить и нарезать кружочками или полукружочками.
Сельдерей нарезать небольшими кусочками.

Травы: Если используете свежий тимьян, отделите листья от стеблей.

3 Приготовление Бульона

Обжаривание мяса:

В кастрюле с толстым дном разогреть немного оливкового масла на среднем огне.
Обжарить мясо небольшими партиями до золотистой корочки со всех сторон. Обжаривание придает мясу более насыщенный вкус и аромат. Отложить мясо в миску.

Обжаривание овощей:

В той же кастрюле растопить сливочное масло.
Обжарить лук до мягкости и прозрачности.
Добавить морковь и сельдерей и обжарить еще несколько минут, пока овощи не станут мягче.

Деглазирование (по желанию):

Влить белое сухое вино в кастрюлю к овощам. Довести до кипения и дать вину выпариться в течение 1-2 минут, соскребая со дна кастрюли пригоревшие кусочки.

Варка:

Вернуть обжаренное мясо в кастрюлю к овощам.
Залить мясо и овощи водой или бульоном.
Добавить тимьян и лавровый лист.
Довести до кипения, снять пену.
Уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить до мягкости мяса (около 1-1,5 часа).

4 Пюрирование и завершение супа

Удаление ароматических элементов:

Вынуть из супа лавровый лист и веточки тимьяна (если использовали свежий тимьян).

Пюрирование:

Измельчить суп блендером до однородной кремовой консистенции.
При необходимости протереть суп через ситечко для более гладкой текстуры.

Завершение:

Вернуть суп в кастрюлю.

Добавить сливки и прогреть суп на медленном огне, не доводя до кипения.

Посолить и поперчить по вкусу (используйте белый перец для более нежного вкуса).

Если суп получился слишком густым, добавьте немного бульона или сливок для регулирования консистенции.

5 Подача

Сервировка:

Разлить суп-пюре по тарелкам.

Украсить суп мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

По желанию можно добавить гренки.

Можно добавить небольшое количество оливкового масла сверху.

Оценка

Внешний вид: Кремовый цвет, аккуратная подача с зеленью и гренками.

Вкус: Насыщенный мясной вкус с нежными сливочными нотками и ароматом трав.

Текстура: Гладкая, кремовая и однородная.

Техника: Правильная обжарка мяса и овощей, длительная варка, тщательное пюрирование.

6 Уборка рабочего места

Соберите отходы

Вымойте разделочные доски, ножи и миски

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 3

Приготовление Классического голландского соуса, соус Беарнез и соус Мальтез.

Эталон практического задания №3

1. Подготовка

Ингредиенты (Голландский соус):

Яичные желтки – 3 шт. (только свежие!)

Сливочное масло – 170 г (высокого качества, несоленое)

Лимонный сок – 1 ст. л. (свежевыжатый)

Вода – 1 ст. л.

Белый винный уксус – 1 ч.л. (можно заменить лимонным соком, но с уксусом вкус ярче)

Соль – щепотка (по вкусу)

Белый перец – щепотка (по вкусу)

Кайенский перец – маленькая щепотка (по желанию, для пикантности)

Ингредиенты (Соус Беарнез):

Голландский соус – основа

Шаллот – 1 ст. л. (мелко нарезанный)

Эстрагон – 1 ст. л. (свежий, мелко нарезанный)

Кервель – 1 ч. л. (свежий, мелко нарезанный) (можно заменить петрушкой, если нет кервеля)

Белый винный уксус – 1 ст.л.

Черный перец горошком – 5-6 шт. (раздавленные)

Ингредиенты (Соус Мальтез):

Голландский соус – основа

Апельсиновый сок – 2 ст. л. (свежевыжатый)

Апельсиновая цедра – 1 ч. л. (мелко натертая)

Оборудование:

Две миски из нержавеющей стали или огнеупорного стекла (одна большая, другая поменьше, чтобы сделать водяную баню)
Кастрюля для водяной бани
Венчик (обязательно!)
Мерные ложки и стаканы
Маленькая кастрюлька (для растапливания масла)
Нож
Разделочная доска

2 Подготовка ингредиентов

Сливочное масло: Нарезать сливочное масло на кубики и растопить. Снимите с поверхности пену (это молочные белки), нужен только чистый жир. Оставьте масло теплым, но не горячим.

Желтки: Отделите желтки от белков. Белки для голландского соуса не нужны (можно использовать для безе или меренги).

Лимонный сок: Выжмите сок из лимона.

Белый винный уксус (для Беарнеза): В маленькой кастрюльке смешайте белый винный уксус, раздавленный черный перец горошком и мелко нарезанный шаллот. Доведите до кипения и уваривайте, пока не останется примерно 1 столовая ложка жидкости. Процедите через сито и дайте остыть.

Зелень (для Беарнеза): Мелко нарежьте эстрагон и кервель (или петрушку).

Апельсины (для Мальтеза): Выжмите сок из апельсина и натрите цедру.

3 Приготовление Голландского соуса (Требует внимания и терпения!)

Водяная баня: Налейте воду в кастрюлю (примерно на 1/3) и доведите до кипения. Уменьшите огонь, чтобы вода слегка кипела.

Приготовление желтков: В меньшей миске смешайте яичные желтки, воду, лимонный сок и уксус (если используете). Поставьте миску на водяную баню (дно миски не должно касаться воды).

Взбивание: Энергично взбивайте желтки венчиком, пока они не станут светлыми и воздушными, и не увеличатся в объеме (примерно 3-5 минут). Если желтки начнут слишком сильно нагреваться и загустевать (появятся признаки сворачивания), снимите миску с водяной бани на несколько секунд, продолжая взбивать.

Добавление масла: Снимите миску с водяной бани. Очень медленно, буквально по каплям, начинайте вливать растопленное сливочное масло, постоянно и энергично взбивая соус венчиком.

Эмульсия: По мере добавления масла соус должен начать густеть и приобретать кремообразную консистенцию. Если соус начнет расслаиваться (масло отделяется от желтков), добавьте 1-2 чайные ложки ледяной воды и продолжайте взбивать. Это поможет восстановить эмульсию.

Завершение: Когда все масло добавлено, приправьте соус солью, белым перцем и кайенским перцем (если используете). Попробуйте и отрегулируйте вкус (можно добавить еще лимонного сока, если нужно больше кислинки).

4 Приготовление производных соусов

Соус Беарнез:

В готовый голландский соус добавьте уваренный уксус с шаллот, мелко нарезанный эстрагон и кервель. Аккуратно перемешайте.

Попробуйте и при необходимости добавьте немного соли и белого перца.

Соус Мальтез:

В готовый голландский соус добавьте свежавыжатый апельсиновый сок и апельсиновую цедру. Аккуратно перемешайте.

Попробуйте и при необходимости добавьте немного соли и белого перца.

5 Подача

Подавайте голландский соус и его производные сразу же после приготовления. Голландский соус лучше всего подавать теплым.

Голландский соус идеально подходит к яйцам Бенедикт, спарже, артишокам, рыбе и другим блюдам.

Соус Беарнез прекрасно сочетается со стейками и жареным мясом.

Соус Мальтез идеально подходит к спарже, морепродуктам и десертам с цитрусовыми нотками.

6 Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 4

Приготовление овощного ризотто с тыквой, шалфеем и пармезаном

Эталон практического задания №4

1. Подготовка

Ингредиенты:

Рис Арборио (или Карнароли) – 320 г (основной ингредиент для ризотто)

Тыква – 500 г (очищенная от кожуры и семян)

Лук репчатый – 1 шт. (средняя)

Чеснок – 2 зубчика

Овощной бульон – 1,5 литра (горячий)

Белое сухое вино – 120 мл

Пармезан – 80 г (мелко натертый) + немного для подачи

Сливочное масло – 50 г

Оливковое масло – 2 ст. л.

Свежий шалфей – 6-8 листочков + немного для украшения

Соль – по вкусу

Черный перец – по вкусу

Мускатный орех – щепотка (по желанию)

Оборудование:

Большая кастрюля с толстым дном (или сотейник)

Сковорода

Половник

Деревянная ложка (или лопатка)

Разделочные доски

Ножи

Мерные ложки/стаканы

Терка

2 Подготовка ингредиентов

Тыква:

Нарезать тыкву кубиками размером около 1 см.

Обжарить на оливковом масле до мягкости. Можно поделить на части: часть добавить на финальной стадии (запеченная), а часть - запеченой в духовке (для украшения). На противень выложить тыкву, сбрызнуть оливковым маслом, добавить соль, перец, травы/розмарин/тимьян и запекать в духовке (200С, 20-30 минут).

Лук и чеснок:

Очистить лук и мелко нарезать.

Очистить чеснок и измельчить.

Бульон:

Убедитесь, что овощной бульон горячий. Поддерживайте его в горячем состоянии на медленном огне. (Это важно для правильного приготовления ризотто).

Шалфей:

Нарезать листья шалфея тонкими полосками.

Пармезан:

Натереть пармезан на мелкой терке.

3 Приготовление ризотто

Обжаривание лука:

В большой кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло на среднем огне.

Добавить нарезанный лук и обжаривать до мягкости и прозрачности (около 5 минут).

Добавить измельченный чеснок и обжаривать еще 1 минуту, до появления аромата.

Обжаривание риса:

Добавить в кастрюлю рис и обжаривать его вместе с луком и чесноком в течение 2-3 минут, постоянно помешивая.

Рис должен стать слегка прозрачным по краям. (Этот шаг важен для раскрытия крахмала в рисе).

Деглазирование

Влить в кастрюлю белое сухое вино и помешивать, пока оно полностью не впитается в рис.

Алкоголь выпарится, а в рисе останется аромат вина.

Добавление бульона:

Начать добавлять горячий овощной бульон в рис по одному половнику за раз.

После каждого добавления бульона тщательно перемешивать рис, пока бульон полностью не впитается.

Продолжать добавлять бульон таким образом, пока рис не станет кремообразным и аль денте (с легкой твердостью в центре). (Весь процесс займет около 18-20 минут).

Добавление тыквы:

Добавить обжаренную тыкву в ризотто примерно в середине процесса приготовления (после 10-12 минут добавления бульона).

Перемешать и продолжать добавлять бульон, как описано выше.

Финальная стадия

Когда рис будет готов, снять кастрюлю с огня.

Добавить в ризотто сливочное масло, натертый пармезан и нарезанный шалфей.

Энергично перемешать ризотто, чтобы масло и сыр полностью расплавились и образовали кремообразную консистенцию.

По желанию, добавить щепотку мускатного ореха.

Приправьте:

Попробуйте ризотто и приправьте солью и черным перцем по вкусу.

4 Подача

Сервировка:

Разложить ризотто по тарелкам.

Посыпать сверху тертым пармезаном.

Украшение:

Украсить ризотто листочками свежего шалфея и кубиками запеченной тыквы.

Сбрызнуть оливковым маслом (по желанию).

5. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ

Практическое задание № 5

Приготовление лазаньи.

Эталон практического задания №5

1. Подготовка

Гигиена Моем руки с мылом, надеваем чистый фартук.

Рабочее место: Убеждаемся, что на столе порядок, все необходимое под рукой.

Проверка ингредиентов Листы лазаньи (свежие или сухие)

Фарш (свинина + говядина) – 500 г, Лук – 1 большая головка, Морковь – 1 большая, сельдерей (стебель) – 1шт. , Чеснок – 2-3 зубчика, Томатная паста – 2 ст. ложки, Томаты в собственном соку – 800 г, Сухое красное вино (по желанию) – 100 мл, Молоко – 750 мл, Сливочное масло – 75 г, Мука – 75 г, Тертый пармезан – 100 г, Моцарелла – 250г, Оливковое масло – 3 ст. ложки, Соль, перец, орегано, базилик, мускатный орех – по вкусу

Подготовка посуды: Достаем нужные кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски и ножи.

2 Готовим Соус Болоньезе

Овощной микс:

Лук, морковь и сельдерей тщательно моем и очищаем.

Нарезаем все на мелкие кубики

Чеснок чистим и мелко рубим ножом (или пропускаем через пресс).

Обжариваем овощи:

Берем большую сковороду с толстым дном (или казан).

Наливаем оливковое масло (2-3 ст. ложки) и разогреваем на среднем огне.

Выкладываем нарезанные лук, морковь и сельдерей в сковороду.

Обжариваем, помешивая, до мягкости и золотистого цвета (примерно 5-7 минут).

Добавляем чеснок и обжариваем еще 1 минуту, помешивая, чтобы он не подгорел.

Обжариваем фарш:

Добавляем фарш в сковороду к овощам.

Лопаткой разбиваем фарш на мелкие кусочки, чтобы не было крупных комков.

Обжариваем фарш на среднем огне, помешивая, пока он не подрумянится со всех сторон и не потеряет розовый цвет (примерно 7-10 минут).

Сливаем лишний жир из сковороды, если его слишком много.

Добавляем вино (необязательно, но желательно):

Если используешь вино, вливаем его в сковороду к фаршу.

Даем вину выпариться на сильном огне, помешивая, пока не останется только аромат вина (1-2 минуты).

Соус:

Добавляем томатную пасту и томаты в собственном соку в сковороду.

Если используешь целые томаты, разминаем их вилкой прямо в сковороде.

Добавляем соль, перец, сушеный орегано и базилик (или любые другие специи по вкусу).

Тушим:

Уменьшаем огонь до минимума.

Накрываем сковороду крышкой и тушим соус на медленном огне минимум 1 час, а лучше 2-3 часа.

Периодически помешиваем соус, чтобы он не пригорел к дну сковороды. Если соус становится слишком густым, добавляем немного воды или бульона.

3 Готовим Соус Бешамель

Растапливаем масло:

В небольшом сотейнике или кастрюльке с толстым дном растапливаем сливочное масло на среднем огне.

Добавляем муку:

Когда масло растает, добавляем муку в сотейник.

Интенсивно перемешиваем муку с маслом венчиком, чтобы не образовались комки.

Обжариваем муку с маслом, помешивая, в течение 2-3 минут, пока смесь не станет золотистой и не появится ореховый аромат.

Вливаем молоко:

Снимаем сотейник с огня на секунду

Постепенно, тонкой струйкой вливаем холодное молоко в сотейник, непрерывно помешивая венчиком.

Очень важно хорошо перемешивать, чтобы не образовались комки

Завариваем соус:

Возвращаем сотейник на средний огонь.

Варим соус, непрерывно помешивая венчиком, пока он не загустеет до консистенции жидкой сметаны (примерно 5-7 минут).

Соус должен легко стекать с ложки, оставляя след.

Приправляем соус:

Снимаем сотейник с огня.

Добавляем соль, перец и щепотку мускатного ореха в соус.

Тщательно перемешиваем.

4 Собираем Лазанью

Готовим форму:

Достаем форму для запекания. Лучше использовать прямоугольную форму размером примерно 20x30 см.

Смазываем дно формы небольшим количеством оливкового масла или соуса бешамель.

Собираем слои:

Важный момент: если используешь сухие листы лазаньи, которые *не требуют* предварительной варки то соус болоньезе и бешамель должны быть достаточно жидкими, чтобы листы пропитались. Если листы требуют варки - отвари их до полуготовности, как описывалось ранее.

Первый слой: выкладываем тонкий слой соуса бешамель на дно формы.

Второй слой: выкладываем листы лазаньи в один слой, чтобы они покрывали всю поверхность формы (возможно, придется немного подрезать листы, чтобы они поместились). Слегка внахлест

Третий слой: выкладываем слой соуса болоньезе на листы лазаньи. Равномерно распределяем соус по всей поверхности.

Четвертый слой: выкладываем слой соуса бешамель поверх соуса болоньезе.

Пятый слой: посыпаем тертым пармезаном и моцареллой.

Повторяем слои в той же последовательности, пока не закончатся ингредиенты. Последний слой должен быть соусом бешамель, посыпанным пармезаном и моцареллой.

Запекаем:

Разогреваем духовку до 180°C (350°F).

Накрываем форму с лазаньей фольгой.

Ставим лазанью в разогретую духовку и запекаем 30 минут.

Снимаем фольгу и запекаем еще 15-20 минут, пока верх лазаньи не станет золотистым и пузырчатым, а сыр расплавится и подрумянится.

Даем отдохнуть:

Достаем лазанью из духовки и даем ей остыть в течение 15-20 минут. Это позволит лазанье немного "схватиться", и ее будет легче нарезать.

5. Сервируем

Нарезаем: Аккуратно нарезаем лазанью на порционные куски.

Выкладываем: Выкладываем куски лазаньи на тарелки.

Украшаем: Украшаем лазанью свежей зеленью (например, базиликом или петрушкой).

6. Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ

Практическое задание № 6

Приготовление и оформление салата "Цезарь" с курицей (классический рецепт, подача).

Эталон практических действий №6

Подготовка ингредиентов:

Куриное филе (150 г): обжарить на сковороде или гриле до готовности, остудить, нарезать ломтиками.

Салат ромэн (1 кочан): вымыть, обсушить, порвать на крупные куски.

Гренки (50 г): приготовить из белого хлеба, обжарить с чесноком и оливковым маслом.

Сыр пармезан (30 г): натереть на терке или нарезать тонкими слайсами.

Приготовление соуса "Цезарь":

Яичный желток (1 шт.): свежий.

Чеснок (1 зубчик): измельчить.

Дижонская горчица (1 ч. ложка).

Вустерский соус (1 ч. ложка).

Лимонный сок (1 ст. ложка).

Оливковое масло (50 мл).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Взбить все ингредиенты до однородной эмульсии.

Критерии оценки: соус должен быть густым и однородным.

Сборка салата:

На дно тарелки выложить листья салата ромэн.

Полить соусом "Цезарь".

Выложить кусочки курицы.

Посыпать гренками и пармезаном.

Критерии оценки: красивая подача, равномерное распределение ингредиентов.

Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 7

Приготовление винегрета овощного в классическом исполнении.

Эталон практических действий №7

Подготовка ингредиентов:

Свекла (1 шт.): отварить или запечь, остудить, очистить, нарезать кубиками (0,5 см).

Картофель (2 шт.): отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками.

Морковь (1 шт.): отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками.

Огурцы соленые или маринованные (2 шт.): нарезать кубиками.

Квашеная капуста (100 г): отжать от лишней жидкости, при необходимости измельчить.

Лук репчатый (1/2 шт.): мелко нарезать.
Зеленый горошек консервированный (100 г): слить жидкость.
Подсолнечное масло (2 ст. ложки).
Уксус 3% (1 ч. ложка).
Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Критерии оценки: правильная нарезка, свежие овощи.

Приготовление заправки:

Смешать подсолнечное масло, уксус, соль и перец в отдельной миске.
Взбить венчиком до однородной эмульсии.

Смешивание ингредиентов:

В большой миске соединить все подготовленные ингредиенты.
Полить заправкой и аккуратно перемешать.

Охлаждение и подача:

Охладить винегрет в холодильнике в течение 30-60 минут.
Выложить в салатник или порционные тарелки.

Оформление:

Украсить веточками зелени (укроп, петрушка).

Критерии оценки: эстетически привлекательный внешний вид.

Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание №8

Приготовьте заливное из судака и оформите его для подачи.

Эталон практических действий №8

Подготовка рыбы:

Судак (охлажденный или размороженный, вес согласно рецептуре – например, 500 г).

Очистить судака от чешуи, удалить жабры и внутренности.

Разделать рыбу на филе, удалив кости.

Нарезать филе на порционные куски (толщиной 2-3 см).

Критерии оценки: Аккуратность разделки, отсутствие костей в филе.

Техника безопасности: Соблюдение перчаточного режима при работе с рыбой.

Приготовление бульона:

Рыбные кости, голова и плавники залить холодной водой (1 литр).

Добавить овощи (морковь – 50 г, лук – 50 г, корень петрушки – 30 г).

Добавить специи (лавровый лист – 2 шт, перец горошком – 5 шт, соль – по вкусу).

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 30-40 минут.

Процедить бульон через марлю или сито.

Критерии оценки: Прозрачность бульона, насыщенный вкус и аромат.

Техника безопасности: Осторожность при работе с горячим бульоном.

Варка рыбы:

Порционные куски судака поместить в процеженный бульон.

Довести до кипения, снять пену.

Варить на медленном огне 10-15 минут до готовности.

Аккуратно вынуть рыбу из бульона и охладить.

Критерии оценки: Готовность рыбы (мясо легко отделяется от костей), сохранение формы.

Техника безопасности: Осторожность при работе с горячим бульоном и рыбой.

Приготовление желе:

Желатин (20 г) замочить в холодной воде (100 мл) на 30 минут.

Набухший желатин добавить в теплый рыбный бульон (500 мл).

Подогреть бульон, не доводя до кипения, до полного растворения желатина.

Процедить бульон с желатином через марлю.

Критерии оценки: Полное растворение желатина, отсутствие осадка.

Оформление заливного:

Форму для заливного смочить холодной водой.

На дно формы выложить украшения (дольки лимона, кружочки моркови, зелень петрушки, оливки).

Аккуратно выложить кусочки судака.

Залить небольшим количеством желе (толщиной 0,5 см) и поставить в холодильник на 30 минут для застывания первого слоя.

Залить оставшимся желе и поставить в холодильник до полного застывания (на 2-3 часа).

Критерии оценки: Красивое и аккуратное оформление, равномерное распределение рыбы и украшений.

Выемка готового заливного:

Форму с заливным опустить на несколько секунд в горячую воду.

Перевернуть форму на блюдо и аккуратно вынуть заливное.

Критерии оценки: Сохранение формы заливного, целостность украшений.

Органолептическая оценка готового блюда:

Внешний вид: прозрачное желе, аппетитный вид рыбы и украшений.

Аромат: приятный рыбный аромат, с нотками специй.

Вкус: нежный вкус рыбы, сбалансированный вкус желе (не пересоленное, не пресное).

Текстура: желе упругое, рыба мягкая и сочная.

Критерии оценки: Соответствие органолептических показателей стандарту качества.

Подготовка к реализации:

Блюдо с заливным накрыть пищевой пленкой.

Маркировать блюдо (название, дата изготовления, срок годности, условия хранения).

Хранить в холодильнике при температуре от +2 до +5 °С.

Критерии оценки: Правильная маркировка и хранение, соблюдение сроков годности.

Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 9

Приготовление и оформление террина из овощей.

