

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ім. ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки
до виконання самостійних робіт
для студентів факультету Туризму
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(денної та заочної форм навчання)

Львів – 2019

Технологія продукції ресторанного господарства. Завдання та методичні вказівки до виконання самостійних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»/ Укл.: Іжевська О.П. 2019 – 57 с.

Укладач: Іжевська О.П., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.

Завдання та методичні вказівки до виконання практичних робіт розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «02» грудня 2019 року №__

Вступ

Мета методичних рекомендацій - допомогти студентам самостійно опрацювати навчальний матеріал, підібрати інформаційно-довідкову літературу, активізувати пізнавальну діяльність, розвивати навички самоосвіти та самоконтролю.

Самостійна робота складається із вивчення теоретичного матеріалу та виконання практичних завдань.

Працювати над засвоєнням матеріалу потрібно у такій послідовності:

1. Ознайомитися з темою самостійної роботи та методичними рекомендаціями щодо її вивчення.
2. Підібрати відповідну літературу.
3. Вивчити матеріал, скласти конспект і виконати практичне завдання.
4. Дати відповіді на запитання для самоконтролю.

Самостійну роботу слід оформити в окремому зошиті або у вигляді реферату, опорного конспекту тощо.

Навчальний матеріал, передбачений для самостійної роботи студентів, виноситься на підсумковий контроль разом із матеріалом, що опрацьовується під час проведення навчальних занять.

Тема 1. Технологічні процеси виробництва кулінарної продукції

Питання

1. Класифікація продукції закладів ресторанного господарства.
2. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву, кулінарні, кондитерські вироби, кулінарну продукцію.

Література: 1 - 2; 5 -10; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання 1. Класифікація продукції закладів ресторанного господарства

Опрацьовуючи це питання необхідно знати, що продукцію закладів ресторанного господарства поділяють на дві великі групи: кулінарна продукція і борошняні кулінарні, кондитерські та булочні вироби.

Такий підхід до класифікації продукції обумовлений тим, що виробництво борошняних кондитерських і булочних виробів потребує особливих санітарно-гігієнічних та організаційно-технічних умов. Відповідно до санітарних правил і норм борошняні кондитерські вироби дозволяється виготовляти тільки у спеціалізованих кондитерських цехах, що мають необхідні виробничі та підсобні приміщення, оснащені механічним, тепловим і холодильним обладнанням.

До кулінарної продукції належать: напівфабрикати, холодні й гарячі закуски, супи, м'ясні й рибні страви, страви і гарніри з картоплі, овочів,

грибів, круп, бобових і макаронних виробів, страви із птиці, дичини та кроликів, з яєць і сиру, борошняні й солодкі страви, гарячі й холодні напої, борошняні кулінарні вироби, охолоджені готові страви.

Борошняні кондитерські вироби - це випечені з тіста заготовки, оброблені після охолодження помадами, кремами, горіхами, цукатами, шоколадом та іншими додатковими продуктами.

Класифікують борошняні кондитерські вироби за видом тіста й іншими ознаками: торти, тістечка, кекси, печиво, вафлі, пряники, паски, здобні пироги, медяники, булочні вироби.

Сировиною називають продукти, призначені для кулінарної обробки та приготування страв (картопля, м'ясо, риба, яблука тощо).

Кулінарний напівфабрикат. Харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів.

Кондитерський напівфабрикат. Продукт, отриманий і окремих видів основної та додаткової сировини, що вимагає подальшого оброблення для перетворення його в готовий кондитерський виріб.

Випечений напівфабрикат (основний напівфабрикат). Кондитерський напівфабрикат після випікання тістової заготовки.

Напівфабрикат для оздоблення. Кондитерський напівфабрикат, що використовується для прошарування та прикрашання кондитерських виробів (крем, горіхи, цукати, фрукти, цукрова пудра).

Страва. Кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам.

Кулінарна готовність. Стан кулінарного виробу або страви, якому притаманні заздалегідь задані органолептичні, структурно-механічні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, що роблять його придатним до вживання.