Эталон практических действий №9

Подготовка овощей:

Необходимые овощи (баклажаны, кабачки, перец сладкий, морковь, лук-порей): очистка, мойка, обсушка. Точное количество определяется по рецептуре (например, по 200 г каждого овоща).

Нарезка овощей: баклажаны и кабачки – кружочками (толщина 3-4 мм), перец – соломкой, морковь – кружочками, лук-порей – кольцами.

Обжарка овощей: баклажаны и кабачки – на гриле или сковороде до мягкости и легкой золотистости; перец – запечь в духовке до мягкости, снять кожицу; морковь и лук-порей – обжарить на сковороде до мягкости. Добавление оливкового масла (1-2 ст. ложки на порцию овощей), соли и перца (по вкусу).

Критерии оценки: равномерность нарезки, степень обжарки (овощи должны быть мягкими, но не разваренными).

Техника безопасности: осторожность при работе с горячей плитой и сковородой.

Подготовка формы:

Форма для террина (прямоугольная или полукруглая, объем около 1 литра): смазывание маслом и обертывание пищевой пленкой, чтобы края пленки свисали.

Критерии оценки: равномерное покрытие маслом, отсутствие складок на пленке.

Сборка террина:

Выкладывание слоями: на дно формы – слой баклажанов, затем слой кабачков, слой перца, слой моркови, слой лука-порея. Повторение слоев до заполнения формы.

Промазывание слоев соусом: песто, сливочный сыр или другой соус (по вкусу, 2-3 ст. ложки на слой).

Уплотнение слоев: слегка придавить каждый слой ложкой или лопаткой.

Критерии оценки: равномерность слоев, плотное прилегание овощей друг к другу.

Запекание террина (по желанию):

Накрытие формы фольгой и установка в разогретую до 180 °С духовку на 30-40 минут.

Критерии оценки: готовность террина (овощи должны стать еще мягче и пропитаться ароматами друг друга).

Техника безопасности: использование прихваток при работе с горячей духовкой.

Охлаждение и прессование:

Охлаждение террина до комнатной температуры.

Накрытие террина сверху пищевой пленкой и установка груза (например, банки с водой) на поверхность.

Помещение террина в холодильник на 4-6 часов для прессования.

Критерии оценки: плотная консистенция террина, сохранение формы при нарезке.

Нарезка и оформление:

Аккуратное извлечение террина из формы с помощью свисающих краев пищевой пленки.

Нарезка террина на порционные куски (толщиной 1-1,5 см) острым ножом.

Выкладывание кусков террина на блюдо.

Оформление зеленью (руккола, базилик, петрушка), бальзамическим кремом или оливковым маслом.

Критерии оценки: аккуратность нарезки, эстетичный внешний вид.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: слои овощей должны быть четко различимы, цвета яркие.

Аромат: приятный овощной аромат с нотками песто или других соусов.

Вкус: сбалансированный вкус овощей, соуса и специй.

Текстура: плотная, но нежная, овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

Уборка рабочего места

Соберите отходы: в мусорный контейнер.

Вымойте разделочные доски, ножи и миски: с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Протрите рабочую поверхность: влажной тряпкой.

Вымойте руки с мылом: после завершения всех работ.

Практическое задание № 10

Приготовление и оформление фаршированных яиц (с различными начинками).

Эталон практических действий №10

Подготовка яиц:

Яйца (6 шт.): отварить вкрутую, остудить, очистить.

Разрезать вдоль пополам.

Аккуратно извлечь желтки.

Критерии оценки: Яйца должны быть хорошо очищены.

Приготовление начинок (несколько вариантов):

Начинка №1: Желтки, майонез, горчица, соль, перец.

Начинка №2: Желтки, печень трески, лук зеленый.

Начинка №3: Желтки, тертый сыр, чеснок, майонез.

Критерии оценки: Вкусовое сочетание начинок.

Наполнение белков:

Наполнить половинки белков приготовленными начинками с помощью чайной ложки.

Критерии оценки: красивый вид блюда.

Оформление: Украсить фаршированные яйца веточками зелени, паприкой, икрой.

Практическое задание № 11

Приготовление десерта "Панна Котта" с Фруктовым Кули

Эталон практических действий №11

Материалы и Оборудование:

Для Панна Котты:

Сливки (33-35% жирности) - 500 мл

Сахар - 60 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. или стручок ванили - 1 шт.

Желатин листовой - 7 г (или порошковый желатин - 7 г + 35 мл воды)

Холодная вода - для замачивания желатина

Кастрюля с толстым дном

Миска

Венчик

Формочки для подачи (креманки, силиконовые формы)

Кулинарный термометр (опционально)

Для Фруктового Кули:

Свежие или замороженные ягоды/фрукты (клубника, малина, манго и т.д.) - 250 г

Сахар - 30-50 г (в зависимости от сладости фруктов)

Лимонный сок - 1 ч.л.

Кастрюля

Блендер

Ситечко с мелкой сеткой

Миска

Подготовка Желатина:

Листовой желатин:

В миску с холодной водой (достаточно, чтобы полностью покрыть листы желатина) поместить листы желатина.

Оставить замачиваться на 5-7 минут, до мягкости и эластичности. Важно: Не передерживайте желатин, иначе он может потерять свои желирующие свойства.

Аккуратно отжать листы желатина от лишней воды.

Порошковый желатин:

В небольшую миску налить 35 мл холодной воды.

Всыпать порошковый желатин в воду, равномерно посыпая по поверхности. Важно: Не перемешивайте сразу, дайте желатину набухнуть.

Оставить набухать на 5-10 минут, до образования густой массы.

Приготовление Панна Котты:

Подготовка Сливочной Смеси:

В кастрюлю с толстым дном налить сливки. Совет: использование сливок с более низким содержанием жира может повлиять на текстуру панна котты, делая ее менее кремовой.

Добавить сахар. Если используете стручок ванили, разрежьте его вдоль пополам и выскребите семена в сливки. Сам стручок также поместите в сливки. Если используете ванильный экстракт, добавьте его позже, после нагревания. Поставить кастрюлю на средний огонь.

Нагревание Сливочной Смеси: Нагревать сливки с сахаром, постоянно помешивая венчиком, до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Следить за температурой. **Важно:** Сливки не должны кипеть! Оптимальная температура нагревания - около 80-85°C. Если нет термометра, нагревайте, пока не появятся первые признаки закипания по краям кастрюли.

Снять кастрюлю с огня. Если использовали стручок ванили, удалите его. Если используете ванильный экстракт, добавьте его сейчас.

Ввод Желатина:

Добавить подготовленный желатин в горячую сливочную смесь. Тщательно перемешать венчиком до полного растворения желатина. Важно: Убедитесь, что в смеси не осталось комочков желатина. Если комочки остались, можно процедить смесь через мелкое сито.

Разлив по Формочкам:

Разлить полученную смесь по подготовленным формочкам. Совет: Если хотите, чтобы панна котта легко извлекалась из форм, немного смажьте формы растительным маслом без запаха. Оставить формочки остывать при комнатной температуре в течение 30-60 минут.

Охлаждение: Накрыть формочки пищевой пленкой (слегка прижимая пленку к поверхности панна котты, чтобы предотвратить образование пленки на поверхности) и поставить в холодильник не менее чем на 4 часа, лучше на ночь. Важно: Панна котта должна хорошо застыть.

Приготовление Фруктового Кули:

Подготовка Фруктов/Ягод:

Свежие фрукты/ягоды вымыть и очистить (если необходимо). Замороженные фрукты/ягоды можно использовать без размораживания.

Крупные фрукты нарезать на небольшие кусочки.

Приготовление Кули:

В кастрюлю поместить фрукты/ягоды, добавить сахар и лимонный сок. Совет: Лимонный сок помогает сохранить яркий цвет фруктов и добавляет кислинку, балансируя сладость.

Поставить кастрюлю на средний огонь.

Довести до кипения, постоянно помешивая.

Уменьшить огонь и варить на медленном огне в течение 5-10 минут, до размягчения фруктов/ягод.

Периодически помешивать.

Измельчение и Процеживание:

Снять кастрюлю с огня и дать немного остыть (около 5-10 минут).

Перелить фруктовую массу в блендер и измельчить до однородной консистенции.
Протереть полученную массу через ситечко с мелкой сеткой, чтобы удалить косточки и шкурки.
Важно: Процеживание позволит получить гладкий и однородный кули.

Охлаждение:

Перелить кули в чистую миску, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник до полного охлаждения.

Подача:

Извлечение Панна Котты:

Аккуратно отделить панна котту от стенок формы, проведя тонким ножом вдоль краев.

Вариант 1: Для силиконовых форм просто аккуратно выверните форму.

Вариант 2: Для креманок: Опустите дно креманки на несколько секунд в горячую воду. Переверните креманку на тарелку и аккуратно выньте панна котту.

Оформление:

Полить панна котту охлажденным фруктовым кули.

Украсить свежими ягодами, фруктами, листочками мяты или шоколадной крошкой. **Совет:** Проявите креативность в оформлении, чтобы создать аппетитный и привлекательный десерт.

Требования к качеству:

Вкус Заварного Теста: Нейтральный, слегка солоноватый.

Текстура Заварного Теста: Легкая, воздушная, с хрустящей корочкой.

Вкус Заварного Крема: Сливочный, ванильный, умеренно сладкий.

Текстура Заварного Крема: Гладкая, однородная, без комков.

Цвет Карамели: Янтарный, без признаков пригорания.

Форма Крокембуша: Правильная, ровная, устойчивая.

Общий Внешний Вид: Аккуратный, эстетичный, привлекательный.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Заварное тесто не поднимается:

Причина: Слишком много или слишком мало яиц, недостаточное вымешивание муки после заваривания, слишком низкая температура в духовке, открывание дверцы духовки во время выпечки.

Решение: Соблюдать рецептуру и технологию приготовления, правильно вымешивать тесто, следить за температурой в духовке, не открывать дверцу духовки во время выпечки.

Заварной крем получается жидким:

Причина: Недостаточное количество крахмала, недостаточное время варки.

Решение: Увеличить количество крахмала, варить крем до загустения.

Карамель кристаллизуется:

Причина: Отсутствие глюкозного сиропа или лимонного сока, перемешивание карамели во время варки.

Решение: Добавить глюкозный сироп или лимонный сок, не перемешивать карамель во время варки.

Проблемы со сборкой конуса:

Причина: Карамель слишком быстро застывает, профитроли плохо склеиваются.

Решение: Работать быстро, поддерживать карамель в жидком состоянии на водяной бане, аккуратно приклеивать профитроли друг к другу.

Практическое задание № 12

Приготовление фруктового смузи сложного состава

Эталон практических действий №12

Материалы и Оборудование:

Блендер (мощный, способный измельчать замороженные продукты)
Мерные стаканы и ложки
Разделочная доска
Нож
Стаканы для подачи
Ложки или трубочки для смузи

Список Ингредиентов:

Фруктовая Основа:

Банан (спелый, замороженный) - 1 шт. (обеспечивает сладость и кремовую текстуру)
Манго (замороженное/свежее, очищенное) - 1/2 стакана (придает сладость и тропический аромат)
Клубника (замороженная/свежая) - 1/2 стакана (дает сладость и яркий цвет)
Ананас (свежий/консервированный) - 1/4 стакана (обеспечивает кислотность и освежающий вкус)

Жидкость:

Апельсиновый сок (свежевыжатый) - 1/2 стакана (улучшает консистенцию, добавляет витамин С)
Кокосовая вода - 1/4 стакана (добавляет электролиты и легкий вкус)
Молоко (коровье/растительное) - 1/4 стакана (добавляет кремовость и белок)

Дополнительные Ингредиенты (для вкуса, текстуры и пользы):

Семена чиа - 1 ст.л. (добавляют клетчатку и омега-3 жирные кислоты, загущают)
Шпинат (свежий) - 1 горсть (добавляет витамины и минералы, практически не влияет на вкус)
Имбирь (свежий, очищенный, тертый) - 1/2 ч.л. (придает пикантность и антиоксиданты)
Лимонный сок - 1 ч.л. (балансирует сладость, предотвращает потемнение некоторых фруктов)
Мед/Кленовый сироп (по желанию) - 1-2 ч.л. (для дополнительной сладости)
Протеиновый порошок (по желанию) - 1 мерная ложка (для увеличения содержания белка)

Подготовка Ингредиентов:

Подготовка Фруктов:

Банан: Очистить, нарезать кружочками и заморозить (для более густой консистенции).
Манго: Очистить, нарезать кубиками и заморозить (если используете замороженный, разморозьте его частично, чтобы он легче измельчался).
Клубника: Вымыть, удалить плодоножки (если свежая). Заморозить целиком или нарезанной.
Ананас: Очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками.
Совет: Замораживание фруктов перед приготовлением смузи позволяет достичь более густой и холодной консистенции без добавления льда.

Подготовка Дополнительных Ингредиентов:

Шпинат: Тщательно промыть и обсушить.
Имбирь: Очистить и натереть на мелкой терке.
Семена чиа: Заранее замочить в небольшом количестве воды (1-2 ст.л.) на 10-15 минут (для набухания). Можно добавить сухими, но в этом случае смузи будет немного более зернистым.

Приготовление жидкости:

Отжать сок из апельсинов.

Приготовление Смузи:

Последовательность Закладки в Блендер: Важно: Соблюдение последовательности закладки ингредиентов облегчает процесс смешивания и предотвращает поломку блендера. Налить жидкость (апельсиновый сок, кокосовую воду, молоко) на дно блендера.
Добавить шпинат и имбирь. Добавить семена чиа. Добавить мягкие фрукты (банан, манго, клубнику).
Добавить твердые фрукты (ананас). Совет: Если используете протеиновый порошок, добавьте его после жидкости, чтобы он лучше растворился.

Измельчение: Закрывать крышку блендера. Начать измельчение на низкой скорости, постепенно увеличивая ее до максимальной. Продолжать измельчать до однородной консистенции, без комочков. Важно: Если смузи получается слишком густым, добавьте немного больше жидкости. Если слишком жидким – добавьте немного замороженных фруктов или льда. Совет: Используйте тампер (толкатель) блендера, чтобы помочь ингредиентам перемешиваться.

Регулировка Вкуса: Попробовать смузи. Добавить лимонный сок для баланса сладости. Добавить мед или кленовый сироп для дополнительной сладости (по желанию). Еще раз перемешать.

Подача:

Разливание по Стаканам: Перелить смузи в стаканы.

Украшение (по желанию):

Украстить свежими фруктами, ягодами, листиками мяты, семенами чиа, кокосовой стружкой.

Подача: Подавать сразу же после приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция: Густая, кремовая, однородная, без комочков.

Вкус: Сбалансированный, гармоничное сочетание фруктов, кислотности и сладости, приятный аромат.

Внешний вид: Аппетитный цвет, привлекательное оформление.

Текстура: Нежная, без посторонних включений (если семена чиа не были предварительно замочены).

Температура: Холодная, освежающая.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Смузи получается слишком густым:

Причина: Недостаточно жидкости, слишком много замороженных фруктов.

Решение: Добавить больше жидкости (воды, сока, молока).

Смузи получается слишком жидким:

Причина: Слишком много жидкости, недостаточно замороженных фруктов.

Решение: Добавить больше замороженных фруктов или льда.

Смузи получается горьким/кислотным:

Причина: Переизбыток цитрусовых, недостаточно спелые фрукты.

Решение: Добавить больше сладких фруктов или немного меда/кленового сиропа.

Смузи получается безвкусным:

Причина: Недостаточно ингредиентов с выраженным вкусом, слишком много шпината.

Решение: Добавить больше ароматных фруктов (манго, ананас, ягоды), уменьшить количество шпината.

Блендер не справляется с измельчением:

Причина: Слишком большая нагрузка, недостаточно мощный блендер.

Решение: Нарезать фрукты на более мелкие кусочки, добавлять ингредиенты постепенно, использовать тампер, убедиться, что блендер подходит для измельчения замороженных продуктов.

Практическое задание № 13

Приготовление шоколадного мусса

Эталон практических действий №13

Материалы и Оборудование:

Миски (разных размеров, минимум 3 шт.)

Кастрюли (2 шт.: для водяной бани и небольшая для нагрева сливок)

Венчики (2 шт.: для взбивания желтков/белков и для перемешивания шоколада)

Миксер (ручной или стационарный)

Силиконовая лопатка
Мерные стаканы и ложки
Кулинарный термометр (опционально, но рекомендуется для более точного контроля температуры)
Стаканы, креманки или ramekins для подачи
Пищевая пленка
Нож
Разделочная доска

Ингредиенты (для классического мусса с меренгой):

Шоколад темный (55-70% какао) - 200 г (высокое качество, нарезанный мелкими кусочками)
Яйца куриные - 3 шт. (разделенные на желтки и белки, комнатной температуры)
Сливки жирные (не менее 33%) - 200 мл (холодные)
Сахар - 50 г (для желтков) + 50 г (для белков)
Соль - щепотка
Ликер/Коньяк (по желанию) - 1 ст.л. (для аромата, например, кофейный или апельсиновый)

Альтернативные Ингредиенты (для мусса без меренги, с желтками):

Шоколад темный (55-70% какао) - 200 г
Яйца куриные - 4 шт. (разделить на желтки и белки)
Сливки жирные (не менее 33%) - 250 мл (125 мл для ганаша + 125 мл для взбивания)
Сахар - 50 г (для желтков, если необходимо)
Масло сливочное - 25 г (несоленное, комнатной температуры)
Соль - щепотка
Ликер/Коньяк (по желанию) - 1 ст.л.
Вода - 1 ст.л.

Декоративные Ингредиенты (по желанию):

Какао порошок
Шоколадная стружка
Свежие ягоды (малина, клубника)
Листики мяты

Подготовка (Общая для обоих методов):

Подготовка Шоколада:

Нарезать шоколад на мелкие кусочки. Важно: Чем мельче нарезан шоколад, тем быстрее и равномернее он растает.

Разделение Яиц:

Аккуратно отделить белки от желтков, следя за тем, чтобы в белки не попало ни капли желтка. Важно: Жир в желтке помешает взбиванию белков в устойчивую пену.

Подготовка Сливок (для варианта с меренгой):

Поставить сливки в холодильник, чтобы они хорошо охладились. Важно: Холодные сливки взбиваются лучше.

Метод 1: Шоколадный Мусс с Меренгой:

Приготовление Шоколадной Основы:

Растопить шоколад на водяной бане. Важно: Дно миски с шоколадом не должно касаться воды. Медленно нагревайте, постоянно помешивая, чтобы шоколад не пригорел. Снять с водяной бани и дать немного остыть (до температуры примерно 40-45°C). Важно: Слишком горячий шоколад может сварить желтки.

Взбивание Желтка:

В миске взбить яичные желтки с 50 г сахара до светлой и пышной массы. Важно: Взбивайте до тех пор, пока сахар полностью не растворится, и масса заметно не посветлеет. Медленно влить взбитые желтки в слегка остывший растопленный шоколад, постоянно помешивая венчиком. Добавить ликер/коньяк (если используете).

Взбивание Сливок:

В отдельной миске взбить холодные сливки миксером до мягких пиков. Важно: Не перевзбейте сливки, иначе они расслоятся.

Приготовление Меренги:

В чистой, сухой миске взбить яичные белки с щепоткой соли до мягких пиков.

Постепенно добавлять оставшиеся 50 г сахара, продолжая взбивать до получения жестких, блестящих пиков. Важно: Белки должны быть хорошо взбиты, чтобы мусс получился воздушным.

Объединение Ингредиентов:

Аккуратно ввести 1/3 взбитых белков в шоколадно-желтковую смесь, чтобы немного облегчить ее.

Затем аккуратно переложить оставшиеся белки в шоколадную смесь и осторожно перемешать силиконовой лопаткой движениями снизу вверх, стараясь сохранить объем. Важно: Перемешивайте очень аккуратно, чтобы не "осадить" белки.

Аналогично, аккуратно ввести взбитые сливки в шоколадно-белковую массу, перемешивая движениями снизу вверх.

Охлаждение:

Разлить мусс по подготовленным стаканам или креманкам. Накрыть стаканы пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности мусса, чтобы предотвратить образование корочки). Поставить в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.

Метод 2: Шоколадный Мусс без Меренги (с Желтками):**Приготовление Ганаша:**

Нагреть 125 мл сливок в небольшой кастрюле почти до кипения.

Вылить горячие сливки на нарезанный шоколад. Дать постоять 1 минуту, затем аккуратно перемешать до получения гладкой, блестящей массы (ганаша). Добавить сливочное масло и перемешать до однородности. Добавить ликер/коньяк (если используете).

Дать ганашу немного остыть (до температуры примерно 35-40°C).

Взбивание Желтка:

В миске взбить яичные желтки с сахаром (если используете) и водой до светлой и пышной массы. Важно: Вода помогает желткам образовать более стабильную и воздушную эмульсию.

Объединение Ганаша и Желтка:

Медленно влить взбитые желтки в слегка остывший ганаш, постоянно помешивая венчиком.

Взбивание Сливок:

В отдельной миске взбить оставшиеся 125 мл холодных сливок миксером до мягких пиков. Важно: Не перевзбейте сливки.

Взбивание Белка:

В чистой, сухой миске взбить яичные белки с щепоткой соли до мягких пиков.

Объединение Ингредиентов:

Аккуратно ввести 1/3 взбитых белков в шоколадно-желтковую смесь, чтобы немного облегчить ее. Затем аккуратно переложить оставшиеся белки в шоколадную смесь и осторожно перемешать силиконовой лопаткой движениями снизу вверх, стараясь сохранить объем. Важно: Перемешивайте очень аккуратно, чтобы не "осадить" белки.

Аккуратно ввести взбитые сливки в шоколадно-белковую массу, перемешивая движениями снизу вверх.

Охлаждение:

Разлить мусс по подготовленным стаканам или креманкам.

Накрыть стаканы пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности мусса).

Поставить в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.

Подача (Общая для обоих методов):

Декорирование:

Перед подачей украсить мусс по желанию: посыпать какао-порошком, шоколадной стружкой, выложить свежие ягоды, украсить листиками мяты.

Подача:

Подавать холодным.

Требования к качеству:

Текстура: Воздушная, нежная, гладкая, без кристаллов льда (при правильном охлаждении).

Вкус: Насыщенный шоколадный, сбалансированный, не слишком сладкий, с легкой горчинкой (зависит от использованного шоколада).

Внешний Вид: Аппетитный, аккуратный, украшенный в соответствии с выбранным стилем.

Стойкость: Мусс должен держать форму и не опадать после извлечения из холодильника (при правильном взбивании белков/сливок).

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Мусс получается плоской и "резиновой" текстуры:

Причина: Перемешивание слишком интенсивное, "оседание" белков/сливок.

Решение: Аккуратно перемешивать движениями снизу вверх.

Мусс получается слишком жидким:

Причина: Шоколад был слишком теплым при добавлении желтков, недостаточно взбитые белки/сливки.

Решение: Охладить шоколад до необходимой температуры, тщательно взбивать белки/сливки до нужной консистенции.

Шоколад "свернулся" при растапливании:

Причина: Слишком высокая температура, попадание воды в шоколад.

Решение: Растапливать шоколад на медленном огне, следить за тем, чтобы дно миски не касалось воды, тщательно вытереть миску и все инструменты.

Мусс не застывает в холодильнике:

Причина: Неправильные пропорции ингредиентов, недостаточное время охлаждения.

Решение: Соблюдать рецептуру, увеличить время охлаждения.

В муссе образовались кристаллы льда:

Причина: Неправильное охлаждение, перепады температуры.

Решение: Накрывать мусс пищевой пленкой при охлаждении, избегать перепадов температуры.

Практическое задание № 14

Приготовления десерта "Крем-брюле".

Эталон практических действий №14

Материалы и Оборудование:

Миски (2-3 шт.)

Кастрюля (среднего размера, с толстым дном)

Венчик

Мерные стаканы и ложки

Формочки для крем-брюле (ramekins, огнеупорные, мелкие и широкие)

Глубокий противень

Чайник или кастрюля для кипятка
Фольга
Кухонный термометр (желательно, для контроля температуры)
Газовая горелка (для карамелизации сахара)
Сито (для процеживания сливок, опционально)
Пищевая пленка (опционально)

Ингредиенты:

Сливки жирные (не менее 33%) - 500 мл (не ультрапастеризованные, для лучшей структуры)
Желтки яичные - 6 шт. (комнатной температуры)
Сахар - 60-70 г (можно добавить немного ванильного сахара)
Ванильный экстракт - 1 ч.л. (или 1 ванильный стручок)
Сахар тростниковый крупный (для карамелизации) - 4-6 ст.л. (в зависимости от количества порций)

Декоративные Ингредиенты (по желанию):

Свежие ягоды (малина, клубника, черника)
Листики мяты
Какао-порошок (для украшения)

Подготовка:

Подготовка Сливок: Налить сливки в кастрюлю.

Подготовка Ванили:

Способ 1 (ванильный экстракт): Отмерьте нужное количество ванильного экстракта.

Способ 2 (ванильный стручок): Разрезать ванильный стручок вдоль, выскрести семена и добавить их в сливки. Положить туда же и сам стручок (потом его нужно будет удалить).

Подготовка Желтовато-сахарной Смеси: Отделить яичные желтки от белков. Желтки поместить в миску. Добавить сахар к желткам. Взбить желтки с сахаром венчиком до легкого осветления и загустения. Важно: Не перевзбивайте желтки, достаточно просто хорошо смешать до однородности.

Подготовка Формочек и Противня: Расставить формочки для крем-брюле на глубоком противне.

Подготовка Кипятка: Включить чайник или нагреть воду в кастрюле до кипения.

Приготовление Крем-брюле:

Нагрев Сливок с Ванилью: Поставить кастрюлю со сливками (и ванильным стручком, если использовали) на средний огонь. Довести сливки почти до кипения (не кипятить!), постоянно помешивая, чтобы они не пригорели. Важно: На поверхности должны появиться маленькие пузырьки, но сливки не должны активно кипеть.

Снять кастрюлю с огня. Если использовали ванильный стручок - удалить его из сливок.

Совет: Если вы хотите получить более гладкую текстуру, можно процедить сливки через сито.

Темперирование Желтка: Важно: Темперирование необходимо, чтобы желтки не свернулись при добавлении горячих сливок. Медленно вливать горячие сливки тонкой струйкой в желтково-сахарную смесь, постоянно помешивая венчиком.

Продолжать помешивать, пока вся жидкость не будет добавлена, и смесь не станет однородной.

Разливание по Формочкам: Аккуратно разлить полученную смесь по формочкам для крем-брюле, заполняя их почти до краев. Важно: Старайтесь не создавать пузырьки воздуха на поверхности.

Водяная Баня:

Аккуратно налить горячую воду (кипяток) в противень, чтобы вода доходила примерно до середины высоты формочек. Важно: Уровень воды не должен быть выше, иначе крем-брюле будет вариться, а не запекаться.

Запекание:

Накрыть противень фольгой (не плотно, чтобы пар мог выходить). Это поможет равномерно распределить тепло и предотвратит образование корочки сверху.

Поставить противень в предварительно разогретую до 150°C духовку.

Запекать в течение 40-60 минут (время зависит от размера формочек и духовки). Важно: Крем-брюле готов, когда он слегка дрожит в центре, но края уже застыли. Если встряхнуть противень, то текстура крема должна быть похожа на желе.

Охлаждение:

Выключить духовку и приоткрыть дверцу. Оставить крем-брюле в духовке на 30-60 минут, чтобы он постепенно остыл. Достать противень из духовки и переставить формочки на решетку для полного остывания.

Накрыть каждую формочку с крем-брюле пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности, чтобы предотвратить образование корочки).

Поставить в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь. Важно: Полное охлаждение необходимо для достижения правильной текстуры.

Карамелизация и Подача:

Подготовка: Достать крем-брюле из холодильника. Аккуратно промокнуть поверхность бумажной салфеткой, чтобы удалить лишнюю влагу.

Карамелизация:

Равномерно посыпать поверхность каждой порции тростниковым сахаром.

С помощью газовой горелки аккуратно карамелизовать сахар. Начать с краев и постепенно двигаться к центру. Важно: Держите горелку на расстоянии нескольких сантиметров от поверхности и двигайте ею плавно, чтобы сахар не подгорел. Цель - получить тонкую, хрустящую карамельную корочку.

Альтернативный способ (без горелки): Поставить крем-брюле под разогретый гриль на несколько минут, внимательно следя, чтобы сахар не сгорел.

Охлаждение Карамели: Дать карамельной корочке остыть и затвердеть (примерно 1-2 минуты).

Подача: Подавать крем-брюле сразу после карамелизации. Важно: Рекомендуется подавать сразу, так как карамельная корочка может размякнуть со временем.

Украшение (по желанию): Украсить свежими ягодами и листиками мяты.

Требования к качеству:

Текстура Основы: Кремовая, нежная, гладкая, шелковистая, без комочков и пузырьков.

Вкус: Насыщенный, сливочный, с приятным ванильным ароматом, умеренно сладкий.

Карамельная Корочка: Тонкая, хрустящая, равномерно карамелизованная, золотисто-коричневого цвета, без подгоревших участков.

Внешний Вид: Аккуратный, аппетитный, равномерно запеченный, с красивой карамельной корочкой.

Температура: Основа холодная, карамельная корочка - комнатной температуры или слегка теплая (после карамелизации).

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Крем-брюле получается свернувшимся (зернистым):

Причина: Слишком высокая температура при приготовлении или темперировании желтков, перепекание.

Решение: Следить за температурой сливок и при темперировании желтков, готовить на водяной бане, проверять готовность.

Крем-брюле получается слишком жидким:

Причина: Недостаточное время запекания, неправильные пропорции ингредиентов.

Решение: Увеличить время запекания, соблюдать рецептуру.

Карамельная корочка подгорает или получается толстой:

Причина: Слишком высокая температура горелки, неравномерное распределение сахара.

Решение: Использовать горелку с регулируемой мощностью, равномерно посыпать сахар, двигать горелкой плавно.

Карамельная корочка размягчается со временем:

Практическое задание № 15

Приготовление фруктового смузи сложного состава

Эталон практических действий №15

Материалы и Оборудование:

Блендер (мощный, способный измельчать замороженные продукты)

Мерные стаканы и ложки

Разделочная доска

Нож

Стаканы для подачи

Ложки или трубочки для смузи

Список Ингредиентов:

Фруктовая Основа:

Банан (спелый, замороженный) - 1 шт. (обеспечивает сладость и кремовую текстуру)

Манго (замороженное/свежее, очищенное) - 1/2 стакана (придает сладость и тропический аромат)

Клубника (замороженная/свежая) - 1/2 стакана (дает сладость и яркий цвет)

Ананас (свежий/консервированный) - 1/4 стакана (обеспечивает кислотность и освежающий вкус)

Жидкость:

Апельсиновый сок (свежевыжатый) - 1/2 стакана (улучшает консистенцию, добавляет витамин С)

Кокосовая вода - 1/4 стакана (добавляет электролиты и легкий вкус)

Молоко (коровье/растительное) - 1/4 стакана (добавляет кремовость и белок)

Дополнительные Ингредиенты (для вкуса, текстуры и пользы):

Семена чиа - 1 ст.л. (добавляют клетчатку и омега-3 жирные кислоты, загущают)

Шпинат (свежий) - 1 горсть (добавляет витамины и минералы, практически не влияет на вкус)

Имбирь (свежий, очищенный, тертый) - 1/2 ч.л. (придает пикантность и антиоксиданты)

Лимонный сок - 1 ч.л. (балансирует сладость, предотвращает потемнение некоторых фруктов)

Мед/Кленовый сироп (по желанию) - 1-2 ч.л. (для дополнительной сладости)

Протеиновый порошок (по желанию) - 1 мерная ложка (для увеличения содержания белка)

Подготовка Ингредиентов:

Подготовка Фруктов:

Банан: Очистить, нарезать кружочками и заморозить (для более густой консистенции).

Манго: Очистить, нарезать кубиками и заморозить (если используете замороженный, разморозьте его частично, чтобы он легче измельчался).

Клубника: Вымыть, удалить плодоножки (если свежая). Заморозить целиком или нарезанной.

Ананас: Очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками.

Совет: Замораживание фруктов перед приготовлением смузи позволяет достичь более густой и холодной консистенции без добавления льда.

Подготовка Дополнительных Ингредиентов:

Шпинат: Тщательно промыть и обсушить.

Имбирь: Очистить и натереть на мелкой терке.

Семена чиа: Заранее замочить в небольшом количестве воды (1-2 ст.л.) на 10-15 минут (для набухания). Можно добавить сухими, но в этом случае смузи будет немного более зернистым.

Приготовление жидкости:

Отжать сок из апельсинов.

Приготовление Смужи:

Последовательность Закладки в Блендер: Важно: Соблюдение последовательности закладки ингредиентов облегчает процесс смешивания и предотвращает поломку блендера. Налить жидкость (апельсиновый сок, кокосовую воду, молоко) на дно блендера.

Добавить шпинат и имбирь. Добавить семена чиа. Добавить мягкие фрукты (банан, манго, клубнику). Добавить твердые фрукты (ананас). Совет: Если используете протеиновый порошок, добавьте его после жидкости, чтобы он лучше растворился.

Измельчение: Закрыть крышку блендера. Начать измельчение на низкой скорости, постепенно увеличивая ее до максимальной. Продолжать измельчать до однородной консистенции, без комочков. Важно: Если смужа получается слишком густым, добавьте немного больше жидкости. Если слишком жидким – добавьте немного замороженных фруктов или льда. Совет: Используйте тампер (толкатель) блендера, чтобы помочь ингредиентам перемешиваться.

Регулировка Вкуса: Попробовать смужу. Добавить лимонный сок для баланса сладости.

Добавить мед или кленовый сироп для дополнительной сладости (по желанию). Еще раз перемешать.

Подача:

Разливание по Стаканам: Перелить смужу в стаканы.

Украшение (по желанию):

Украстить свежими фруктами, ягодами, листиками мяты, семенами чиа, кокосовой стружкой.

Подача: Подавать сразу же после приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция: Густая, кремовая, однородная, без комочков.

Вкус: Сбалансированный, гармоничное сочетание фруктов, кислотности и сладости, приятный аромат.

Внешний вид: Аппетитный цвет, привлекательное оформление.

Текстура: Нежная, без посторонних включений (если семена чиа не были предварительно замочены).

Температура: Холодная, освежающая.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Смужа получается слишком густым:

Причина: Недостаточно жидкости, слишком много замороженных фруктов.

Решение: Добавить больше жидкости (воды, сока, молока).

Смужа получается слишком жидким:

Причина: Слишком много жидкости, недостаточно замороженных фруктов.

Решение: Добавить больше замороженных фруктов или льда.

Смужа получается горьким/кислотным:

Причина: Переизбыток цитрусовых, недостаточно спелые фрукты.

Решение: Добавить больше сладких фруктов или немного меда/кленового сиропа.

Смужа получается безвкусным:

Причина: Недостаточно ингредиентов с выраженным вкусом, слишком много шпината.

Решение: Добавить больше ароматных фруктов (манго, ананас, ягоды), уменьшить количество шпината.

Блендер не справляется с измельчением:

Причина: Слишком большая нагрузка, недостаточно мощный блендер.

Решение: Нарезать фрукты на более мелкие кусочки, добавлять ингредиенты постепенно, использовать тампер, убедиться, что блендер подходит для измельчения замороженных продуктов.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ППРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по производственной практике ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 7 семестр - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета, по производственной практике, модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" отводится 6 академических часов.

Дифференцированный зачет проводится в виде практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения ПМ 07 обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.</p>
<p>Уметь ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими</p>

	<p>требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Знать</p> <p>ПМ07</p> <p>ПК 1.1-ПК1.4</p> <p>ПК2.1-ПК2.8</p> <p>ПК3.1-ПК3.6</p> <p>ПК4.1-ПК4.5</p> <p>ПК5.1-ПК5.5</p> <p>ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

**II Описание правил оформления результатов оценивания
Критерии оценки диф.зачета по производственной практике**

Критерии оценки по производственной практике

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Задание состоит из практической работы

Практическое задание № 1

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации овощей томленных в горшочке.

Эталон практического задания №1

Подготовка Ингредиентов

Овощи (основа):

Картофель: 500 г (средний размер, не рассыпающийся при варке)

Морковь: 200 г

Лук репчатый: 150 г

Перец болгарский (красный или желтый): 200 г

Баклажаны (по желанию): 300 г

Кабачки (по желанию): 300 г

Помидоры: 300 г (лучше мясистые сорта)

Чеснок: 2-3 зубчика

Зелень (петрушка, укроп, кинза): пучок

Мясо (по желанию, для сытности):

Свинина (нежирная): 300 г (шейка, лопатка)

Говядина: 300 г (мякоть)

Курица (бедрца без кости): 300 г

Жидкость:

Овощной бульон: 500 мл

Томатный сок: 200 мл (по желанию)

Сметана: 150 г (по желанию, для сливочного вкуса)

Жир:

Растительное масло (оливковое, подсолнечное): 3-4 ст. ложки

Сливочное масло: 30 г (небольшие кусочки в каждый горшочек)

Приправы:

Соль, черный перец, сушеные травы (прованские, итальянские, базилик, орегано), лавровый лист.

Технология Приготовления

Подготовка Овощей:

Все овощи тщательно моют, чистят (если необходимо).

Картофель, морковь, баклажаны, кабачки, перец нарезают кубиками среднего размера (примерно 2-3 см).

Лук режут полукольцами или кубиками.

Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками.

Чеснок мелко рубят или пропускают через пресс.

Зелень мелко шинкуют.

Важно стараться нарезать овощи примерно одинакового размера, чтобы они приготовились одновременно.

Подготовка Мяса (если используется):

Мясо моют, обсушивают и нарезают небольшими кубиками или брусочками (примерно 2-3 см).

Обжаривают на растительном масле до легкой золотистой корочки. Это придаст блюду более насыщенный вкус.

Обжаривание Овощей (по желанию):

Некоторые овощи (лук, морковь, баклажаны) можно слегка обжарить на растительном масле до мягкости. Это усилит их вкус и аромат.

Укладка в Горшочки:

На дно каждого горшочка кладут немного мяса (если используется).

Затем слоями укладывают овощи: картофель, морковь, лук, перец, баклажаны, кабачки, помидоры.

Между слоями добавляют чеснок, соль, перец, сушеные травы.

Сверху кладут небольшой кусочек сливочного масла.

Заливка Жидкостью:

В каждый горшочек наливают овощной бульон (или смесь бульона с томатным соком) так, чтобы жидкость почти полностью покрывала овощи, но не доходила до верха горшочка примерно на 1-2 см.

Если используется сметана, ее добавляют сверху в каждый горшочек.

Томление в Духовке:

Горшочки накрывают крышками (или тестом, если нет крышек).

Ставят в разогретую до 180°C духовку и томят в течение 1.5-2 часов.

Время приготовления зависит от размера горшочков и желаемой степени мягкости овощей.

В последние 15-20 минут можно снять крышки, чтобы овощи немного поджарились.

Подача:

Готовые овощи, томленные в горшочке, подают горячими, посыпав свежей зеленью.

Горшочки можно подавать прямо на стол.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид:

Овощи мягкие, но не разваренные, сохраняют форму.

Цвет: яркий, насыщенный, соответствует используемым овощам.

Жидкость: прозрачная, слегка загустевшая (если использовалась сметана).

Аромат:

Приятный, насыщенный, овощной, с нотками трав и специй.

Если использовалось мясо, должен чувствоваться аромат томленного мяса.

Вкус:

Сбалансированный, овощной, с легкой сладостью и кислинкой.

Овощи должны быть хорошо пропитаны ароматами специй и бульона.

Мясо должно быть мягким и сочным.

Текстура:

Овощи мягкие, но не кашеобразные.

Мясо нежное, легко отделяется от волокон.

Физико-химические Показатели:

Содержание Сухих Веществ: Определяется в лаборатории (в основном для промышленного производства). Показывает процентное содержание твердых веществ в готовом продукте.

Кислотность: Определяется в лаборатории. Важна для оценки сохранности продукта.

Содержание Соли: Определяется титрованием. Важно для контроля вкуса и безопасности продукта.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории. Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается. Свидетельствует о фекальном загрязнении.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Свидетельствует об опасности пищевого отравления.

Безопасность

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением. Использование чистой униформы и головного убора.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все поверхности и инструменты должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

Использование Качественных Ингредиентов: Только свежие и сертифицированные продукты от проверенных поставщиков. Соблюдение сроков годности.

Тщательная Термическая Обработка: Овощи и мясо должны быть тщательно протомлены, чтобы уничтожить возможные микроорганизмы. Особенно важно это для мяса

Использование Чистых Горшочков: *Керамические горшочки, особенно новые, нужно хорошо помыть и прокалить в духовке перед использованием.*

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Овощи, томленные в горшочке, подаются горячими (не ниже +65°C).

Если горшочки готовятся заранее и хранятся, необходимо быстро охладить их и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C. Перед подачей разогреть.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать блюдо в течение 24 часов после приготовления.

Упаковка (для реализации на вынос): Использовать термостойкие контейнеры, которые сохраняют температуру и не деформируются при транспортировке.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача в горшочках как основное блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома). Реализация готовых разогретых горшочков на вынос.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (упаковка в термосумки).

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 2

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации сложных блюд из грибов (Жульен с грибами и курицей в кокотнице)

Эталон практического задания №2

Подготовка Ингредиентов

Грибы: Шампиньоны: 500 г (свежие, упругие, без повреждений) или лесные грибы (белые, подосиновики, подберезовики) 300 г (свежие или замороженные, предварительно отваренные).

Куриное Филе: 300 г (охлажденное, не замороженное).

Лук Репчатый: 150 г (средний размер).

Сливки: 200 мл (жирность 20-22%).

Сыр Твердый: 150 г (российский, гауда, пармезан).

Сливочное Масло: 50 г.

Мука Пшеничная: 1 ст. ложка (с горкой).

Сухое белое вино (необязательно): 50 мл (для раскрытия аромата грибов).

Чеснок: 1-2 зубчика (по желанию).

Зелень (петрушка, укроп): Пучок (для украшения).

Приправы: Соль, черный перец, мускатный орех (щепотка).

Технология Приготовления

Подготовка Ингредиентов:

Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде (20-25 минут). Остудить и нарезать мелкими кубиками или соломкой.

Грибы тщательно вымыть, нарезать тонкими пластинками. Если используете лесные грибы, предварительно отварите их в течение 15-20 минут.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками.

Сыр натереть на крупной терке.

Зелень мелко нарезать.

Приготовление Соуса:

В сковороде растопить сливочное масло.

Обжарить лук до мягкости и золотистого цвета.

Добавить грибы, обжаривать до испарения жидкости (около 10-15 минут).

Если используете вино, добавьте его к грибам и дайте немного выпариться.

Добавить муку, обжарить 1 минуту.

Постепенно влить сливки, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки.

Добавить соль, перец, мускатный орех, чеснок (по желанию).

Варить соус до загустения (около 5-7 минут).

Смешивание Ингредиентов: В сковороду с соусом добавить нарезанное куриное филе, перемешать.

Выкладывание в Кокотницы: Разложить грибную массу с курицей по кокотницам. Сверху посыпать тертым сыром.

Запекание: Запекать в разогретой до 180°C духовке до золотистой корочки (около 15-20 минут).

Подача: Подавать жульен горячим, украсив свежей зеленью.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Золотистая корочка сыра. Аппетитный вид, равномерно распределенные ингредиенты.

Аромат: Насыщенный грибной аромат, с нотками сливок, лука и специй.

Вкус: Сбалансированный, сливочный, грибной. Курица должна быть мягкой и сочной.

Текстура: Нежная, кремовая. Грибы не должны быть переваренными.

Физико-химические Показатели:

Содержание Влаг: Определяется в лаборатории (для промышленного производства).

Содержание Жиры: Определяется в лаборатории.

Содержание Соли: Определяется титрованием.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Грибов: Использовать только известные и съедобные грибы. Не покупать грибы у непроверенных продавцов. Избегать перезрелых, червивых и поврежденных грибов.

Термическая Обработка:

Тщательная термическая обработка грибов – это ключевой фактор безопасности!