Кулінарний виріб. Харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціювання та оформлення).

Кулінарія. Сукупність різноманітних способів впливу на харчові продукти та сировину з метою приготування кулінарної продукції.

Кулінарна продукція. Сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів.

Напівфабрикат високого ступеня готовності. Кулінарний напівфабрикат, з якого унаслідок мінімально необхідних технологічних операцій одержують страви або кулінарні вироби.

Охолодо/сена страва (кулінарний виріб). Страва (кулінарний виріб), яка підлягає швидкому охолодженню до температур, що дозволяє збільшити термін її зберігання.

Замовна страва. Страва, що потребує окремого приготування та оформлення згідно з замовленням споживача.

Фірмова страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб). Страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), що її (його) готують у конкретному закладі ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності.

Банкетна страва. Страва з оригінальним оформленням, яку готують для урочистих подій.

Рецептура страви (кулінарного виробу). Перелік продуктів, необхідних для приготування страви (кулінарного виробу) із зазначенням маси продуктів, виходу страви (кулінарного виробу) та стислим описом технології приготування.

Вихід страви (кулінарного виробу). Маса страви (кулінарного виробу), яку встановлюють, враховуючи відходи і виробничі втрати (приріст) у процесі кулінарного оброблення продуктів, що входять до її складу.

Бутерброд. Кулінарний виріб, який складається із однієї чи двох скибок хліба з накладеними чи намащеними на них різними продуктами відповідно до рецептури. Бутерброди бувають відкриті та закриті.

Закуска. Страва, яку подають споживачеві на початку вживання їжі, що сприяє збудженню апетиту.

Суп, юшка. Рідка або напіврідка страва, приготовлена на бульйонах, відварах, квасі, молоці чи молокопродуктах з додаванням або без додавання різноманітних складників.

Гарнір. Складник (овочевий, плодово-ягідний, круп'яний або борошняний) холодної або гарячої страви із м'яса, птиці, риби.

Соус. Складник страви різної густини (консистенції), який використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для покращання її смаку і духмяності. Деякі соуси подають як окремі страви.

Солодка страва - страва, яку готують із плодово-ягідної сировини, молока та молочних продуктів з додаванням цукру, яєць, драглівних, смакових та духмяних речовин.

Печиво. Борошняний кондитерський виріб крихкої структури, переважно з використанням хімічних розпушувачів.

Тістечко. Борошняний кондитерський виріб з випечених і оздоблювальних напівфабрикатів різноманітної форми.

Торт. Борошняний кондитерський виріб, що відрізняється від тістечок більшим розміром та складнішим художнім оздобленням.

Запитання для самоперевірки

1. Як класифікується продукція закладів ресторанного господарства?
2. Дайте визначення понять "сировина", "напівфабрикат".
3. Укажіть різновиди напівфабрикатів.
4. У чому відмінності напівфабрикатів високого ступеня готовності?
5. Що означає кулінарна готовність страв, виробів?

6. Які страви називають фірмовими?
7. Які страви є замовними?
8. Що означає рецептура страви?

Тема 2. Виробництво напівфабрикатів з овочів, риби, м'яса і м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів

Питання

1. Заготівельні цехи (овочевий, м'ясний, рибний, обробки птиці).
 2. Доготівельні цехи (гарячий, холодний).
 3. Спеціалізовані цехи (кондитерський, борошняних виробів, кулінарний).
 4. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів.
 5. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби.
 6. Напівфабрикати із м'ясої натуральної січеної та котлетної мас.
- Література:* 5; 8; 10; 16.

Питання 1. Заготівельні цехи (овочевий, м'ясний, рибний, обробки птиці)

Для виробництва продукції певного асортименту або виконання тієї або іншої стадії технологічного процесу у закладах ресторанного господарства організують цехи.