Лесные грибы обязательно отваривать перед использованием.

Жульен запекать до полной готовности (до золотистой корочки и прогрева всего блюда).

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все инструменты и посуда должны быть чистыми.

Сроки Годности Продуктов: Использовать только свежие продукты.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Жульен подается горячим (не ниже +65°C).

Если готовится заранее, необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 12 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: подача в кокотницах как закуска или горячее блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в термостойких контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях в кокотницах или в больших формах.

Практическое задание № 3

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации лосося, запеченного в фольге.

Эталон практического задания №3

Подготовка Ингредиентов

Лосось: Филе лосося на коже: 4 куса по 150-200 г каждый (охлажденный, не замороженный). Или стейки лосося – 4 шт (толщина 2-2.5 см). Важно, чтобы рыба была свежей, с упругой мякотью и приятным запахом.

Лимон: 1 шт. (среднего размера).

Оливковое Масло: 2-3 ст. ложки.

Чеснок: 2-3 зубчика (по желанию).

Зелень (укроп, петрушка, тимьян): Небольшой пучок (для аромата и украшения).

Белое Сухое Вино (по желанию): 50 мл.

Специи: Соль, черный перец, сушеный розмарин (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Лосося: Промойте филе/стейки лосося под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите косточки пинцетом (если есть).

Подготовка Маринада: В небольшой миске смешайте оливковое масло, сок половины лимона, измельченный чеснок (по желанию), соль, перец, розмарин (по желанию).

Если используете вино, добавьте его в маринад.

Маринование Лосося: Натрите филе/стейки лосося приготовленным маринадом со всех сторон. Оставьте мариноваться в течение 10-15 минут (можно и дольше, в холодильнике).

Подготовка Фольги: Отрежьте 4 куса фольги, достаточно больших, чтобы завернуть каждый кусок лосося. Смажьте каждый кусок фольги небольшим количеством оливкового масла.

Запекание Лосося: Выложите каждый кусок лосося на отдельный кусок фольги кожей вниз (если это филе). Сверху на лосось положите несколько ломтиков лимона и веточки зелени. Плотно заверните фольгу, чтобы получились герметичные "конверты".

Запекание в Духовке: Разогрейте духовку до 200°C. Выложите "конверты" с лососем на противень и запекайте в течение 15-20 минут. Время запекания зависит от толщины филе/стейков. Лосось должен стать мягким и легко разделяться на волокна.

Подача: Аккуратно откройте "конверты" с фольгой. Подавайте лосось горячим, сбрызнув лимонным соком и посыпав свежей зеленью. В качестве гарнира можно подать овощи, рис или картофель.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Лосось имеет светло-розовый цвет. Поверхность слегка глянцевая, без подсохших участков. Зелень свежая, лимон имеет яркий цвет.

Аромат: Приятный, рыбный аромат с нотками лимона, зелени и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Нежный, сочный, слабосоленый вкус. Должен чувствоваться вкус лимона, зелени и специй.

Текстура: Лосось должен быть мягким, сочным и легко разделяться на волокна. Не должен быть сухим или переваренным.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жира: Характерно для лосося, влияет на вкус и текстуру.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы, Листерии): Не допускается.

Безопасность

Выбор Лосося:

Внешний Вид: Рыба должна быть свежей, с упругой мякотью, блестящей кожей и яркими жабрами (если покупаете целую рыбу). Не должно быть помутнения глаз, неприятного запаха и слизи.

Запах: Рыба должна иметь приятный, свежий рыбный запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что рыба хранилась в надлежащих условиях (в холодильнике при температуре 0-4°C).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Лосось должен быть тщательно пропечен, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска рыбы должна быть не менее 63°C.

Чистота: Используйте чистые разделочные доски и ножи для рыбы. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Подавать лосось горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 24 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными соусами и гарнирами.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтainers для поддержания температуры).

Практическое задание № 4

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации пасты с кальмарами.

Эталон практического задания №4

Подготовка Ингредиентов

Паста: Спагетти: 300 г (выбирайте качественные спагетти из твердых сортов пшеницы).

Кальмары: Тушки кальмаров: 500 г (очищенные, охлажденные или свежемороженые).

Яйца: Желтки: 3 шт. (крупные, свежие).

Сливки: Жирные сливки (от 30%): 100 мл.

Пармезан (или другой твердый сыр): 50 г (свеженатертый).

Чеснок: 2-3 зубчика.

Оливковое Масло: 3-4 ст. ложки.

Петрушка: Небольшой пучок (свежая, мелко нарезанная).

Лимонный сок (по желанию): 1 ст. ложка.

Специи: Соль, свежемолотый черный перец.

Технология Приготовления

Подготовка Кальмаров:

Разморозьте кальмары (если используете замороженные) в холодильнике.

Тщательно промойте кальмары под холодной проточной водой.

Удалите оставшиеся внутренности и хорду (прозрачную пластинку).

Снимите тонкую кожу с тушек. Это сделает кальмары более нежными.

Нарежьте кальмары кольцами или полукольцами (толщиной примерно 0.5-1 см).

Приготовление Пасты:

В большой кастрюле доведите до кипения большое количество подсоленной воды (не менее 3 литров).

Опустите спагетти в кипящую воду и варите до состояния "аль денте" (слегка недоваренные в середине), следуя инструкции на упаковке.

Сохраните около 1 стакана воды, в которой варилась паста. Эта вода понадобится для соуса.

Приготовление Соуса:

В большой сковороде разогрейте оливковое масло на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и обжаривайте до появления аромата (около 30 секунд).

Добавьте нарезанные кальмары и обжаривайте, помешивая, до тех пор, пока они не станут белыми и не свернутся (около 2-3 минут). Не пережаривайте, чтобы кальмары не стали резиновыми!

Убавьте огонь до минимума.

В отдельной миске взбейте желтки с пармезаном, сливками, солью и перцем.

Соединение Пасты и Соуса:

Слейте воду со спагетти, оставив около стакана воды, в которой варилась паста.

Переложите горячие спагетти в сковороду с кальмарами.

Быстро перемешайте спагетти с кальмарами.

Снимите сковороду с огня (это важно, чтобы желтки не свернулись).

Влейте яично-сливочную смесь в сковороду с пастой и кальмарами.

Быстро и тщательно перемешайте, чтобы соус обволакивал каждую спагетти. Если соус получается слишком густым, добавьте немного воды, в которой варилась паста.

Добавьте лимонный сок (по желанию) и петрушку.

Подавайте пасту с кальмарами немедленно, посыпав свеженатертым пармезаном и свежемолотым черным перцем.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Спагетти равномерно покрыты кремовым соусом. Кальмары нежные, белого цвета. Свежая зелень придает блюду аппетитный вид.

Аромат: Насыщенный аромат моря, кальмаров, чеснока, пармезана и свежей зелени.

Вкус: Насыщенный, сливочный, с выраженным вкусом кальмаров, чеснока и пармезана.

Должна присутствовать легкая кислинка от лимона (если используется).

Текстура: Спагетти "аль денте" - слегка недоваренные, упругие. Кальмары нежные, мягкие, не резиновые. Соус кремовый, обволакивающий пасту.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для консистенции соуса и пасты.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Кальмаров:

Внешний Вид: Тушки кальмаров должны быть чистыми, без повреждений и пятен. Мясо должно быть упругим и эластичным.

Запах: Кальмары должны иметь свежий, морской запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что кальмары хранились в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Соблюдение времени приготовления! Не передержите кальмары, иначе они станут резиновыми (2-3 минуты обжарки).

Свежие Яйца: Используйте только свежие яйца для приготовления соуса.

Чистота: Используйте чистую посуду и кухонный инвентарь. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Пасту с кальмарами необходимо подавать сразу после приготовления, пока она горячая (не ниже +65°C). Не рекомендуется хранить пасту с кальмарами в течение длительного времени, так как это может ухудшить ее вкус и текстуру, а также способствовать размножению бактерий.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать пасту с кальмарами в течение 1-2 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными видами пасты и соусов. Приготовление пасты перед подачей ("из-под ножа").

Кулинарии и Магазины: Реализация готовой пасты в охлажденном виде в специальной упаковке (для разогрева дома). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (важно, чтобы доставка была быстрой, чтобы паста не остыла). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Кейтеринг: Приготовление пасты на месте проведения мероприятия ("из-под ножа").

Использование термоконтейнеров для поддержания температуры.

Практическое задание № 5

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации Мясо в луково-соевом маринаде, в духовке.

Эталон практического задания №5

Подготовка Ингредиентов

Мясо: Свинина (шейка, окорок, корейка): 1 кг (или говядина - толстый край, вырезка, огузок). Выбирайте мясо с небольшим количеством жира, равномерным цветом и приятным запахом.

Лук Репчатый: 500 г (среднего размера, нарезанный полукольцами).

Соевый Соус: 150 мл (классический, без добавок).

Чеснок: 3-4 зубчика (измельченный).

Растительное Масло: 2-3 ст. ложки (без запаха, для обжаривания).

Уксус Бальзамический (по желанию): 1 ст. ложка (для придания пикантности).

Мед (по желанию): 1 ч. ложка (для сладости и глянцевої корочки).

Специи: Черный перец (свежемолотый), красный перец (щепотка, по желанию), кориандр (молотый), сушеный базилик (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Мяса: Промойте мясо под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите лишний жир и пленки. Нарежьте мясо на куски толщиной 2-3 см (стейки) или на более мелкие кусочки (для шашлыка или жаркого).

Приготовление Маринада: В большой миске смешайте нарезанный лук, соевый соус, измельченный чеснок, растительное масло, бальзамический уксус (по желанию), мед (по желанию), черный перец, красный перец (по желанию), кориандр и сушеный базилик (по желанию). Хорошо перемешайте.

Маринование Мяса: Положите мясо в миску с маринадом, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусок был покрыт маринадом. Накройте миску пленкой или крышкой и поставьте в холодильник мариноваться на 2-12 часов (чем дольше, тем лучше).

Запекание Мяса: Разогрейте духовку до 180°C. Выложите мясо вместе с маринадом в форму для запекания или на противень. Запекайте в разогретой духовке в течение 1-1.5 часов (в зависимости от размера кусков мяса и желаемой степени прожарки). Во время запекания поливайте мясо выделившимся соком через каждые 20-30 минут. Если мясо начинает пригорать, накройте форму фольгой. Чтобы проверить готовность мяса, проткните его ножом или вилкой в самой толстой части. Если вытекает прозрачный сок, мясо готово.

Подача: Достаньте мясо из духовки и дайте ему немного остыть (10-15 минут) перед подачей. Подавайте мясо горячим, с гарниром из овощей, картофеля, риса или свежей зелени. Можно полить мясо соусом, который образовался при запекании.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Мясо имеет аппетитную, глянцевую корочку. Цвет мяса - от золотисто-коричневого до темно-коричневого (в зависимости от степени прожарки). На поверхности мяса видны кусочки лука и специй.

Аромат: Насыщенный аромат жареного мяса, лука, соевого соуса и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Мясо сочное, нежное и ароматное. Вкус должен быть сбалансированным: соленый (от соевого соуса), сладкий (от меда, если используется), с легкой кислинкой (от бальзамического уксуса, если используется) и пряный (от специй).

Текстура: Мясо должно быть мягким и легко жеваться, но не разваливаться. Не должно быть жестких или сухих участков.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жиры: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Мяса:

Внешний Вид: Мясо должно быть свежим, с равномерным цветом, упругой текстурой и приятным запахом. Не должно быть слизи, пятен, кровоподтеков или других признаков порчи.

Запах: Мясо должно иметь свежий, характерный для данного вида мяса запах. Не должно быть запаха аммиака, гниения или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что мясо хранилось в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Мясо должно быть тщательно пропечено, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска мяса должна быть не менее 75°C (для свинины) и 70°C (для говядины).

Чистота: Используйте чистую разделочную доску и нож для мяса. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Мясо необходимо подавать горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, его необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать мясо в течение 24-48 часов после приготовления (при условии правильного хранения).

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Разнообразие гарниров и соусов.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Пикники и Барбекю: Запеченное мясо можно использовать в качестве основы для шашлыка или других блюд, приготовленных на гриле.

Приготовление и оформление галантина из курицы.

Эталон практических действий

Подготовка курицы:

Курица (целая, вес около 1,5 кг): опаливание, удаление внутренностей, промывка.

Аккуратное снятие кожицы с тушки, начиная с шеи, стараясь не повредить ее. Отрезание концы крыльев и ножек.

Отделение мякоти от костей: снятие мяса с грудки и бедер.

Маринование мяса: добавление соли, перца, чеснока (измельченного), мускатного ореха (щепотка) и коньяка (1 ст. ложка). Оставление мариноваться в холодильнике на 1-2 часа.

Критерии оценки: целостность кожицы, тщательность отделения мяса от костей.

Техника безопасности: аккуратное обращение с ножом при снятии кожицы и отделении мяса.

Приготовление фарша:

Добавление к маринованному мясу: свинины (жирной, 200 г), ветчины (100 г), фисташек (50 г, очищенных), грибов (шампиньонов, 100 г, обжаренных).

Нарезка ингредиентов: свинину и ветчину – мелкими кубиками, грибы – тонкими ломтиками.

Перемешивание ингредиентов: добавление немного бульона или желатина для связывания.

Критерии оценки: равномерное распределение ингредиентов в фарше, нужная консистенция (не слишком жидкая, не слишком густая).

Фарширование курицы:

Выкладывание фарша внутрь снятой кожицы.

Придание курице естественной формы.

Зашивание кожицы кулинарной нитью.

Критерии оценки: равномерное заполнение кожицы фаршем, сохранение формы курицы.

Варка галантина:

Помещение фаршированной курицы в кастрюлю с бульоном (куриным или овощным).

Добавление овощей (морковь, лук, сельдерей) и специй (лавровый лист, перец горошком).

Варка на медленном огне в течение 1,5-2 часов, периодически снимая пену.

Критерии оценки: готовность галантина (сок, выделяющийся при проколе иглой, должен быть прозрачным).

Техника безопасности: работа с горячей плитой и бульоном.

Охлаждение и прессование:

Аккуратное извлечение галантина из бульона.

Охлаждение галантина до комнатной температуры.

Заворачивание галантина в пищевую пленку и установка груза на поверхность.

Помещение галантина в холодильник на 6-8 часов для прессования.

Критерии оценки: плотная консистенция галантина, сохранение формы.

Нарезка и оформление:

Удаление кулинарной нити и пищевой пленки.

Нарезка галантина на порционные куски (толщиной 1-1,5 см) острым ножом.

Выкладывание кусков галантина на блюдо.

Оформление зеленью (петрушка, укроп, руккола), дольками лимона, оливками, маслинами, клюквой.

Критерии оценки: аккуратность нарезки, эстетичный внешний вид.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: красивый разрез с различными ингредиентами, аппетитный вид.

Аромат: приятный аромат мяса, специй и грибов.

Вкус: сбалансированный вкус мяса, специй и добавок.

Текстура: плотная, но нежная, без костей и хрящей.

Практическое задание № 6

Приготовление и оформление салата "Нисуаз" с тунцом.

Эталон практических действий №6

Подготовка ингредиентов:

Тунец консервированный в масле или собственном соку (150 г): отцедить масло, разделить на кусочки.

Картофель (200 г): отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать дольками.

Яйца куриные (2 шт.): отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать четвертинками.

Помидоры (200 г): вымыть, нарезать дольками или четвертинками.

Огурцы свежие (100 г): вымыть, нарезать кружочками или полукружочками.

Лук красный (50 г): очистить, нарезать тонкими полукольцами.

Маслины без косточек (50 г): разрезать пополам.

Фасоль стручковая (100 г): отварить до готовности, остудить.

Салат латук (50 г): вымыть, обсушить, порвать на крупные куски.

Анчоусы в масле (3-4 шт.): отцедить масло, разделить на небольшие кусочки (по желанию).

Критерии оценки: качество продуктов (свежесть, отсутствие повреждений), правильная нарезка.

Техника безопасности: острые ножи, горячая вода.

Приготовление заправки:

Оливковое масло (3 ст. ложки).

Уксус винный (1 ст. ложка) или лимонный сок (1 ст. ложка).

Чеснок (1 зубчик): измельчить.

Дижонская горчица (1 ч. ложка).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Перемешать все ингредиенты до однородности.

Критерии оценки: однородность заправки, сбалансированный вкус.

Сборка салата:

На дно блюда выложить листья салата-латука.

Выложить на листья салата в произвольном порядке: картофель, яйца, помидоры, огурцы, лук, маслины, фасоль, тунец и анчоусы.

Полить салат приготовленной заправкой.

Критерии оценки: эстетичный внешний вид, равномерное распределение ингредиентов.

Оформление:

Декорировать салат веточками свежей зелени (петрушка, базилик).

Добавить несколько капель оливкового масла extra virgin (по желанию).

Критерии оценки: эстетичный внешний вид, умеренность в оформлении.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: яркий, красочный салат с аппетитными кусочками тунца, овощей и зелени.

Аромат: свежий, с нотками моря, овощей и пряностей.

Вкус: сбалансированный, сочетающий соленость тунца и анчоусов, кислинку заправки и сладость овощей.

Текстура: разнообразная, от мягких овощей до упругого тунца.

Практическое задание № 7

Приготовление и оформление паштета из печени (куриной или утиной).

Эталон практических действий №7

Подготовка печени:

Печень (куриная или утиная, 500 г): промыть, удалить пленки и прожилки.

Вымочить печень в молоке (200 мл) в течение 30 минут (для удаления горечи).

Критерии оценки: очищенная печень без пленок и прожилок.

Подготовка овощей:

Лук репчатый (100 г): очистить, нарезать кубиками.

Морковь (100 г): очистить, натереть на крупной терке.

Чеснок (2 зубчика): измельчить.

Критерии оценки: правильная нарезка овощей.

Обжаривание ингредиентов:

Растопить сливочное масло (50 г) на сковороде.

Обжарить лук и морковь до мягкости.

Добавить печень и чеснок, обжарить до полуготовности (5-7 минут).

Критерии оценки: овощи мягкие, печень сменила цвет, но осталась немного розоватой внутри.

Техника безопасности: горячая плита, брызги масла.

Тушение:

Добавить в сковороду: коньяк или бренди (2 ст. ложки), соль, перец, мускатный орех (щепотку).

Тушить под крышкой на медленном огне 10-15 минут (до готовности печени).

Критерии оценки: печень мягкая, легко разламывается вилкой.

Измельчение:

Снять сковороду с огня, немного остудить содержимое.

Переложить содержимое сковороды в блендер или кухонный комбайн.

Измельчить до однородной массы.

Добавить сливочное масло (50 г, размягченное) и сливки (50 мл) для придания нежности.

Взбить еще раз до однородной консистенции.

Критерии оценки: однородная, кремообразная консистенция паштета.

Охлаждение и формовка:

Переложить паштет в форму (керамическую, стеклянную или силиконовую).

Разровнять поверхность паштета ложкой или лопаткой.

Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа для охлаждения и застывания.

Критерии оценки: ровная поверхность паштета, консистенция должна быть плотной.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: паштет гладкий, блестящий, аппетитного цвета.

Аромат: нежный печеночный аромат с нотками специй и коньяка.

Вкус: насыщенный, сбалансированный, с нежной текстурой.

Практическое задание № 8

Приготовление заливного языка или рыбы (на выбор экзаменуемого).

Эталон практических действий №8

Подготовка основного ингредиента:

Язык говяжий (500 г): отварить до мягкости, остудить, очистить от кожи, нарезать ломтиками.

Альтернатива: Рыба (судак, окунь, осетрина) (500 г): отварить или припустить, остудить, разделить на филе, удалить кости.

Приготовление бульона:

В бульон добавить лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, перец горошком.

Процедить бульон.

Добавить желатин (в соответствии с инструкцией на упаковке).

Оформление:

В форму для заливного выложить ломтики языка/рыбы.

Украсить овощами (морковь, перец, зеленый горошек), зеленью, лимоном.

Залить бульоном.

Поставить в холодильник до полного застывания.

Подача:

Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду, чтобы облегчить извлечение заливного.

Нарезать порционными кусками.

Практическое задание № 9

Приготовление и оформление роллов "Калифорния" и "Филадельфия" (с соблюдением технологии и пропорций).

Эталон практических действий № 9

Подготовка ингредиентов:

Рис для суши: сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

Листы нори: разрезать пополам.

Мясо краба (имитация или натуральное): разобрать на волокна.

Авокадо: очистить, нарезать полосками.

Огурец: очистить от семян, нарезать полосками.

Икра летучей рыбы (тобико): для обваливания ролла.

Использовать качественные и свежие продукты.

Формирование ролла:

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Перевернуть лист нори рисом вниз.

Выложить начинку (краб, авокадо, огурец).

Уделяют внимание тому, чтобы все продукты были свежими и имели приятный вкус.

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обваливать ролл в икре тобико.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

Эталон практических действий (Ролл "Филадельфия"):

Подготовка ингредиентов:

Рис для суши: сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

Листы нори: разрезать пополам.

Сливочный сыр "Филадельфия": нарезать полосками.

Лосось слабосоленый: нарезать тонкими ломтиками.

Огурец: очистить от семян, нарезать полосками.

Формирование ролла:

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Выложить начинку (сыр, огурец).

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обернуть ролл ломтиками лосося.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

Практическое задание № 10

Приготовление десерта "Птичье молоко".

Эталон практических действий № 10

Материалы и Оборудование:

Миксер (планетарный или ручной)

Кастрюля (с толстым дном)

Сотейник (небольшой)

Форма для десерта (квадратная или прямоугольная, примерно 20x20 см, разъемная или выложенная пищевой пленкой)

Кулинарный термометр

Силиконовая лопатка

Венчик

Мерные стаканы и ложки

Пергаментная бумага (для покрытия глазурью)

Решетка (для охлаждения глазури)

Ингредиенты (для формы 20x20 см):

Для Суфле:

Белки яичные - 2 шт (крупных, ~70 г)

Сахар - 250 г

Вода - 75 мл

Агар-агар - 4 г (сила 900)

Масло сливочное - 100 г (комнатной температуры)

Молоко сгущенное - 100 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л.