Цех - це виробничий підрозділ закладу, оснащений устаткуванням, інструментами, інвентарем, де обробляють сировину, готують напівфабрикати або випускають готову продукцію.

Цехова структура виробництва передбачена у великих закладах ресторанного господарства, які працюють на сировині (ресторанах, їдальнях) і заготівельних підприємствах (фабриках - заготівельних, кулінарних фабриках, їдальнях-заготівельних). У кожному цеху організують технологічні лінії. **Технологічною лінією** називається ділянка виробництва, оснащена необхідним обладнанням для здійснення технологічного процесу.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Цехова структура виробництва сприяє поопераційному поділу праці та її спеціалізації, більш ефективному використанню устаткування.

Безцехова структура виробництва характерна для доготівельних підприємств, що працюють на напівфабрикатах, мають невелику виробничу програму та обмежений асортимент продукції власного виробництва.

При безцеховій структурі виробництва назви цехів є умовними. Вони виражають не структурний підрозділ виробництва, а лише відокремлення

деяких технологічних процесів і операцій в окремих приміщеннях з урахуванням, в основному, вимог санітарії.

Заготівельні цехи

В *овочевому цеху* проводиться механічне оброблення коренеплодів, зелені, грибів, капусти тощо.

Асортимент напівфабрикатів овочевого цеху включає: картоплю сиру обчищену; буряк, моркву, цибулю ріпчасту очищену; капусту свіжу білокачанну зачищену; цибулю зелену, салат зелений, пастернак, петрушку оброблені.

В овочевому цеху невеликої та середньої потужності виділяються, як правило, дві технологічні лінії - оброблення картоплі і коренеплодів та оброблення капусти, цибулі, зелені, фруктів, квашених овочів.

Нарізання овочів здійснюється як машинним, так і ручним способами.

М'ясний цех. У м'ясному цеху здійснюється виробництво напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, кролятини відповідно до технологічної схеми кулінарного розрубу туш. У цеху передбачаються дві технологічні лінії - оброблення туш великої рогатої худоби й оброблення туш малої худоби, птиці та субпродуктів.

Рибний цех. У рибний цех надходять: риба жива, охолоджена, морожена, соляна та нерибні морепродукти.

Оброблення риби з кістковим скелетом і приготування з неї напівфабрикатів здійснюється за схемою, яка включає такі операції: розморожування, вимочування, чищення, потрошіння, відрізання голів, плавців, хвостів; промивання, приготування напівфабрикатів.

У рибних цехах великої потужності створюються дві технологічні лінії - оброблення риби з кістковим скелетом (луската і безлускага) і оброблення риби з хрящовим скелетом (осетрова риба, линюга).

Готові напівфабрикати охолоджуються у холодильних камерах при температурі 1 - 3 °С протягом 2-4 год. Товщина шару напівфабрикатів повинна бути не більше 15 см. Після цього рибні напівфабрикати викладаються у функціональні ємності й відправляються в експедицію.

М'ясо-рибний цех. У цьому цеху організовуються спеціальні робочі місця з оброблення та виготовлення напівфабрикатів із м'ясопродуктів, риби, птиці та субпродуктів.

При цьому необхідно забезпечити роздільне оброблення й зберігання напівфабрикатів із м'яса та риби. На лінії оброблення м'ясопродуктів у певній послідовності виконуються наступні операції: розморожування, обмивання, розрубування туш, обвалювання, зачищення м'яса та виділення великошматкових напівфабрикатів, виготовлення напівфабрикатів із січеної маси.

Відповідно до цього на лінії оброблення м'яса встановлюються столи, м'ясорубка, формувальна машина і тощо. Робочі місця оснащуються необхідним інвентарем та інструментом. Для короткочасного зберігання

напівфабрикатів установлюється холодильна шафа чи виробничий стіл з охолодженням.

Робоче місце для оброблення птиці обладнується пересувними стелажем і ванною. Виробничим столом із вмурованою ванною. Необхідним інструментом та інвентарем, пристроєм для обсмалювання. На цьому самому робочому місці після його відповідної санітарної обробки можна обробляти субпродукти.