Лимонная кислота - 1/4 ч.л. (или несколько капель лимонного сока)

Для Глазури:

Шоколад темный (55-70% какао) - 100 г

Масло сливочное - 50 г

Подготовка:

Подготовка Формы: Выстелите форму для десерта пищевой пленкой так, чтобы пленка свисала с краев. Это облегчит извлечение десерта.

Подготовка Ингредиентов: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры важно для успешного приготовления десерта.

Подготовка Агара: Замочите агар-агар в холодной воде (75 мл) на 1-2 часа. Важно: Агар должен полностью набухнуть.

Подготовка Масла: Масло сливочное для суфле должно быть мягким, комнатной температуры.

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места для работы и все необходимые инструменты под рукой.

Приготовление Агарового Сиропа:

Варка Сиропа: В кастрюле с толстым дном соединить замоченный агар-агар, сахар и воду.

Термообработка: Поставить кастрюлю на средний огонь и, постоянно помешивая, довести сироп до кипения. Важно: Помешивайте, чтобы сахар не пригорел ко дну кастрюли.

Контроль Температуры: Варить сироп, постоянно помешивая, до температуры 110°C (используйте кулинарный термометр). Важно: Температура очень важна! Если переварить - суфле будет резиновым. Если не доварить - не застынет.

Проверка Готовности (Альтернативный Способ): Если нет термометра, можно проверить готовность сиропа "на нить". Поднимите ложку с сиропом вверх. Если сироп стекает тонкой, непрерывной нитью – он готов.

Снятие с Огня: Снять сироп с огня и оставить на несколько минут. Важно: Работать с горячим сиропом нужно быстро и аккуратно.

Приготовление Суфле:

Взбивание Белков: В чистой, сухой миске начать взбивать яичные белки миксером на средней скорости.

Добавление Лимонной Кислоты: Когда белки начнут пениться, добавить лимонную кислоту (или лимонный сок).

Увеличение Скорости: Постепенно увеличить скорость миксера до высокой и взбить белки до устойчивых пиков. Важно: Белки должны быть плотными и держать форму.

Тонкой Струйкой: Продолжая взбивать белки на высокой скорости, очень тонкой струйкой влить горячий агаровый сироп. Важно: Вливать сироп нужно медленно, чтобы белки не свернулись.

Продолжение Взбивания: Продолжать взбивать массу до тех пор, пока она не станет глянцевой и плотной.

Подготовка Масляного Крема: В отдельной миске взбить мягкое сливочное масло миксером до пышности.

Добавление Сгущенного Молока: Постепенно добавить сгущенное молоко во взбитое масло, продолжая взбивать до однородной консистенции.

Соединение Кремов: Уменьшить скорость миксера до минимальной и постепенно добавить масляный крем в белковую массу. Добавить ванильный экстракт. Аккуратно перемешать силиконовой лопаткой до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не осадить белки.

Заливка в Форму: Быстро вылить суфле в подготовленную форму и разровнять поверхность. Важно: Суфле начинает быстро застывать, поэтому нужно действовать оперативно.

Приготовление Глазури:

Растапливание Шоколада: На водяной бане или в микроволновке растопить шоколад. Важно: Шоколад не должен перегреться, иначе он может свернуться.

Добавление Масла: Добавить сливочное масло в растопленный шоколад и перемешать до однородной консистенции.

Покрытие Десерта: Дать глазури немного остыть (2-3 минуты) и равномерно покрыть ею поверхность десерта.

Охлаждение и Нарезка:

Охлаждение Десерта: Поставить форму с десертом в холодильник на 4-6 часов (или на ночь) до полного застывания.

Извлечение из Формы: Аккуратно извлечь десерт из формы, потянув за края пищевой пленки.

Нарезка: Нарезать десерт "Птичье Молоко" на порционные кусочки.

Подача: Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Текстура Суфле: Нежная, воздушная, слегка упругая, равномерная, без крупных пузырей.

Вкус Суфле: Сладкий, сливочный, с легким ванильным ароматом, сбалансированный.

Консистенция Глазури: Гладкая, блестящая, хрустящая, не липкая.

Вкус Глазури: Насыщенный шоколадный, сбалансированный.

Внешний Вид: Аккуратный, ровный, с равномерным слоем глазури.

Практическое задание № 11

Приготовление десерта "Шоколадный фондан".

Эталон практических действий № 11**Материалы и Оборудование:**

Небольшие керамические или металлические формы для выпечки (рамекины) - 4 шт. (объемом ~150-200 мл)

Миксер (ручной или стационарный)

Две миски (для растапливания шоколада и взбивания яиц)

Сотейник (для растапливания шоколада на водяной бане, опционально)

Мерные ложки и стаканы

Пергаментная бумага (для подготовки форм)

Силиконовая лопатка или венчик

Сито (для просеивания муки и какао-порошка)

Духовка

Ингредиенты (на 4 порции):

Шоколад темный (55-70% какао) - 150 г

Масло сливочное - 100 г

Яйца - 2 шт.

Желтки яичные - 2 шт.

Сахарная пудра - 50 г

Мука пшеничная - 30 г

Какао-порошок (без сахара) - 1 ст.л. (для обсыпки форм)

Соль - щепотка

Ванильный экстракт - 1/2 ч.л. (по желанию)

Сахарная пудра (для посыпки готового фондана) - по вкусу

Ягоды, мороженое (для подачи) - по вкусу

Подготовка:

Подготовка Форм: Смазать рамекины растопленным сливочным маслом. Посыпать формы какао-порошком, равномерно распределяя его по дну и стенкам. Перевернуть формы и слегка постучать, чтобы удалить излишки какао. Важно: Эта процедура поможет избежать прилипания фондана к формам и придаст ему красивый шоколадный оттенок.

Подготовка Ингредиентов: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры критически важно для успешного результата.

Разогрев Духовки: Разогреть духовку до 200°C (180°C с конвекцией). Важно: Духовка должна быть хорошо разогретой перед выпечкой.

Приготовление Шоколадного Теста:

Растапливание Шоколада и Масла: Растопить шоколад и сливочное масло вместе на водяной бане или в микроволновке короткими импульсами, постоянно помешивая, чтобы избежать перегрева. Важно: Шоколад и масло должны быть полностью растоплены и объединены в гладкую, однородную массу. Водяная баня предпочтительнее для более деликатного растапливания.

Охлаждение Шоколадной Смеси: Дать шоколадной смеси немного остыть (до температуры, при которой она будет теплой, но не горячей) - около 5 минут. Важно: Слишком горячая смесь может сварить яйца.

Взбивание Яиц и Желтка: В отдельной миске взбить яйца, желтки и сахарную пудру миксером до светлой и пышной консистенции (около 3-5 минут). Важно: Хорошо взбитые яйца придают фондану легкость и воздушность. Добавить ванильный экстракт (по желанию).

Соединение Шоколадной Смеси и Яичной Смеси: Аккуратно влить остывшую шоколадную смесь в яичную смесь, перемешивая силиконовой лопаткой или венчиком до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не потерять воздушность яиц.

Добавление Муки: Просеять муку и соль над шоколадной смесью. Аккуратно перемешать, пока мука полностью не соединится с шоколадной массой. Важно: Не переусердствуйте с перемешиванием, чтобы не развить глютен в муке. Тесто должно быть однородным, но не слишком густым.

Выпечка Фондана:

Разливание Теста по Формам: Равномерно разлить шоколадное тесто по подготовленным рамекинам, заполняя их примерно на 3/4 объема.

Выпечка в Духовке: Поставить формы с тестом в разогретую духовку и выпекать в течение 12-15 минут. Важно: Время выпечки может варьироваться в зависимости от духовки и размера рамекинов. Главное – не передержать фондан!

Контроль Готовности: Готовность фондана определяется визуально. Корочка должна быть плотной, а серединка слегка "дрожать". Важно: Если передержать фондан, жидкая сердцевина исчезнет.

Подача:

Охлаждение: Дать фондану немного остыть в формах (около 1-2 минут).

Переворачивание: Аккуратно перевернуть фондан на тарелку (если уверены, что он не прилип). Если он плохо отделяется, можно немного провести ножом вдоль стенок рамекина.

Украшение и подача: Посыпать теплый фондан сахарной пудрой. Подавать немедленно, пока сердцевина остается жидкой. Можно подавать с шариком мороженого, свежими ягодами, взбитыми сливками или другими топпингами по вкусу.

Требования к качеству:

Внешний Вид: Аккуратный, слегка выпуклый, с хрустящей корочкой.

Текстура: Хрустящая корочка и жидкая, горячая шоколадная сердцевина.

Вкус: Насыщенный шоколадный вкус с приятной горчинкой (в зависимости от выбранного шоколада), сбалансированный по сладости.

Температура: Горячий, чтобы сердцевина оставалась жидкой.

Практическое задание № 12

Приготовление десерта "Штрудель с яблоками"

Эталон практических действий № 12

Материалы и Оборудование:

Большая рабочая поверхность (стол, покрытый чистой тканью или силиконовым ковриком)
Скалка (длинная и тонкая)
Небольшой нож (острый)
Кисть (для смазывания теста)
Противень (для выпечки)
Пергаментная бумага (для выстилания противня)
Миски (для подготовки начинки)
Полотенце (для накрывания теста)

Ингредиенты:

Для Теста:

Мука пшеничная - 250 г (высшего сорта, с высоким содержанием клейковины)
Вода теплая – 125 мл
Масло растительное (подсолнечное, без запаха) – 30 мл
Уксус яблочный (или винный, 6%) – 1 ч.л.
Соль – щепотка

Для Начинки:

Яблоки - 700 г (кисло-сладких сортов, например, Антоновка, Симиренко, Голден)
Сухари панировочные – 50 г
Изюм – 50 г (золотистый, без косточек)
Орехи грецкие (или миндаль) – 50 г (рубленые)
Сахар - 70 г (или по вкусу)
Корица молотая – 1 ч.л.
Ром (или коньяк, по желанию) – 2 ст.л. (для замачивания изюма, по желанию)
Лимонный сок – 1 ст.л. (для предотвращения потемнения яблок)
Масло сливочное растопленное – 50 г (для смазывания теста и штруделя)

Для Смазывания и Посыпки:

Яйцо – 1 шт. (взбитое, для смазывания штруделя)
Молоко – 1 ст.л. (для смешивания с яйцом)
Сахарная пудра – для посыпки готового штруделя (по желанию)

Подготовка:

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места на рабочей поверхности для раскатывания теста. Накройте стол чистой тканью или используйте силиконовый коврик.

Подготовка Ингредиентов: Тщательно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры необходимо.

Подготовка Изюма: Замочите изюм в теплой воде или роме/коньяке на 30 минут. Затем слейте жидкость и обсушите изюм. Важно: Предварительное замачивание делает изюм более мягким и сочным.

Подготовка Яблок: Вымойте, очистите яблоки от кожуры и сердцевины. Нарезьте тонкими ломтиками или небольшими кубиками. Сбрызните яблоки лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Обжаривание Сухарей (Опционально): Слегка обжарьте панировочные сухари на сухой сковороде до золотистого цвета. Это придаст им более насыщенный вкус и аромат.

Разогрев Духовки: Разогрейте духовку до 180°C (160°C с конвекцией).

Приготовление Теста:

Смешивание Ингредиентов: В миске смешайте муку, соль. Сделайте углубление в центре и добавьте теплую воду, масло и уксус.

Замес Теста: Замесите мягкое, эластичное тесто. Тесто должно быть гладким и легко отставать от рук. **Важно:** Если тесто получается слишком липким, добавьте немного муки. Если слишком тугим, добавьте немного воды.

Вымешивание Теста: Вымешивайте тесто на рабочей поверхности в течение 8-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.

Отдых Теста: Сформируйте из теста шар, слегка смажьте его растительным маслом, положите в миску, накройте пленкой или полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-2 часа. **Важно:** Это позволит глютену расслабиться, что облегчит вытягивание теста.

Приготовление Начинки:

Смешивание Ингредиентов: В большой миске смешайте нарезанные яблоки, панировочные сухари, изюм, рубленые орехи, сахар и корицу. **Важно:** Количество сахара можно регулировать в зависимости от сладости яблок.

Растапливание Сливочного Масла: Растопите сливочное масло и дайте ему немного остыть.

Формирование Штруделя:

Раскатывание Теста: Раскатайте тесто в тонкий пласт (примерно 30x40 см) на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности.

Вытягивание Теста: Аккуратно вытяните тесто руками, начиная от центра к краям, до очень тонкого состояния (почти прозрачного). **Важно:** Тесто должно быть настолько тонким, чтобы через него можно было читать газету.

Техника вытягивания: Подложите ладони под тесто с тыльной стороны и аккуратно растягивайте его в разные стороны. Следите за тем, чтобы тесто не порвалось. Если тесто рвется, не страшно, продолжайте вытягивать, стараясь распределить нагрузку равномерно.

Обрезка Толстых Краев (Опционально): Если края теста получились слишком толстыми, обрежьте их.

Смазывание Теста: Смажьте растопленным сливочным маслом всю поверхность вытянутого теста.

Равномерное Распределение Начинки: Равномерно распределите яблочную начинку по поверхности теста, оставляя свободными около 2 см по краям.

Сворачивание Рулета: Аккуратно сверните тесто с начинкой в рулет. **Важно:** Сворачивайте плотно, но не слишком туго, чтобы тесто не порвалось.

Перекладывание на Противень: Аккуратно перенесите штрудель на противень, выстеленный пергаментной бумагой.

Смазывание Штруделя: Взбейте яйцо с молоком и смажьте этой смесью поверхность штруделя.

Прокальвание Теста: Сделайте несколько небольших надрезов на поверхности штруделя (для выхода пара).

Смазывание Маслом (Дополнительно): Можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Выпечка:

Выпечка в Духовке: Выпекайте штрудель в разогретой духовке в течение 35-45 минут, или пока он не станет золотистым и хрустящим.

Смазывание Маслом (Опционально): В процессе выпечки, примерно через 20 минут, можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Подача:

Охлаждение: Дайте штруделю немного остыть на противне (около 10-15 минут).

Посыпка Сахарной Пудрой: Посыпьте штрудель сахарной пудрой (по желанию).

Нарезка и подача: Нарезьте штрудель на порционные кусочки и подавайте теплым, с шариком ванильного мороженого, взбитыми сливками или ванильным соусом (по желанию).

Критерии Оценки:

Внешний вид: Золотистый, хрустящий, с аппетитной корочкой.

Текстура теста: Тонкое, слоеное, хрустящее.

Текстура начинки: Сочная, мягкая.

Вкус: Сладкий, яблочный, с ароматом корицы и орехов.

Баланс вкусов: Гармоничное сочетание теста и начинки.

Практическое задание № 13

Приготовление десерта Кофейный Крем-Мусс"

Эталон практических действий №13**Оборудование и инвентарь:**

Миксер (стационарный или ручной)

Сотейник или кастрюля с толстым дном

Ножи

Разделочные доски (для разных видов продуктов)

Миски (разных размеров)

Мерные стаканы и ложки

Венчик

Лопатка силиконовая или деревянная

Формочки для мусса (стаканы, креманки, пиалы)

Сито

Пергаментная бумага (по желанию, для украшения)

Кондитерский мешок и насадки (по желанию, для украшения)

Весы кулинарные

Термометр кухонный

Ингредиенты (на 4 порции):

Для кофейной основы:

Кофе свежесваренный (сильный) - 200 мл

Сахар - 50 г

Желатин листовой - 5 г (или гранулированный - 1 ч.л.)

Вода холодная (для замачивания желатина) - 30 мл

Для мусса:

Сливки жирные (не менее 33%) - 200 мл

Яичные желтки - 2 шт.

Сахар - 30 г

Экстракт ванили - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)

Для украшения (по желанию):

Какао-порошок

Шоколадная стружка

Зерна кофе

Взбитые сливки

Печенье амаретти

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.

Следить за исправностью электрооборудования (миксер).

Осторожно обращаться с горячими жидкостями (кофе, сироп).
При работе с ножом использовать безопасную технику нарезки.
Не оставлять без присмотра включенные электроприборы.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов. Убедиться в свежести яиц и сливок.
Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.
Замочить желатин в холодной воде (листовой - отдельно каждый лист, гранулированный - в одной емкости). Дать желатину набухнуть в течение 5-10 минут.
Подготовить формочки для мусса.

Приготовление кофейной основы:

Сварить крепкий кофе и процедить его через мелкое сито для удаления осадка.
В небольшом сотейнике смешать свежесваренный кофе и сахар.
Нагреть смесь на среднем огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Не доводить до кипения!
Снять с огня и добавить набухший желатин (предварительно отжав воду из листового желатина).
Тщательно перемешать до полного растворения желатина.
Остудить кофейную основу до комнатной температуры. Важно! Не дать ей застыть.

Приготовление мусса:

В отдельной миске взбить яичные желтки с сахаром и экстрактом ванили до образования светлой и пышной массы.
В небольшом сотейнике слегка подогреть сливки (не до кипения!).
Тонкой струйкой влить горячие сливки во взбитые желтки, постоянно помешивая венчиком.
Перелить смесь обратно в сотейник и поставить на медленный огонь.
Варить, постоянно помешивая, до загустения, пока крем не начнет обволакивать лопатку (температура должна быть около 82-85°C). Важно! Не перегреть, иначе желтки свернутся.
Снять с огня и процедить крем через мелкое сито, чтобы удалить возможные комочки.
Дать крему немного остыть (до температуры около 40°C).

Объединение кофейной основы и мусса:

Аккуратно влить остывшую кофейную основу в теплый заварной крем.
Аккуратно перемешать лопаткой до однородной консистенции. Важно! Избегать образования пузырьков воздуха.

Формирование десерта:

Разлить полученную смесь по подготовленным формочкам.
Накрыть формочки пищевой пленкой (в контакт с поверхностью мусса), чтобы предотвратить образование корочки.
Поставить в холодильник на 3-4 часа (лучше на ночь) для полного застывания.

Украшение и подача:

Перед подачей достать мусс из холодильника.
Украсить по желанию: какао-порошком, шоколадной стружкой, зернами кофе, взбитыми сливками, печеньем амаретти.
Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Внешний вид: Аккуратный, эстетичный. Отсутствие трещин и неровностей на поверхности мусса.
Подходящее и эстетичное украшение.

Консистенция: Нежная, воздушная, кремовая. Мусс должен держать форму, но не быть слишком плотным или резиновым.

Вкус и аромат: Выраженный кофейный вкус и аромат с приятной сладостью. Гармоничное сочетание всех ингредиентов. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 14

Приготовление пирожного "Баунти"

Эталон практических действий №14

Оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)

Две миски (разных размеров)

Сотейник или кастрюля с толстым дном

Мерные стаканы и ложки

Лопатка силиконовая или деревянная

Пергаментная бумага или силиконовый коврик

Решетка для глазирования

Вилка

Кастрюля для водяной бани

Нож или кондитерский шпатель

Весы кулинарные

Пищевая пленка

Противень или доска для заморозки

Ингредиенты (примерно на 12 пирожных):

Для кокосовой начинки:

Кокосовая стружка - 200 г

Сгущенное молоко - 200 г

Сливочное масло (мягкое, комнатной температуры) - 50 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)

Для шоколадной глазури:

Шоколад (черный или молочный, не менее 50% какао) - 200 г

Сливочное масло - 20 г (по желанию, для более блестящей глазури)

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.

Осторожно обращаться с ножом.

При приготовлении глазури на водяной бане следить, чтобы вода не попадала в шоколад.

Осторожно обращаться с горячей глазурью.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов.

Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.

Размягчить сливочное масло для начинки до комнатной температуры.

Подготовить противень или доску для заморозки, застелив пергаментной бумагой или силиконовым ковриком.

Приготовление кокосовой начинки:

В миске смешать кокосовую стружку, сгущенное молоко и мягкое сливочное масло. Добавить ванильный экстракт (или ванильный сахар). Тщательно перемешать все ингредиенты до однородной массы.

Формовка пирожных:

Сформировать из кокосовой массы небольшие овальные или прямоугольные батончики. Размер - примерно 5-7 см в длину и 2-3 см в ширину. Выложить сформированные пирожные на подготовленный противень или доску. Поставить в морозильную камеру на 30-60 минут для заморозки. Это позволит легче обмакнуть их в шоколадную глазурь.

Приготовление шоколадной глазури:

Разломать шоколад на кусочки.

В кастрюле немного большего размера налить воду и довести ее до кипения. Уменьшить огонь, чтобы вода слегка кипела.

Поставить кастрюлю с шоколадом поверх кастрюли с водой, создавая водяную баню. Важно! Дно кастрюли с шоколадом не должно касаться воды.

Растопить шоколад, периодически помешивая лопаткой, до однородной и глянцевой консистенции.

По желанию, добавить в растопленный шоколад сливочное масло (20г) для более блестящей глазури и перемешать до полного растворения.

Снять кастрюлю с шоколадом с водяной бани.

Глазирование пирожных:

Достать замороженные пирожные из морозильной камеры.

С помощью вилки аккуратно обмакнуть каждое пирожное в растопленный шоколад, полностью покрывая его глазурью.

Дать стечь излишкам глазури.

Выложить глазированные пирожные на решетку для глазирования (или на пергаментную бумагу), чтобы глазурь застыла.

При необходимости повторно окунуть пирожные в глазурь.

Застывание глазури:

Поставить пирожные в холодильник на 15-20 минут для полного застывания шоколадной глазури.

Украшение и подача (по желанию):

Готовые пирожные можно украсить дополнительно, например, посыпать кокосовой стружкой или полить растопленным белым шоколадом.

Хранить пирожные в холодильнике.

Требования к качеству:

Внешний вид: Пирожные ровной, аккуратной формы. Шоколадная глазурь ровная, гладкая и блестящая. Отсутствие подтеков или трещин.

Консистенция: Кокосовая начинка плотная, но нежная. Шоколадная глазурь твердая, но тающая во рту.