На лінії оброблення риби встановлюються ванни для дефростації та вимочування солоної риби; виробничі столи із вмурованими ваннами; пристрої для механічного оброблення риби; холодильна шафа; інструменти; інвентар. Для приготування січеної та кнельної маси встановлюється універсальний привід із комплектом змінних механізмів.

Робоче місце оснащується виробничим столом із полицями для спецій, солі, сухарів, вагами.

На дільниці оброблення риби не допускається приготування напівфабрикатів з інших видів сировини.

Готові напівфабрикати укладаються у функціональні ємності й доставляються у доготівельні цехи чи експедицію.

М'ясо-рибний цех повинен бути зручно розміщений по відношенню до охолоджуваного блоку складської групи приміщень і гарячого цеху.

Питання 2. Доготівельні цехи (гарячий, холодний)

Гарячий цех створюється у всіх закладах ресторанного господарства, які мають зали і працюють як на сировині, так і на напівфабрикатах, незалежно від потужності.

Гарячий цех є центральною виробничою дільницею у закладі ресторанного господарства. У ньому здійснюються всі прийоми теплового оброблення продуктів, у т.ч. й для холодного цеху, приготування й оформлення супів, других страв і гарячих напоїв.

У невеликому закладі ресторанного господарства в гарячому цеху може бути передбачене робоче місце для випікання борошняних виробів. Гарячий цех повинен мати зручний взаємозв'язок із заготівельними та холодними цехами, мийними кухонного та столового посуду, роздавальною та залогом.

При подаванні споживачам страви повинні мати таку температуру: супи - 75 °С; другі страви - 65 °С; гарячі напої - 80 - 85 °С.

Години роботи гарячого цеху узгоджуються з режимом роботи торговельного залу закладу ресторанного господарства. У гарячому цеху створюються дві технологічні лінії: для приготування супів (супове відділення) та для приготування других страв і гарнірів (соусне відділення).

Організація роботи супового відділення Технологічний процес приготування супів складається із двох основних стадій - приготування бульйонів і приготування безпосередньо супів. Відповідно до цього передбачаються робочі місця для підготовки продуктів до теплового оброблення; приготування бульйонів; приготування супів.

Супи готуються у невеликій кількості, розрахованій на дві години реалізації, що є необхідною умовою для збереження їхніх смакових властивостей.

У гарячих цехах ресторанів, де супи готуються у невеликій кількості, встановлюються марміти, що забезпечують підтримання необхідної температури до їх реалізації.

Організація роботи соусного відділення У соусному відділенні виготовляються другі страви, гарніри, соуси. Усі ці страви потребують відповідного теплового оброблення. Для виконання технологічних операцій соусне відділення оснащується тепловим, механічним, немеханічним обладнанням, необхідним інвентарем. Широкого використання набули пароконвектомати, апарати з НВЧ- та ІКЧ-нагрівом.

Залежно від типу закладу ресторанного господарства, його потужності й виробничої програми в соусному відділенні може бути виділено кілька технологічних ліній.

У невеликих і середніх закладах ресторанного господарства доцільно організовувати універсальні робочі місця. Вони комплектуються плитами, сковородами, жаровнями, або паро- конвектоматами, а також виробничими столами, функціональними ємностями, секціями-вставками. У великих закладах ресторанного господарства (ЗРГ) створюються самостійні лінії для приготування гарнірів.

Робоче місце для приготування гарячих напоїв оснащується виробничими столами, кип'ятильниками, котлами, обладнанням для протирання овочів, кавоварками.

Робоче місце для приготування дієтичних страв оснащується котлами з решітками, апаратами для варіння на пару. Протирання і подрібнення продуктів здійснюється на спеціальному устаткуванні.

Організація роботи холодного цеху

У холодному цеху виготовляються бутерброди, закуски та холодні страви, солодкі страви, холодні супи, холодні напої. Температура страв холодного цеху в середньому становить 9 - 14 °С, тому цех оснащується холодильним торговельно- технологічним устаткуванням (шафами, прилавками, охолоджувальними столами).