Вкус и аромат: Ярко выраженный кокосовый вкус и аромат, сбалансированный сладостью сгущенного молока и горчинкой шоколада. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 15

Приготовления кофейного напитка "Латте Арт":

Эталон практических действий № 15

Материалы и Оборудование:

Профессиональная эспрессо-машина (с паровым краном)

Кофемолка (с настройкой помола для эспрессо)

Темпер (для утрямбовки кофе в портафилт্রে)

Портафилтър

Питчер (кувшинчик из нержавеющей стали для вспенивания молока)

Питчер (кувшинчик с носиком) - для рисования латте арта

Мерный стаканчик (для эспрессо)

Термометр (для контроля температуры молока)

Тряпочка (для очистки парового крана)

Чашка для латте (объемом 200-240 мл)

Игла для латте арта (опционально, для детализации рисунка)

Ингредиенты (на 1 порцию):

Кофе (свежеобжаренный, качественный) - 18-20 г (для двойного эспрессо)

Молоко (цельное, холодное, 3.2% жирности) - около 120-150 мл (для вспенивания)

Подготовка:

Подготовка Эспрессо-машины: Включить эспрессо-машину и дать ей полностью прогреться (до достижения рабочей температуры).

Помол Кофе: Смолоть кофе на кофемолке, настроенной на мелкий помол для эспрессо. Важно: Степень помола оказывает ключевое влияние на экстракцию эспрессо. Слишком мелкий помол приведет к переэкстракции (горький вкус), слишком крупный - к недоэкстракции (кислый вкус).

Дозировка Кофе: Отмерить необходимое количество молотого кофе (18-20 г) и поместить его в портафилтър.

Утрямбовка Кофе (Tamping): Равномерно распределить кофе в портафилт্রে. С помощью темпера утрямбовать кофе с усилием около 15-20 кг. Важно: Правильная утрямбовка обеспечивает равномерное прохождение воды через кофейную таблетку.

Экстракция Эспрессо:

Пролив: Установить портафилтър в эспрессо-машину и начать пролив.

Контроль Экстракции: Наблюдать за экстракцией эспрессо. Время экстракции должно составлять 25-30 секунд. Объем двойного эспрессо должен быть около 60 мл. Важно: Цвет эспрессо должен быть насыщенным, темно-коричневым, с крема (пенкой) орехового цвета.

Оценка Эспрессо: Оценить вкус эспрессо. При необходимости скорректировать степень помола, дозировку кофе или время экстракции для достижения оптимального вкуса.

Текстурирование Молока (Создание Микропены):

Подготовка Молока: Налить холодное молоко в питчер (не заполнять его больше, чем на 1/3).

Продувка Парового Крана: Открыть паровой кран на несколько секунд для удаления конденсата.

Фаза Растяжения: Погрузить паровой кран так, чтобы кончик находился у поверхности молока. Открыть кран и начать вспенивать молоко, опуская и поднимая питчер для создания циркуляции и добавления воздуха. Важно: На этой фазе создается основной объем пены.

Фаза Интеграции: Погрузить паровой кран глубже в молоко, чтобы разрушить крупные пузыри и интегрировать пену с молоком. Продолжать вращать питчер для создания однородной микропены. Важно: Цель - получить гладкую, бархатистую пену, похожую на жидкий зефир.

Контроль Температуры: Следить за температурой молока с помощью термометра. Нагреть молоко до 60-65°C. Важно: Перегрев молока (выше 70°C) может привести к потере сладости и появлению неприятного запаха.

Очистка Парового Крана: Закрывать паровой кран и протереть его влажной тряпочкой.

Стук и Вращение: Стукнуть питчером о столешницу, чтобы удалить крупные пузыри. Повращать питчер, чтобы выровнять текстуру пены.

Рисование "Латте Арт":

Подготовка Чашки: Слегка наклонить чашку для латте.

Заливка Молока: Начать медленно вливать молоко из питчера в эспрессо, направляя струю в центр чашки.

Создание Рисунка:

Сердце (Heart): После заполнения чашки примерно наполовину, поднести питчер ближе к поверхности кофе и влить немного пены, формируя круг. Затем провести тонкую линию через центр круга к дальней стенке чашки.

Розетта (Rosetta): Водить носиком питчера из стороны в сторону, создавая зигзагообразный рисунок, начиная от одной стенки чашки к другой. В конце провести тонкую линию через рисунок к дальней стенке чашки.

Тюльпан (Tulip): Влить несколько слоев пены, поднимая питчер в конце каждого слоя.

Финальные Штрихи: Использовать иглу для латте арта (если необходимо) для детализации рисунка.

Подача: Подать латте арт сразу после приготовления.

Требование к качеству:

Качество Эспрессо: Насыщенный вкус, плотная крема орехового цвета.

Текстура Молока: Гладкая, бархатистая микропена, интегрированная с молоком.

Баланс Вкуса: Гармоничное сочетание кофе и молока.

Рисунок Латте Арт: Четкий, симметричный, эстетически привлекательный. Рисунок должен сохраняться на поверхности напитка, не расплываться.

Температура Напитка: Теплая, комфортная для питья.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Эспрессо получается слишком горьким/кислым:

Причина: Неправильный помол, пере/недоэкстракция.

Решение: Отрегулировать помол, время экстракции, дозировку кофе.

Молоко не вспенивается или получается слишком много крупных пузырей:

Причина: Неправильная техника вспенивания, недостаточно холодное молоко, неправильный угол наклона питчера.

Решение: Тренироваться в технике вспенивания, использовать холодное молоко, регулировать положение питчера.

Трудно рисовать латте арт:

Причина: Недостаточно текстурированное молоко, неправильный угол наклона чашки, неточная заливка.

Решение: Тренироваться в текстурировании молока, практиковать технику заливки, использовать питчер с тонким носиком.

Рисунок латте арт быстро расплывается:

Причина: Неправильная температура молока, слишком жидкая пена.

Решение: Контролировать температуру молока, добиваться более плотной текстуры пены.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ШПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации экзамена по модулю практике ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - экзамен.

Для выполнения экзамена по модулю практике ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар" отводится 6 академических часов.

Экзамен проводится в виде практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита

индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения ПМ07 обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями.</p>
---	--

<p>Уметь ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<p>Знать ПМ07 ПК 1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд,</p>

	кулинарных изделий, закусок
--	-----------------------------

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки экзамена по модулю

Критерии оценки устного ответа на экзамене ПМ 07

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (хорошо): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (удовлетворительно): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (неудовлетворительно): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Критерии оценки практических работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

III Комплект оценочных средств

Задание состоит из практической работы

Практическое задание № 1

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации овощей томленных в горшочке.

Эталон практического задания №1

Подготовка Ингредиентов

Овощи (основа):

Картофель: 500 г (средний размер, не рассыпающийся при варке)

Морковь: 200 г

Лук репчатый: 150 г

Перец болгарский (красный или желтый): 200 г

Баклажаны (по желанию): 300 г

Кабачки (по желанию): 300 г

Помидоры: 300 г (лучше мясистые сорта)

Чеснок: 2-3 зубчика

Зелень (петрушка, укроп, кинза): пучок

Мясо (по желанию, для сытности):

Свинина (нежирная): 300 г (шейка, лопатка)

Говядина: 300 г (мякоть)

Курица (бедро без кости): 300 г

Жидкость:

Овощной бульон: 500 мл

Томатный сок: 200 мл (по желанию)

Сметана: 150 г (по желанию, для сливочного вкуса)

Жир:

Растительное масло (оливковое, подсолнечное): 3-4 ст. ложки

Сливочное масло: 30 г (небольшие кусочки в каждый горшочек)

Приправы:

Соль, черный перец, сушеные травы (прованские, итальянские, базилик, орегано), лавровый лист.

Технология Приготовления

Подготовка Овощей:

Все овощи тщательно моют, чистят (если необходимо).

Картофель, морковь, баклажаны, кабачки, перец нарезают кубиками среднего размера (примерно 2-3 см).

Лук режут полукольцами или кубиками.

Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками.

Чеснок мелко рубят или пропускают через пресс.

Зелень мелко шинкуют.

Важно стараться нарезать овощи примерно одинакового размера, чтобы они приготовились одновременно.

Подготовка Мяса (если используется):

Мясо моют, обсушивают и нарезают небольшими кубиками или брусочками (примерно 2-3 см).

Обжаривают на растительном масле до легкой золотистой корочки. Это придаст блюду более насыщенный вкус.

Обжаривание Овощей (по желанию):

Некоторые овощи (лук, морковь, баклажаны) можно слегка обжарить на растительном масле до мягкости. Это усилит их вкус и аромат.

Укладка в Горшочки:

На дно каждого горшочка кладут немного мяса (если используется).

Затем слоями укладывают овощи: картофель, морковь, лук, перец, баклажаны, кабачки, помидоры.

Между слоями добавляют чеснок, соль, перец, сушеные травы.

Сверху кладут небольшой кусочек сливочного масла.

Заливка Жидкостью:

В каждый горшочек наливают овощной бульон (или смесь бульона с томатным соком) так, чтобы жидкость почти полностью покрывала овощи, но не доходила до верха горшочка примерно на 1-2 см.

Если используется сметана, ее добавляют сверху в каждый горшочек.

Томление в Духовке:

Горшочки накрывают крышками (или тестом, если нет крышек).

Ставят в разогретую до 180°C духовку и томят в течение 1.5-2 часов.

Время приготовления зависит от размера горшочков и желаемой степени мягкости овощей.

В последние 15-20 минут можно снять крышки, чтобы овощи немного подрумянились.

Подача:

Готовые овощи, томленные в горшочке, подают горячими, посыпав свежей зеленью.

Горшочки можно подавать прямо на стол.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид:

Овощи мягкие, но не разваренные, сохраняют форму.

Цвет: яркий, насыщенный, соответствует используемым овощам.

Жидкость: прозрачная, слегка загустевшая (если использовалась сметана).

Аромат:

Приятный, насыщенный, овощной, с нотками трав и специй.

Если использовалось мясо, должен чувствоваться аромат томленного мяса.

Вкус:

Сбалансированный, овощной, с легкой сладостью и кислинкой.

Овощи должны быть хорошо пропитаны ароматами специй и бульона.

Мясо должно быть мягким и сочным.

Текстура:

Овощи мягкие, но не кашеобразные.

Мясо нежное, легко отделяется от волокон.

Физико-химические Показатели:

Содержание Сухих Веществ: Определяется в лаборатории (в основном для промышленного производства). Показывает процентное содержание твердых веществ в готовом продукте.

Кислотность: Определяется в лаборатории. Важна для оценки сохранности продукта.

Содержание Соли: Определяется титрованием. Важно для контроля вкуса и безопасности продукта.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории. Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается. Свидетельствует о фекальном загрязнении.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается. Свидетельствует об опасности пищевого отравления.

Безопасность

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением. Использование чистой униформы и головного убора.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все поверхности и инструменты должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.

Использование Качественных Ингредиентов: Только свежие и сертифицированные продукты от проверенных поставщиков. Соблюдение сроков годности.

Тщательная Термическая Обработка: Овощи и мясо должны быть тщательно протомлены, чтобы уничтожить возможные микроорганизмы. Особенно важно это для мяса

Использование Чистых Горшочков: *Керамические горшочки, особенно новые, нужно хорошо помыть и прокалить в духовке перед использованием.*

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Овощи, томленные в горшочке, подаются горячими (не ниже +65°C).

Если горшочки готовятся заранее и хранятся, необходимо быстро охладить их и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C. Перед подачей разогреть.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать блюдо в течение 24 часов после приготовления.

Упаковка (для реализации на вынос): Использовать термостойкие контейнеры, которые сохраняют температуру и не деформируются при транспортировке.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача в горшочках как основное блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома). Реализация готовых разогретых горшочков на вынос.

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (упаковка в термосумки).

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 2

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации сложных блюд из грибов (Жульен с грибами и курицей в кокотнице)

Эталон практического задания №2

Подготовка Ингредиентов

Грибы: Шампиньоны: 500 г (свежие, упругие, без повреждений) или лесные грибы (белые, подосиновики, подберезовики) 300 г (свежие или замороженные, предварительно отваренные).

Куриное Филе: 300 г (охлажденное, не замороженное).

Лук Репчатый: 150 г (средний размер).

Сливки: 200 мл (жирность 20-22%).

Сыр Твердый: 150 г (российский, гауда, пармезан).

Сливочное Масло: 50 г.

Мука Пшеничная: 1 ст. ложка (с горкой).

Сухое белое вино (необязательно): 50 мл (для раскрытия аромата грибов).

Чеснок: 1-2 зубчика (по желанию).

Зелень (петрушка, укроп): Пучок (для украшения).

Приправы: Соль, черный перец, мускатный орех (щепотка).

Технология Приготовления

Подготовка Ингредиентов:

Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде (20-25 минут). Остудить и нарезать мелкими кубиками или соломкой.

Грибы тщательно вымыть, нарезать тонкими пластинками. Если используете лесные грибы, предварительно отварите их в течение 15-20 минут.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками.

Сыр натереть на крупной терке.

Зелень мелко нарезать.

Приготовление Соуса:

В сковороде растопить сливочное масло.

Обжарить лук до мягкости и золотистого цвета.

Добавить грибы, обжаривать до испарения жидкости (около 10-15 минут).

Если используете вино, добавьте его к грибам и дайте немного выпариться.

Добавить муку, обжарить 1 минуту.

Постепенно влить сливки, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки.

Добавить соль, перец, мускатный орех, чеснок (по желанию).

Варить соус до загустения (около 5-7 минут).

Смешивание Ингредиентов: В сковороду с соусом добавить нарезанное куриное филе, перемешать.

Выкладывание в Кокотницы: Разложить грибную массу с курицей по кокотницам. Сверху посыпать тертым сыром.

Запекание: Запекать в разогретой до 180°C духовке до золотистой корочки (около 15-20 минут).

Подача: Подавать жульен горячим, украсив свежей зеленью.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Золотистая корочка сыра. Аппетитный вид, равномерно распределенные ингредиенты.

Аромат: Насыщенный грибной аромат, с нотками сливок, лука и специй.

Вкус: Сбалансированный, сливочный, грибной. Курица должна быть мягкой и сочной.

Текстура: Нежная, кремовая. Грибы не должны быть переваренными.

Физико-химические Показатели:

Содержание Влаг: Определяется в лаборатории (для промышленного производства).

Содержание Жира: Определяется в лаборатории.

Содержание Соли: Определяется титрованием.

Микробиологические Показатели:

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Определяется в лаборатории.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Грибов: Использовать только известные и съедобные грибы. Не покупать грибы у непроверенных продавцов. Избегать перезревших, червивых и поврежденных грибов.

Термическая Обработка:

Тщательная термическая обработка грибов – это ключевой фактор безопасности!

Лесные грибы обязательно отваривать перед использованием.

Жульен запекать до полной готовности (до золотистой корочки и прогрева всего блюда).

Соблюдение Санитарных Норм:

Личная Гигиена: Тщательное мытье рук перед приготовлением.

Чистота Оборудования и Инвентаря: Все инструменты и посуда должны быть чистыми.

Сроки Годности Продуктов: Использовать только свежие продукты.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Жульен подается горячим (не ниже +65°C).

Если готовится заранее, необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 12 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача в кокетницах как закуска или горячее блюдо.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в термостойких контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях в кокетницах или в больших формах.

Практическое задание № 3

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации лосося, запеченного в фольге.

Эталон практического задания №3

Подготовка Ингредиентов

Лосось: Филе лосося на коже: 4 куска по 150-200 г каждый (охлажденный, не замороженный). Или стейки лосося – 4 шт (толщина 2-2.5 см). Важно, чтобы рыба была свежей, с упругой мякотью и приятным запахом.

Лимон: 1 шт. (среднего размера).

Оливковое Масло: 2-3 ст. ложки.

Чеснок: 2-3 зубчика (по желанию).

Зелень (укроп, петрушка, тимьян): Небольшой пучок (для аромата и украшения).

Белое Сухое Вино (по желанию): 50 мл.

Специи: Соль, черный перец, сушеный розмарин (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Лосося: Промойте филе/стейки лосося под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите косточки пинцетом (если есть).

Подготовка Маринада: В небольшой миске смешайте оливковое масло, сок половины лимона, измельченный чеснок (по желанию), соль, перец, розмарин (по желанию).

Если используете вино, добавьте его в маринад.

Маринование Лосося: Натрите филе/стейки лосося приготовленным маринадом со всех сторон. Оставьте мариноваться в течение 10-15 минут (можно и дольше, в холодильнике).

Подготовка Фольги: Отрежьте 4 куса фольги, достаточно больших, чтобы завернуть каждый кусок лосося. Смажьте каждый кусок фольги небольшим количеством оливкового масла.

Запекание Лосося: Выложите каждый кусок лосося на отдельный кусок фольги кожей вниз (если это филе). Сверху на лосось положите несколько ломтиков лимона и веточки зелени. Плотно заверните фольгу, чтобы получились герметичные "конверты".

Запекание в Духовке: Разогрейте духовку до 200°C. Выложите "конверты" с лососем на противень и запекайте в течение 15-20 минут. Время запекания зависит от толщины филе/стейков. Лосось должен стать мягким и легко разделяться на волокна.

Подача: Аккуратно откройте "конверты" с фольгой. Подавайте лосось горячим, сбрызнув лимонным соком и посыпав свежей зеленью. В качестве гарнира можно подать овощи, рис или картофель.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Лосось имеет светло-розовый цвет. Поверхность слегка глянцевая, без подсохших участков. Зелень свежая, лимон имеет яркий цвет.

Аромат: Приятный, рыбный аромат с нотками лимона, зелени и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Нежный, сочный, слабосоленый вкус. Должен чувствоваться вкус лимона, зелени и специй.

Текстура: Лосось должен быть мягким, сочным и легко разделяться на волокна. Не должен быть сухим или переваренным.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жира: Характерно для лосося, влияет на вкус и текстуру.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы, Листерии): Не допускается.

Безопасность

Выбор Лосося:

Внешний Вид: Рыба должна быть свежей, с упругой мякотью, блестящей кожей и яркими жабрами (если покупаете целую рыбу). Не должно быть помутнения глаз, неприятного запаха и слизи.

Запах: Рыба должна иметь приятный, свежий рыбный запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что рыба хранилась в надлежащих условиях (в холодильнике при температуре 0-4°C).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Лосось должен быть тщательно пропечен, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска рыбы должна быть не менее 63°C.

Чистота: Используйте чистые разделочные доски и ножи для рыбы. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Подавать лосось горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать в течение 24 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными соусами и гарнирами.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в герметичной упаковке (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Практическое задание № 4

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации пасты с кальмарами.

Эталон практического задания №4

Подготовка Ингредиентов

Паста: Спагетти: 300 г (выбирайте качественные спагетти из твердых сортов пшеницы).

Кальмары: Тушки кальмаров: 500 г (очищенные, охлажденные или свежемороженые).

Яйца: Желтки: 3 шт. (крупные, свежие).

Сливки: Жирные сливки (от 30%): 100 мл.

Пармезан (или другой твердый сыр): 50 г (свеженатертый).

Чеснок: 2-3 зубчика.

Оливковое Масло: 3-4 ст. ложки.

Петрушка: Небольшой пучок (свежая, мелко нарезанная).

Лимонный сок (по желанию): 1 ст. ложка.

Специи: Соль, свежемолотый черный перец.

Технология Приготовления

Подготовка Кальмаров:

Разморозьте кальмары (если используете замороженные) в холодильнике.

Тщательно промойте кальмары под холодной проточной водой.

Удалите оставшиеся внутренности и хорду (прозрачную пластинку).

Снимите тонкую кожицу с тушек. Это сделает кальмары более нежными.

Нарежьте кальмары кольцами или полукольцами (толщиной примерно 0.5-1 см).

Приготовление Пасты:

В большой кастрюле доведите до кипения большое количество подсоленной воды (не менее 3 литров).

Опустите спагетти в кипящую воду и варите до состояния "аль денте" (слегка недоваренные в середине), следуя инструкции на упаковке.

Сохраните около 1 стакана воды, в которой варилась паста. Эта вода понадобится для соуса.

Приготовление Соуса:

В большой сковороде разогрейте оливковое масло на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и обжаривайте до появления аромата (около 30 секунд).

Добавьте нарезанные кальмары и обжаривайте, помешивая, до тех пор, пока они не станут белыми и не свернутся (около 2-3 минут). Не пережаривайте, чтобы кальмары не стали резиновыми!

Убавьте огонь до минимума.

В отдельной миске взбейте желтки с пармезаном, сливками, солью и перцем.

Соединение Пасты и Соуса:

Слейте воду со спагетти, оставив около стакана воды, в которой варилась паста.

Переложите горячие спагетти в сковороду с кальмарами.

Быстро перемешайте спагетти с кальмарами.

Снимите сковороду с огня (это важно, чтобы желтки не свернулись).

Влейте яично-сливочную смесь в сковороду с пастой и кальмарами.

Быстро и тщательно перемешайте, чтобы соус обволакивал каждую спагетти. Если соус получается слишком густым, добавьте немного воды, в которой варилась паста.

Добавьте лимонный сок (по желанию) и петрушку.

подавайте пасту с кальмарами немедленно, посыпав свеженатертым пармезаном и свежемолотым черным перцем.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Спагетти равномерно покрыты кремовым соусом. Кальмары нежные, белого цвета. Свежая зелень придает блюду аппетитный вид.

Аромат: Насыщенный аромат моря, кальмаров, чеснока, пармезана и свежей зелени.

Вкус: Насыщенный, сливочный, с выраженным вкусом кальмаров, чеснока и пармезана.

Должна присутствовать легкая кислинка от лимона (если используется).

Текстура: Спагетти "аль денте" - слегка недоваренные, упругие. Кальмары нежные, мягкие, не резиновые. Соус кремовый, обволакивающий пасту.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для консистенции соуса и пасты.

Содержание Жира: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Кальмаров:

Внешний Вид: Тушки кальмаров должны быть чистыми, без повреждений и пятен. Мясо должно быть упругим и эластичным.

Запах: Кальмары должны иметь свежий, морской запах. Не должно быть запаха аммиака или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что кальмары хранились в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Соблюдение времени приготовления! Не передержите кальмары, иначе они станут резиновыми (2-3 минуты обжарки).

Свежие Яйца: Используйте только свежие яйца для приготовления соуса.

Чистота: Используйте чистую посуду и кухонный инвентарь. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Пасту с кальмарами необходимо подавать сразу после приготовления, пока она горячая (не ниже +65°C). Не рекомендуется хранить пасту с кальмарами в течение длительного времени, так как это может ухудшить ее вкус и текстуру, а также способствовать размножению бактерий.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать пасту с кальмарами в течение 1-2 часов после приготовления.