Робочі місця у холодному цеху обладнуються універсальним приводом зі змінними механізмами, овочерізками, слай- серами, міксерами, блендерами, пристроями для нарізання масла вершкового, сиру.

Згідно із санітарними правилами, необхідно розділяти робочі місця для виробництва страв із сирих і варених овочів, м'ясних і рибних продуктів.

У холодному цеху обладнуються дві самостійні лінії - для приготування холодних страв і закусок та для приготування солодких страв і напоїв. Компоти, напої готуються у гарячому цеху. їх охолодження та порціювання здійснюється в холодному цеху.

У закладах ресторанного господарства невеликої потужності гарячий і холодний цехи можуть бути об'єднані, або в гарячому цеху відводиться спеціальне робоче місце (універсальне).

Питання 3. Спеціалізовані цехи (кондитерський, борошняних виробів, кулінарний)

Кулінарний цех виготовляє широкий асортимент продукції високого ступеня готовності. У цехах великої потужності передбачаються гаряче, холодне, охолоджувальне відділення, холодильна камера, експедиція, мийні тощо.

Гаряче та холодне відділення розміщуються в суміжних приміщеннях, охолоджувальне — біля гарячого, мийна повинна мати зручний взаємозв'язок із цими приміщеннями.

У кулінарному цеху продукція, як правило, піддається варінню, смаженню, тушкуванню, припусканню. У цеху доцільно обладнувати самостійні лінії та відділення для теплового та механічного оброблення продуктів.

У борошняному відділенні кулінарного цеху виготовляються млинці, сирники, налисники з наповнювачами (сиром, маком, м'ясним фаршем), пироги, кулеб'яки. Масове виробництво овочевих, круп'яних котлет і запіканок може бути організовано з використанням механізованої лінії.

Кондитерський та борошняний цехи. Кондитерський цех здійснює виробництво кондитерських і здобно-булочних виробів, які реалізуються через роздавальні закладів ресторанного господарства, мережу магазинів кулінарних виробів, буфетів. Крім того, кондитерські цехи виготовляють різні напівфабрикати: тісто, заготовки для тортів та інші вироби для реалізації через магазини кулінарних виробів.

Виробнича потужність цеху визначається кількістю виготовлених виробів протягом робочого дня чи зміни. Кондитерські цехи залежно від потужності поділяються на малі (до 1 тис. виробів), середні (до 3 тис.) і великі (більше 3 тис.).

Виробнича програма кондитерського цеху складається на основі нарядів-замовлень доготівельних підприємств з урахуванням споживчого попиту населення.

У кондитерському та борошняних цехах організуються такі робочі місця:

- для просіювання та дозування борошна;
- для підготовки окремих видів сировини;
- для оброблення яєць;
- доля приготування дріжджового тіста;
- для формування виробів;
- для приготування листкового та пісочного тіста;
- для приготування бісквітного, заварного тіста;
- для випікання виробів;
- робоче місце з підготування напівфабрикатів для оздоблення виробів;

• робоче місце для оздоблення виробів. Оброблення виробничого інвентарю й посуду здійснюється в мийному відділенні.

Запитання для самоперевірки

1. Яке призначення заготівельних цехів?
2. Яке призначення доготівельних цехів?
3. Укажіть асортимент напівфабрикатів овочевого цеху.
4. Укажіть асортимент напівфабрикатів м'ясного цеху.
5. Укажіть асортимент напівфабрикатів рибного цеху.
6. Які робочі місця організовуються у м'ясо-рибному цеху?
7. Які функції виконує гарячий цех у закладі ресторанного господарства?
8. Які страви готують у суповому відділенні гарячого цеху?
9. Які страви готують у соусному відділенні гарячого цеху?
10. Які технологічні лінії організовуються у холодному цеху?
11. Який асортимент продукції кулінарного цеху?
12. Який асортимент продукції кондитерського та борошняного цехів?