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Вариации с разными видами пасты и соусов. Приготовление пасты перед подачей ("из-под ножа").

Кулинарии и Магазины: Реализация готовой пасты в охлажденном виде в специальной упаковке (для разогрева дома). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки (важно, чтобы доставка была быстрой, чтобы паста не остыла). (Не рекомендовано, т.к. блюдо лучше сразу после приготовления)

Кейтеринг: Приготовление пасты на месте проведения мероприятия ("из-под ножа").

Использование термоконтейнеров для поддержания температуры.

Практическое задание № 5

Приготовить и дать оценку качества и безопасности, условия и способы реализации Мясо в луково-соевом маринаде, в духовке.

Эталон практического задания №5

Подготовка Ингредиентов

Мясо: Свинина (шейка, окорок, корейка): 1 кг (или говядина - толстый край, вырезка, огузок). Выбирайте мясо с небольшим количеством жира, равномерным цветом и приятным запахом.

Лук Репчатый: 500 г (среднего размера, нарезанный полукольцами).

Соевый Соус: 150 мл (классический, без добавок).

Чеснок: 3-4 зубчика (измельченный).

Растительное Масло: 2-3 ст. ложки (без запаха, для обжаривания).

Уксус Бальзамический (по желанию): 1 ст. ложка (для придания пикантности).

Мед (по желанию): 1 ч. ложка (для сладости и глянцевої корочки).

Специи: Черный перец (свежемолотый), красный перец (щепотка, по желанию), кориандр (молотый), сушеный базилик (по желанию).

Технология Приготовления

Подготовка Мяса: Промойте мясо под холодной проточной водой, обсушите бумажными полотенцами. Удалите лишний жир и пленки. Нарезьте мясо на куски толщиной 2-3 см (стейки) или на более мелкие кусочки (для шашлыка или жаркого).

Приготовление Маринада: В большой миске смешайте нарезанный лук, соевый соус, измельченный чеснок, растительное масло, бальзамический уксус (по желанию), мед (по желанию), черный перец, красный перец (по желанию), кориандр и сушеный базилик (по желанию). Хорошо перемешайте.

Маринование Мяса: Положите мясо в миску с маринадом, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусок был покрыт маринадом. Накройте миску пленкой или крышкой и поставьте в холодильник мариноваться на 2-12 часов (чем дольше, тем лучше).

Запекание Мяса: Разогрейте духовку до 180°C. Выложите мясо вместе с маринадом в форму для запекания или на противень. Запекайте в разогретой духовке в течение 1-1.5 часов (в зависимости от размера кусков мяса и желаемой степени прожарки). Во время запекания поливайте мясо выделившимся соком через каждые 20-30 минут. Если мясо начинает пригорать, накройте форму фольгой. Чтобы проверить готовность мяса, проткните его ножом или вилкой в самой толстой части. Если вытекает прозрачный сок, мясо готово.

Подача: Достаньте мясо из духовки и дайте ему немного остыть (10-15 минут) перед подачей. Подавайте мясо горячим, с гарниром из овощей, картофеля, риса или свежей зелени. Можно полить мясо соусом, который образовался при запекании.

Оценка Качества

Органолептические Показатели:

Внешний Вид: Мясо имеет аппетитную, глянцевую корочку. Цвет мяса - от золотисто-коричневого до темно-коричневого (в зависимости от степени прожарки). На поверхности мяса видны кусочки лука и специй.

Аромат: Насыщенный аромат жареного мяса, лука, соевого соуса и специй. Не должно быть посторонних или неприятных запахов.

Вкус: Мясо сочное, нежное и ароматное. Вкус должен быть сбалансированным: соленый (от соевого соуса), сладкий (от меда, если используется), с легкой кислинкой (от бальзамического уксуса, если используется) и пряный (от специй).

Текстура: Мясо должно быть мягким и легко жеваться, но не разваливаться. Не должно быть жестких или сухих участков.

Физико-химические Показатели: (Определяются в лаборатории, в основном для промышленного производства)

Содержание Влаг: Важно для сочности продукта.

Содержание Жира: Влияет на вкус и текстуру блюда.

Содержание Соли: Важно для вкуса и сохранности.

Микробиологические Показатели: (Определяются в лаборатории)

Общее Количество Микроорганизмов (ОКМ): Показывает общее количество бактерий в продукте.

Наличие Бактерий Группы Кишечной Палочки (БГКП): Не допускается.

Наличие Патогенных Микроорганизмов (в т.ч. Сальмонеллы): Не допускается.

Безопасность

Выбор Мяса:

Внешний Вид: Мясо должно быть свежим, с равномерным цветом, упругой текстурой и приятным запахом. Не должно быть слизи, пятен, кровоподтеков или других признаков порчи.

Запах: Мясо должно иметь свежий, характерный для данного вида мяса запах. Не должно быть запаха аммиака, гниения или других посторонних запахов.

Условия Хранения: Убедитесь, что мясо хранилось в надлежащих условиях (в холодильнике или морозильной камере).

Срок Годности: Обратите внимание на срок годности.

Приготовление:

Тщательная Термическая Обработка: Мясо должно быть тщательно пропечено, чтобы уничтожить возможные патогенные микроорганизмы. Температура внутри куска мяса должна быть не менее 75°C (для свинины) и 70°C (для говядины).

Чистота: Используйте чистую разделочную доску и нож для мяса. Тщательно мойте руки перед приготовлением.

Условия и Способы Реализации

Условия Реализации:

Температурный Режим: Мясо необходимо подавать горячим (не ниже +65°C). Если блюдо готовится заранее, его необходимо быстро охладить и хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C, а затем разогреть перед подачей.

Сроки Реализации: Рекомендуется реализовать мясо в течение 24-48 часов после приготовления (при условии правильного хранения).

Способы Реализации:

Рестораны и Кафе: Подача как основное блюдо. Разнообразие гарниров и соусов.

Кулинарии и Магазины: Реализация в охлажденном виде в контейнерах (для разогрева дома).

Доставка Еды: Реализация через сервисы доставки в термосумках.

Кейтеринг: Подача на мероприятиях (использование термоконтейнеров для поддержания температуры).

Пикники и Барбекю: Запеченное мясо можно использовать в качестве основы для шашлыка или других блюд, приготовленных на гриле.

Приготовление и оформление галантина из курицы.

Эталон практических действий

Подготовка курицы:

Курица (целая, вес около 1,5 кг): опаливание, удаление внутренностей, промывка.

Аккуратное снятие кожицы с тушки, начиная с шеи, стараясь не повредить ее. Отрезание концы крыльев и ножек.

Отделение мякоти от костей: снятие мяса с грудки и бедер.

Маринование мяса: добавление соли, перца, чеснока (измельченного), мускатного ореха (щепотка) и коньяка (1 ст. ложка). Оставление мариноваться в холодильнике на 1-2 часа.

Критерии оценки: целостность кожицы, тщательность отделения мяса от костей.

Техника безопасности: аккуратное обращение с ножом при снятии кожицы и отделении мяса.

Приготовление фарша:

Добавление к маринованному мясу: свинины (жирной, 200 г), ветчины (100 г), фисташек (50 г, очищенных), грибов (шампиньонов, 100 г, обжаренных).

Нарезка ингредиентов: свинину и ветчину – мелкими кубиками, грибы – тонкими ломтиками.

Перемешивание ингредиентов: добавление немного бульона или желатина для связывания.

Критерии оценки: равномерное распределение ингредиентов в фарше, нужная консистенция (не слишком жидкая, не слишком густая).

Фарширование курицы:

Выкладывание фарша внутрь снятой кожицы.

Придание курице естественной формы.

Зашивание кожицы кулинарной нитью.

Критерии оценки: равномерное заполнение кожицы фаршем, сохранение формы курицы.

Варка галантина:

Помещение фаршированной курицы в кастрюлю с бульоном (куриным или овощным).

Добавление овощей (морковь, лук, сельдерей) и специй (лавровый лист, перец горошком).

Варка на медленном огне в течение 1,5-2 часов, периодически снимая пену.

Критерии оценки: готовность галантина (сок, выделяющийся при проколе иглой, должен быть прозрачным).

Техника безопасности: работа с горячей плитой и бульоном.

Охлаждение и прессование:

Аккуратное извлечение галантина из бульона.

Охлаждение галантина до комнатной температуры.

Заворачивание галантина в пищевую пленку и установка груза на поверхность.

Помещение галантина в холодильник на 6-8 часов для прессования.

Критерии оценки: плотная консистенция галантина, сохранение формы.

Нарезка и оформление:

Удаление кулинарной нити и пищевой пленки.

Нарезка галантина на порционные куски (толщиной 1-1,5 см) острым ножом.

Выкладывание кусков галантина на блюдо.

Оформление зеленью (петрушка, укроп, руккола), дольками лимона, оливками, маслинами, клюквой.

Критерии оценки: аккуратность нарезки, эстетичный внешний вид.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: красивый разрез с различными ингредиентами, аппетитный вид.

Аромат: приятный аромат мяса, специй и грибов.

Вкус: сбалансированный вкус мяса, специй и добавок.

Текстура: плотная, но нежная, без костей и хрящей.

Практическое задание № 6

Приготовление и оформление салата "Нисуаз" с тунцом.

Эталон практических действий №6

Подготовка ингредиентов:

Тунец консервированный в масле или собственном соку (150 г): отцедить масло, разделить на кусочки.

Картофель (200 г): отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать дольками.

Яйца куриные (2 шт.): отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать четвертинками.

Помидоры (200 г): вымыть, нарезать дольками или четвертинками.

Огурцы свежие (100 г): вымыть, нарезать кружочками или полукружочками.

Лук красный (50 г): очистить, нарезать тонкими полукольцами.

Маслины без косточек (50 г): разрезать пополам.

Фасоль стручковая (100 г): отварить до готовности, остудить.

Салат латук (50 г): вымыть, обсушить, порвать на крупные куски.

Анчоусы в масле (3-4 шт.): отцедить масло, разделить на небольшие кусочки(по желанию).

Критерии оценки: качество продуктов (свежесть, отсутствие повреждений), правильная нарезка.

Техника безопасности: острые ножи, горячая вода.

Приготовление заправки:

Оливковое масло (3 ст. ложки).

Уксус винный (1 ст. ложка) или лимонный сок (1 ст. ложка).

Чеснок (1 зубчик): измельчить.

Дижонская горчица (1 ч. ложка).

Соль, перец черный молотый – по вкусу.

Перемешать все ингредиенты до однородности.

Критерии оценки: однородность заправки, сбалансированный вкус.

Сборка салата:

На дно блюда выложить листья салата-латука.

Выложить на листья салата в произвольном порядке: картофель, яйца, помидоры, огурцы, лук, маслины, фасоль, тунец и анчоусы.

Полить салат приготовленной заправкой.

Критерии оценки: эстетичный внешний вид, равномерное распределение ингредиентов.

Оформление:

Декорировать салат веточками свежей зелени (петрушка, базилик).

Добавить несколько капель оливкового масла extra virgin (по желанию).

Критерии оценки: эстетичный внешний вид, умеренность в оформлении.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: яркий, красочный салат с аппетитными кусочками тунца, овощей и зелени.

Аромат: свежий, с нотками моря, овощей и пряностей.

Вкус: сбалансированный, сочетающий соленость тунца и анчоусов, кислинку заправки и сладость овощей.

Текстура: разнообразная, от мягких овощей до упругого тунца.

Практическое задание № 7

Приготовление и оформление паштета из печени (куриной или утиной).

Эталон практических действий №7

Подготовка печени:

Печень (куриная или утиная, 500 г): промыть, удалить пленки и прожилки.

Вымочить печень в молоке (200 мл) в течение 30 минут (для удаления горечи).

Критерии оценки: очищенная печень без пленок и прожилок.

Подготовка овощей:

Лук репчатый (100 г): очистить, нарезать кубиками.

Морковь (100 г): очистить, натереть на крупной терке.

Чеснок (2 зубчика): измельчить.

Критерии оценки: правильная нарезка овощей.

Обжаривание ингредиентов:

Растопить сливочное масло (50 г) на сковороде.

Обжарить лук и морковь до мягкости.

Добавить печень и чеснок, обжарить до полуготовности (5-7 минут).

Критерии оценки: овощи мягкие, печень сменила цвет, но осталась немного розоватой внутри.

Техника безопасности: горячая плита, брызги масла.

Тушение:

Добавить в сковороду: коньяк или бренди (2 ст. ложки), соль, перец, мускатный орех (щепотку).

Тушить под крышкой на медленном огне 10-15 минут (до готовности печени).

Критерии оценки: печень мягкая, легко разламывается вилкой.

Измельчение:

Снять сковороду с огня, немного остудить содержимое.

Переложить содержимое сковороды в блендер или кухонный комбайн.

Измельчить до однородной массы.

Добавить сливочное масло (50 г, размягченное) и сливки (50 мл) для придания нежности.

Взбить еще раз до однородной консистенции.

Критерии оценки: однородная, кремообразная консистенция паштета.

Охлаждение и формовка:

Переложить паштет в форму (керамическую, стеклянную или силиконовую).

Разровнять поверхность паштета ложкой или лопаткой.

Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2-3 часа для охлаждения и застывания.

Критерии оценки: ровная поверхность паштета, консистенция должна быть плотной.

Органолептическая оценка:

Внешний вид: паштет гладкий, блестящий, аппетитного цвета.

Аромат: нежный печеночный аромат с нотками специй и коньяка.

Вкус: насыщенный, сбалансированный, с нежной текстурой.

Практическое задание № 8

Приготовление заливного языка или рыбы (на выбор экзаменуемого).

Эталон практических действий №8

Подготовка основного ингредиента:

Язык говяжий (500 г): отварить до мягкости, остудить, очистить от кожи, нарезать ломтиками.

Альтернатива: Рыба (судак, окунь, осетрина) (500 г): отварить или припустить, остудить, разделить на филе, удалить кости.

Приготовление бульона:

В бульон добавить лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, перец горошком.

Процедить бульон.

Добавить желатин (в соответствии с инструкцией на упаковке).

Оформление:

В форму для заливного выложить ломтики языка/рыбы.

Украсить овощами (морковь, перец, зеленый горошек), зеленью, лимоном.

Залить бульоном.

Поставить в холодильник до полного застывания.

Подача:

Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду, чтобы облегчить извлечение заливного.

Нарезать порционными кусками.

Практическое задание № 9

Приготовление и оформление роллов "Калифорния" и "Филадельфия" (с соблюдением технологии и пропорций).

Эталон практических действий № 9

Подготовка ингредиентов:

Рис для суши: сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

Листы нори: разрезать пополам.

Мясо краба (имитация или натуральное): разобрать на волокна.

Авокадо: очистить, нарезать полосками.

Огурец: очистить от семян, нарезать полосками.

Икра летучей рыбы (тобико): для обваливания ролла.

Использовать качественные и свежие продукты.

Формирование ролла:

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Перевернуть лист нори рисом вниз.

Выложить начинку (краб, авокадо, огурец).

Уделяют внимание тому, чтобы все продукты были свежими и имели приятный вкус.

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обваливать ролл в икре тобико.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

Эталон практических действий (Ролл "Филадельфия"):

Подготовка ингредиентов:

Рис для суши: сварить по инструкции, заправить уксусом для суши.

Листы нори: разрезать пополам.

Сливочный сыр "Филадельфия": нарезать полосками.

Лосось слабосоленый: нарезать тонкими ломтиками.

Огурец: очистить от семян, нарезать полосками.

Формирование ролла:

На бамбуковый коврик положить половину листа нори блестящей стороной вниз.

Распределить равномерно рис по листу нори, оставляя свободный край около 1 см.

Выложить начинку (сыр, огурец).

Свернуть ролл с помощью коврика, плотно прижимая.

Обернуть ролл ломтиками лосося.

Нарезать ролл на 6-8 равных частей мокрым ножом.

Практическое задание № 10

Приготовление десерта "Птичье молоко".

Эталон практических действий № 10

Материалы и Оборудование:

Миксер (планетарный или ручной)

Кастрюля (с толстым дном)

Сотейник (небольшой)

Форма для десерта (квадратная или прямоугольная, примерно 20x20 см, разъемная или выложенная пищевой пленкой)

Кулинарный термометр

Силиконовая лопатка
Венчик
Мерные стаканы и ложки
Пергаментная бумага (для покрытия глазурью)
Решетка (для охлаждения глазури)

Ингредиенты (для формы 20x20 см):

Для Суфле:

Белки яичные - 2 шт (крупных, ~70 г)
Сахар - 250 г
Вода - 75 мл
Агар-агар - 4 г (сила 900)
Масло сливочное - 100 г (комнатной температуры)
Молоко сгущенное - 100 г
Ванильный экстракт - 1 ч.л.
Лимонная кислота - 1/4 ч.л. (или несколько капель лимонного сока)

Для Глазури:

Шоколад темный (55-70% какао) - 100 г
Масло сливочное - 50 г

Подготовка:

Подготовка Формы: Выстелите форму для десерта пищевой пленкой так, чтобы пленка свисала с краев. Это облегчит извлечение десерта.

Подготовка Ингредиентов: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры важно для успешного приготовления десерта.

Подготовка Агара: Замочите агар-агар в холодной воде (75 мл) на 1-2 часа. Важно: Агар должен полностью набухнуть.

Подготовка Масла: Масло сливочное для суфле должно быть мягким, комнатной температуры.

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места для работы и все необходимые инструменты под рукой.

Приготовление Агарового Сиропа:

Варка Сиропа: В кастрюле с толстым дном соединить замоченный агар-агар, сахар и воду.

Термообработка: Поставить кастрюлю на средний огонь и, постоянно помешивая, довести сироп до кипения. Важно: Помешивайте, чтобы сахар не пригорел ко дну кастрюли.

Контроль Температуры: Варить сироп, постоянно помешивая, до температуры 110°C (используйте кулинарный термометр). Важно: Температура очень важна! Если переварить - суфле будет резиновым. Если не доварить - не застынет.

Проверка Готовности (Альтернативный Способ): Если нет термометра, можно проверить готовность сиропа "на нить". Поднимите ложку с сиропом вверх. Если сироп стекает тонкой, непрерывной нитью – он готов.

Снятие с Огня: Снять сироп с огня и оставить на несколько минут. Важно: Работать с горячим сиропом нужно быстро и аккуратно.

Приготовление Суфле:

Взбивание Белков: В чистой, сухой миске начать взбивать яичные белки миксером на средней скорости.

Добавление Лимонной Кислоты: Когда белки начнут пениться, добавить лимонную кислоту (или лимонный сок).

Увеличение Скорости: Постепенно увеличить скорость миксера до высокой и взбить белки до устойчивых пиков. Важно: Белки должны быть плотными и держать форму.

Тонкой Струйкой: Продолжая взбивать белки на высокой скорости, очень тонкой струйкой влить горячий агаровый сироп. Важно: Вливать сироп нужно медленно, чтобы белки не свернулись.

Продолжение Взбивания: Продолжать взбивать массу до тех пор, пока она не станет глянцевой и плотной.

Подготовка Масляного Крема: В отдельной миске взбить мягкое сливочное масло миксером до пышности.

Добавление Сгущенного Молока: Постепенно добавить сгущенное молоко во взбитое масло, продолжая взбивать до однородной консистенции.

Соединение Кремов: Уменьшить скорость миксера до минимальной и постепенно добавить масляный крем в белковую массу. Добавить ванильный экстракт. Аккуратно перемешать силиконовой лопаткой до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не осадить белки.

Заливка в Форму: Быстро вылить суфле в подготовленную форму и разровнять поверхность. Важно: Суфле начинает быстро застывать, поэтому нужно действовать оперативно.

Приготовление Глазури:

Растапливание Шоколада: На водяной бане или в микроволновке растопить шоколад. Важно: Шоколад не должен перегреться, иначе он может свернуться.

Добавление Масла: Добавить сливочное масло в растопленный шоколад и перемешать до однородной консистенции.

Покрытие Десерта: Дать глазури немного остыть (2-3 минуты) и равномерно покрыть ею поверхность десерта.

Охлаждение и Нарезка:

Охлаждение Десерта: Поставить форму с десертом в холодильник на 4-6 часов (или на ночь) до полного застывания.

Извлечение из Формы: Аккуратно извлечь десерт из формы, потянув за края пищевой пленки.

Нарезка: Нарезать десерт "Птичье Молоко" на порционные кусочки.

Подача: Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Текстура Суфле: Нежная, воздушная, слегка упругая, равномерная, без крупных пузырей.

Вкус Суфле: Сладкий, сливочный, с легким ванильным ароматом, сбалансированный.

Консистенция Глазури: Гладкая, блестящая, хрустящая, не липкая.

Вкус Глазури: Насыщенный шоколадный, сбалансированный.

Внешний Вид: Аккуратный, ровный, с равномерным слоем глазури.

Практическое задание № 11

Приготовление десерта "Шоколадный фондан".

Эталон практических действий № 11

Материалы и Оборудование:

Небольшие керамические или металлические формы для выпечки (рамекины) - 4 шт. (объемом ~150-200 мл)

Миксер (ручной или стационарный)

Две миски (для растапливания шоколада и взбивания яиц)
Сотейник (для растапливания шоколада на водяной бане, опционально)
Мерные ложки и стаканы
Пергаментная бумага (для подготовки форм)
Силиконовая лопатка или венчик
Сито (для просеивания муки и какао-порошка)
Духовка

Ингредиенты (на 4 порции):

Шоколад темный (55-70% какао) - 150 г
Масло сливочное - 100 г
Яйца - 2 шт.
Желтки яичные - 2 шт.
Сахарная пудра - 50 г
Мука пшеничная - 30 г
Какао-порошок (без сахара) - 1 ст.л. (для обсыпки форм)
Соль - щепотка
Ванильный экстракт - 1/2 ч.л. (по желанию)
Сахарная пудра (для посыпки готового фондана) - по вкусу
Ягоды, мороженое (для подачи) - по вкусу

Подготовка:

Подготовка Форм: Смазать рамекины растопленным сливочным маслом. Посыпать формы какао-порошком, равномерно распределяя его по дну и стенкам. Перевернуть формы и слегка постучать, чтобы удалить излишки какао. Важно: Эта процедура поможет избежать прилипания фондана к формам и придаст ему красивый шоколадный оттенок.

Подготовка Ингредиенты: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры критически важно для успешного результата.

Разогрев Духовки: Разогреть духовку до 200°C (180°C с конвекцией). Важно: Духовка должна быть хорошо разогретой перед выпечкой.

Приготовление Шоколадного Теста:

Растапливание Шоколада и Масла: Растопить шоколад и сливочное масло вместе на водяной бане или в микроволновке короткими импульсами, постоянно помешивая, чтобы избежать перегрева. Важно: Шоколад и масло должны быть полностью растоплены и объединены в гладкую, однородную массу. Водяная баня предпочтительнее для более деликатного растапливания.

Охлаждение Шоколадной Смеси: Дать шоколадной смеси немного остыть (до температуры, при которой она будет теплой, но не горячей) - около 5 минут. Важно: Слишком горячая смесь может сварить яйца.

Взбивание Яиц и Желтка: В отдельной миске взбить яйца, желтки и сахарную пудру миксером до светлой и пышной консистенции (около 3-5 минут). Важно: Хорошо взбитые яйца придают фондану легкость и воздушность. Добавить ванильный экстракт (по желанию).

Соединение Шоколадной Смеси и Яичной Смеси: Аккуратно влить остывшую шоколадную смесь в яичную смесь, перемешивая силиконовой лопаткой или венчиком до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не потерять воздушность яиц.

Добавление Муки: Просеять муку и соль над шоколадной смесью. Аккуратно перемешать, пока мука полностью не соединится с шоколадной массой. Важно: Не переусердствуйте с перемешиванием, чтобы не развить глютен в муке. Тесто должно быть однородным, но не слишком густым.

Выпечка Фондана:

Разливание Теста по Формам: Равномерно разлить шоколадное тесто по подготовленным рамекинам, заполняя их примерно на 3/4 объема.

Выпечка в Духовке: Поставить формы с тестом в разогретую духовку и выпекать в течение 12-15 минут. Важно: Время выпечки может варьироваться в зависимости от духовки и размера рамекинов. Главное – не передержать фондан!

Контроль Готовности: Готовность фондана определяется визуально. Корочка должна быть плотной, а серединка слегка "дрожать". Важно: Если передержать фондан, жидкая сердцевина исчезнет.

Подача:

Охлаждение: Дать фондану немного остыть в формах (около 1-2 минут).

Переворачивание: Аккуратно перевернуть фондан на тарелку (если уверены, что он не прилип). Если он плохо отделяется, можно немного провести ножом вдоль стенок рамекина.

Украшение и подача: Посыпать теплый фондан сахарной пудрой. Подавать немедленно, пока сердцевина остается жидкой. Можно подавать с шариком мороженого, свежими ягодами, взбитыми сливками или другими топпингами по вкусу.

Требования к качеству:

Внешний Вид: Аккуратный, слегка выпуклый, с хрустящей корочкой.

Текстура: Хрустящая корочка и жидкая, горячая шоколадная сердцевина.

Вкус: Насыщенный шоколадный вкус с приятной горчинкой (в зависимости от выбранного шоколада), сбалансированный по сладости.

Температура: Горячий, чтобы сердцевина оставалась жидкой.

Практическое задание № 12

Приготовление десерта "Штрудель с яблоками"

Эталон практических действий № 12

Материалы и Оборудование:

Большая рабочая поверхность (стол, покрытый чистой тканью или силиконовым ковриком)

Скалка (длинная и тонкая)

Небольшой нож (острый)

Кисть (для смазывания теста)

Противень (для выпечки)

Пергаментная бумага (для выстилания противня)

Миски (для подготовки начинки)

Полотенце (для накрывания теста)

Ингредиенты:

Для Теста:

Мука пшеничная - 250 г (высшего сорта, с высоким содержанием клейковины)

Вода теплая – 125 мл

Масло растительное (подсолнечное, без запаха) – 30 мл

Уксус яблочный (или винный, 6%) – 1 ч.л.

Соль – щепотка

Для Начинки:

Яблоки - 700 г (кисло-сладких сортов, например, Антоновка, Симиренко, Голден)

Сухари панировочные – 50 г
Изюм – 50 г (золотистый, без косточек)
Орехи грецкие (или миндаль) – 50 г (рубленые)
Сахар - 70 г (или по вкусу)
Корица молотая – 1 ч.л.
Ром (или коньяк, по желанию) – 2 ст.л. (для замачивания изюма, по желанию)
Лимонный сок – 1 ст.л. (для предотвращения потемнения яблок)
Масло сливочное растопленное – 50 г (для смазывания теста и штруделя)

Для Смазывания и Посыпки:

Яйцо – 1 шт. (взбитое, для смазывания штруделя)
Молоко – 1 ст.л. (для смешивания с яйцом)
Сахарная пудра – для посыпки готового штруделя (по желанию)

Подготовка:

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места на рабочей поверхности для раскатывания теста. Накройте стол чистой тканью или используйте силиконовый коврик.

Подготовка Ингредиентов: Тщательно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры необходимо.

Подготовка Изюма: Замочите изюм в теплой воде или роме/коньяке на 30 минут. Затем слейте жидкость и обсушите изюм. Важно: Предварительное замачивание делает изюм более мягким и сочным.

Подготовка Яблок: Вымойте, очистите яблоки от кожуры и сердцевины. Нарежьте тонкими ломтиками или небольшими кубиками. Сбрызните яблоки лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Обжаривание Сухарей (Опционально): Слегка обжарьте панировочные сухари на сухой сковороде до золотистого цвета. Это придаст им более насыщенный вкус и аромат.

Разогрев Духовки: Разогрейте духовку до 180°C (160°C с конвекцией).

Приготовление Теста:

Смешивание Ингредиентов: В миске смешайте муку, соль. Сделайте углубление в центре и добавьте теплую воду, масло и уксус.

Замес Теста: Замесите мягкое, эластичное тесто. Тесто должно быть гладким и легко отставать от рук. Важно: Если тесто получается слишком липким, добавьте немного муки. Если слишком тугим, добавьте немного воды.

Вымешивание Теста: Вымешивайте тесто на рабочей поверхности в течение 8-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.

Отдых Теста: Сформируйте из теста шар, слегка смажьте его растительным маслом, положите в миску, накройте пленкой или полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-2 часа. Важно: Это позволит глютену расслабиться, что облегчит вытягивание теста.

Приготовление Начинки:

Смешивание Ингредиентов: В большой миске смешайте нарезанные яблоки, панировочные сухари, изюм, рубленые орехи, сахар и корицу. Важно: Количество сахара можно регулировать в зависимости от сладости яблок.

Растапливание Сливочного Масла: Растопите сливочное масло и дайте ему немного остыть.

Формирование Штруделя:

Раскатывание Теста: Раскатайте тесто в тонкий пласт (примерно 30x40 см) на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности.

Вытягивание Теста: Аккуратно вытяните тесто руками, начиная от центра к краям, до очень тонкого состояния (почти прозрачного). Важно: Тесто должно быть настолько тонким, чтобы через него можно было читать газету.

Техника вытягивания: Подложите ладони под тесто с тыльной стороны и аккуратно растягивайте его в разные стороны. Следите за тем, чтобы тесто не порвалось. Если тесто рвется, не страшно, продолжайте вытягивать, стараясь распределить нагрузку равномерно.

Обрезка Толстых Краев (Опционально): Если края теста получились слишком толстыми, обрежьте их.

Смазывание Теста: Смажьте растопленным сливочным маслом всю поверхность вытянутого теста.

Равномерное Распределение Начинки: Равномерно распределите яблочную начинку по поверхности теста, оставляя свободными около 2 см по краям.

Сворачивание Рулета: Аккуратно сверните тесто с начинкой в рулет. Важно: Сворачивайте плотно, но не слишком туго, чтобы тесто не порвалось.

Перекладывание на Противень: Аккуратно перенесите штрудель на противень, выстеленный пергаментной бумагой.

Смазывание Штруделя: Взбейте яйцо с молоком и смажьте этой смесью поверхность штруделя.

Прокальвание Теста: Сделайте несколько небольших надрезов на поверхности штруделя (для выхода пара).

Смазывание Маслом (Дополнительно): Можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Выпечка:

Выпечка в Духовке: Выпекайте штрудель в разогретой духовке в течение 35-45 минут, или пока он не станет золотистым и хрустящим.

Смазывание Маслом (Опционально): В процессе выпечки, примерно через 20 минут, можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Подача:

Охлаждение: Дайте штруделю немного остыть на противне (около 10-15 минут).

Посыпка Сахарной Пудрой: Посыпьте штрудель сахарной пудрой (по желанию).

Нарезка и подача: Нарезьте штрудель на порционные кусочки и подавайте теплым, с шариком ванильного мороженого, взбитыми сливками или ванильным соусом (по желанию).

Критерии Оценки:

Внешний вид: Золотистый, хрустящий, с аппетитной корочкой.

Текстура теста: Тонкое, слоеное, хрустящее.

Текстура начинки: Сочная, мягкая.

Вкус: Сладкий, яблочный, с ароматом корицы и орехов.

Баланс вкусов: Гармоничное сочетание теста и начинки.

Практическое задание № 13

Приготовление десерта Кофейный Крем-Мусс"

Эталон практических действий №13

Оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)

Сотейник или кастрюля с толстым дном

Ножи

Разделочные доски (для разных видов продуктов)

Миски (разных размеров)
Мерные стаканы и ложки
Венчик
Лопатка силиконовая или деревянная
Формочки для мусса (стаканы, креманки, пиалы)
Сито
Пергаментная бумага (по желанию, для украшения)
Кондитерский мешок и насадки (по желанию, для украшения)
Весы кулинарные
Термометр кухонный

Ингредиенты (на 4 порции):

Для кофейной основы:

Кофе свежесваренный (сильный) - 200 мл

Сахар - 50 г

Желатин листовой - 5 г (или гранулированный - 1 ч.л.)

Вода холодная (для замачивания желатина) - 30 мл

Для мусса:

Сливки жирные (не менее 33%) - 200 мл

Яичные желтки - 2 шт.

Сахар - 30 г

Экстракт ванили - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)

Для украшения (по желанию):

Какао-порошок

Шоколадная стружка

Зерна кофе

Взбитые сливки

Печенье амаретти

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.

Следить за исправностью электрооборудования (миксер).

Осторожно обращаться с горячими жидкостями (кофе, сироп).

При работе с ножом использовать безопасную технику нарезки.

Не оставлять без присмотра включенные электроприборы.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов. Убедиться в свежести яиц и сливок.

Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.

Замочить желатин в холодной воде (листовой - отдельно каждый лист, гранулированный - в одной емкости). Дать желатину набухнуть в течение 5-10 минут.

Подготовить формочки для мусса.

Приготовление кофейной основы:

Сварить крепкий кофе и процедить его через мелкое сито для удаления осадка.

В небольшом сотейнике смешать свежесваренный кофе и сахар.

Нагреть смесь на среднем огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Не доводить до кипения!

Снять с огня и добавить набухший желатин (предварительно отжав воду из листового желатина).

Тщательно перемешать до полного растворения желатина.
Остудить кофейную основу до комнатной температуры. Важно! Не дать ей застыть.

Приготовление мусса:

В отдельной миске взбить яичные желтки с сахаром и экстрактом ванили до образования светлой и пышной массы.

В небольшом сотейнике слегка подогреть сливки (не до кипения!).

Тонкой струйкой влить горячие сливки во взбитые желтки, постоянно помешивая венчиком.

Перелить смесь обратно в сотейник и поставить на медленный огонь.

Варить, постоянно помешивая, до загустения, пока крем не начнет обволакивать лопатку (температура должна быть около 82-85°C). Важно! Не перегреть, иначе желтки свернутся.

Снять с огня и процедить крем через мелкое сито, чтобы удалить возможные комочки.

Дать крему немного остыть (до температуры около 40°C).

Объединение кофейной основы и мусса:

Аккуратно влить остывшую кофейную основу в теплый заварной крем.

Аккуратно перемешать лопаткой до однородной консистенции. Важно! Избегать образования пузырьков воздуха.

Формирование десерта:

Разлить полученную смесь по подготовленным формочкам.

Накрыть формочки пищевой пленкой (в контакт с поверхностью мусса), чтобы предотвратить образование корочки.

Поставить в холодильник на 3-4 часа (лучше на ночь) для полного застывания.

Украшение и подача:

Перед подачей достать мусс из холодильника.

Украсить по желанию: какао-порошком, шоколадной стружкой, зернами кофе, взбитыми сливками, печеньем амаретти.

Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Внешний вид: Аккуратный, эстетичный. Отсутствие трещин и неровностей на поверхности мусса. Подходящее и эстетичное украшение.

Консистенция: Нежная, воздушная, кремовая. Мусс должен держать форму, но не быть слишком плотным или резиновым.

Вкус и аромат: Выраженный кофейный вкус и аромат с приятной сладостью. Гармоничное сочетание всех ингредиентов. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 14

Приготовление пирожного "Баунти"

Эталон практических действий №14

Оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)

Две миски (разных размеров)

Сотейник или кастрюля с толстым дном

Мерные стаканы и ложки

Лопатка силиконовая или деревянная
Пергаментная бумага или силиконовый коврик
Решетка для глазирования
Вилка
Кастрюля для водяной бани
Нож или кондитерский шпатель
Весы кулинарные
Пищевая пленка
Противень или доска для заморозки

Ингредиенты (примерно на 12 пирожных):

Для кокосовой начинки:

Кокосовая стружка - 200 г

Сгущенное молоко - 200 г

Сливочное масло (мягкое, комнатной температуры) - 50 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)

Для шоколадной глазури:

Шоколад (черный или молочный, не менее 50% какао) - 200 г

Сливочное масло - 20 г (по желанию, для более блестящей глазури)

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.

Осторожно обращаться с ножом.

При приготовлении глазури на водяной бане следить, чтобы вода не попадала в шоколад.

Осторожно обращаться с горячей глазурью.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов.

Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.

Размягчить сливочное масло для начинки до комнатной температуры.

Подготовить противень или доску для заморозки, застелив пергаментной бумагой или силиконовым ковриком.

Приготовление кокосовой начинки:

В миске смешать кокосовую стружку, сгущенное молоко и мягкое сливочное масло.

Добавить ванильный экстракт (или ванильный сахар).

Тщательно перемешать все ингредиенты до однородной массы.

Формовка пирожных:

Сформировать из кокосовой массы небольшие овальные или прямоугольные батончики.

Размер - примерно 5-7 см в длину и 2-3 см в ширину.

Выложить сформированные пирожные на подготовленный противень или доску.

Поставить в морозильную камеру на 30-60 минут для замерзания. Это позволит легче обмакнуть их в шоколадную глазурь.

Приготовление шоколадной глазури:

Разломать шоколад на кусочки.

В кастрюле немного большего размера налить воду и довести ее до кипения. Уменьшить огонь, чтобы вода слегка кипела.

Поставить кастрюлю с шоколадом поверх кастрюли с водой, создавая водяную баню.

Важно! Дно кастрюли с шоколадом не должно касаться воды.

Растопить шоколад, периодически помешивая лопаткой, до однородной и глянцевой консистенции.

По желанию, добавить в растопленный шоколад сливочное масло (20г) для более блестящей глазури и перемешать до полного растворения.

Снять кастрюлю с шоколадом с водяной бани.

Глазирование пирожных:

Достать замороженные пирожные из морозильной камеры.

С помощью вилки аккуратно обмакнуть каждое пирожное в растопленный шоколад, полностью покрывая его глазурью.

Дать стечь излишкам глазури.

Выложить глазированные пирожные на решетку для глазирования (или на пергаментную бумагу), чтобы глазурь застыла.

При необходимости повторно окунуть пирожные в глазурь.

Застывание глазури:

Поставить пирожные в холодильник на 15-20 минут для полного застывания шоколадной глазури.

Украшение и подача (по желанию):

Готовые пирожные можно украсить дополнительно, например, посыпать кокосовой стружкой или полить растопленным белым шоколадом.

Хранить пирожные в холодильнике.

Требования к качеству:

Внешний вид: Пирожные ровной, аккуратной формы. Шоколадная глазурь ровная, гладкая и блестящая. Отсутствие подтеков или трещин.

Консистенция: Кокосовая начинка плотная, но нежная. Шоколадная глазурь твердая, но тающая во рту.

Вкус и аромат: Ярко выраженный кокосовый вкус и аромат, сбалансированный сладостью сгущенного молока и горчинкой шоколада. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 15

Приготовление кофейного напитка "Латте Арт":

Эталон практических действий № 15

Материалы и Оборудование:

Профессиональная эспрессо-машина (с паровым краном)

Кофемолка (с настройкой помола для эспрессо)

Темпер (для утрамбовки кофе в портафилт্রে)

Портафилтэр

Питчер (кувшинчик из нержавеющей стали для вспенивания молока)

Питчер (кувшинчик с носиком) - для рисования латте арта

Мерный стаканчик (для эспрессо)

Термометр (для контроля температуры молока)

Тряпочка (для очистки парового крана)

Чашка для латте (объемом 200-240 мл)

Игла для латте арта (опционально, для детализации рисунка)

Ингредиенты (на 1 порцию):

Кофе (свежеобжаренный, качественный) - 18-20 г (для двойного эспрессо)

Молоко (цельное, холодное, 3.2% жирности) - около 120-150 мл (для вспенивания)

Подготовка:

Подготовка Эспрессо-машины: Включить эспрессо-машину и дать ей полностью прогреться (до достижения рабочей температуры).

Помол Кофе: Смолоть кофе на кофемолке, настроенной на мелкий помол для эспрессо. Важно: Степень помола оказывает ключевое влияние на экстракцию эспрессо. Слишком мелкий помол приведет к переэкстракции (горький вкус), слишком крупный - к недоэкстракции (кислый вкус).

Дозировка Кофе: Отмерить необходимое количество молотого кофе (18-20 г) и поместить его в портафильтр.

Утрамбовка Кофе (Tamping): Равномерно распределить кофе в портафильтре. С помощью темперы утрамбовать кофе с усилием около 15-20 кг. Важно: Правильная утрамбовка обеспечивает равномерное прохождение воды через кофейную таблетку.

Экстракция Эспрессо:

Пролив: Установить портафильтр в эспрессо-машину и начать пролив.

Контроль Экстракции: Наблюдать за экстракцией эспрессо. Время экстракции должно составлять 25-30 секунд. Объем двойного эспрессо должен быть около 60 мл. Важно: Цвет эспрессо должен быть насыщенным, темно-коричневым, с крема (пенкой) орехового цвета.

Оценка Эспрессо: Оценить вкус эспрессо. При необходимости скорректировать степень помола, дозировку кофе или время экстракции для достижения оптимального вкуса.

Текстурирование Молока (Создание Микропены):

Подготовка Молока: Налить холодное молоко в питчер (не заполнять его больше, чем на 1/3).

Продувка Парового Крана: Открыть паровой кран на несколько секунд для удаления конденсата.

Фаза Растяжения: Погрузить паровой кран так, чтобы кончик находился у поверхности молока. Открыть кран и начать вспенивать молоко, опуская и поднимая питчер для создания циркуляции и добавления воздуха. Важно: На этой фазе создается основной объем пены.

Фаза Интеграции: Погрузить паровой кран глубже в молоко, чтобы разрушить крупные пузыри и интегрировать пену с молоком. Продолжать вращать питчер для создания однородной микропены. Важно: Цель - получить гладкую, бархатистую пену, похожую на жидкий зефир.

Контроль Температуры: Следить за температурой молока с помощью термометра. Нагреть молоко до 60-65°C. Важно: Перегрев молока (выше 70°C) может привести к потере сладости и появлению неприятного запаха.

Очистка Парового Крана: Закрыть паровой кран и протереть его влажной тряпочкой.

Стук и Вращение: Стукнуть питчером о столешницу, чтобы удалить крупные пузыри. Повращать питчер, чтобы выровнять текстуру пены.

Рисование "Латте Арт":

Подготовка Чашки: Слегка наклонить чашку для латте.

Заливка Молока: Начать медленно вливать молоко из питчера в эспрессо, направляя струю в центр чашки.

Создание Рисунка:

Сердце (Heart): После заполнения чашки примерно наполовину, поднести питчер ближе к поверхности кофе и влить немного пены, формируя круг. Затем провести тонкую линию через центр круга к дальней стенке чашки.

Розетта (Rosetta): Водить носиком питчера из стороны в сторону, создавая зигзагообразный рисунок, начиная от одной стенки чашки к другой. В конце провести тонкую линию через рисунок к дальней стенке чашки.

Тюльпан (Tulip): Влить несколько слоев пены, поднимая питчер в конце каждого слоя.

Финальные Штрихи: Использовать иглу для латте арта (если необходимо) для детализации рисунка.

Подача: Подать латте арт сразу после приготовления.

Требование к качеству:

Качество Эспрессо: Насыщенный вкус, плотная крема орехового цвета.

Текстура Молока: Гладкая, бархатистая микропена, интегрированная с молоком.

Баланс Вкуса: Гармоничное сочетание кофе и молока.

Рисунок Латте Арт: Четкий, симметричный, эстетически привлекательный. Рисунок должен сохраняться на поверхности напитка, не расплываться.

Температура Напитка: Теплая, комфортная для питья.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Эспрессо получается слишком горьким/кислым:

Причина: Неправильный помол, пере/недоэкстракция.

Решение: Отрегулировать помол, время экстракции, дозировку кофе.

Молоко не вспенивается или получается слишком много крупных пузырей:

Причина: Неправильная техника вспенивания, недостаточно холодное молоко, неправильный угол наклона питчера.

Решение: Тренироваться в технике вспенивания, использовать холодное молоко, регулировать положение питчера.

Трудно рисовать латте арт:

Причина: Недостаточно текстурированное молоко, неправильный угол наклона чашки, неточная заливка.

Решение: Тренироваться в текстурировании молока, практиковать технику заливки, использовать питчер с тонким носиком.

Рисунок латте арт быстро расплывается:

Причина: Неправильная температура молока, слишком жидкая пена.

Решение: Контролировать температуру молока, добиваться более плотной текстуры пены.