Питання 4. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів

Овочі обробляють у заготівельному цеху на окремій ділянці, яку обладнують мийно-очисною машиною або картоплечисткою, овочерізкою, мийною ванною, виробничим столом, спеціальним столом з витяжною шафою для обробки цибулі та хрину.

Для обробки овочів уручну використовують корінчастий і жолобковий ножі, для нарізування - малий ніж кухарської трійки, жолобковий ніж і пристрої для фігурного нарізування.

Технологічний процес обробки овочів складається з таких послідовних операцій: приймання, сортування і калібрування, миття, обчищення, промивання і нарізування.

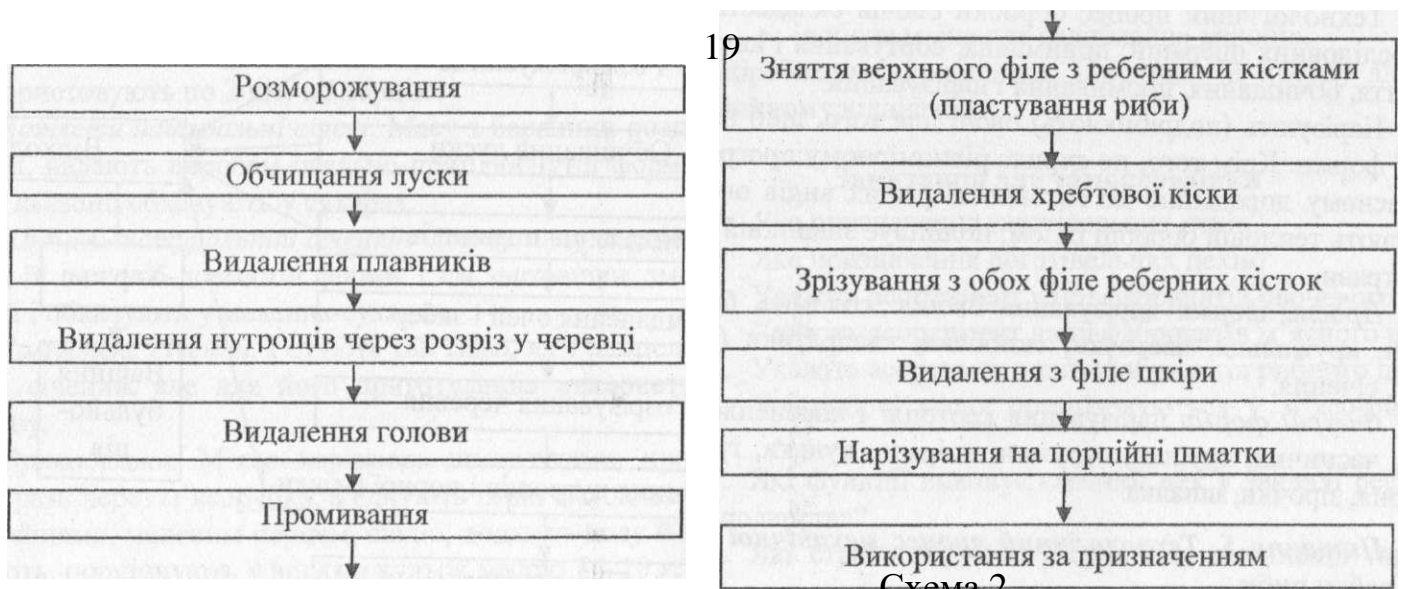
Нарізають (подрібнюють) овочі для того, щоб надати їм певної форми. Крім того, це сприяє рівномірному прогріванню і одночасному доведенню до готовності різних видів овочів, які підлягають тепловій обробці разом, поліпшує зовнішній вигляд і смак страви.

Прості форми нарізування овочів: соломка, брусочки, кубики, кружальця, часточки, скибочки, квадратики (шашки), кільця, січення.

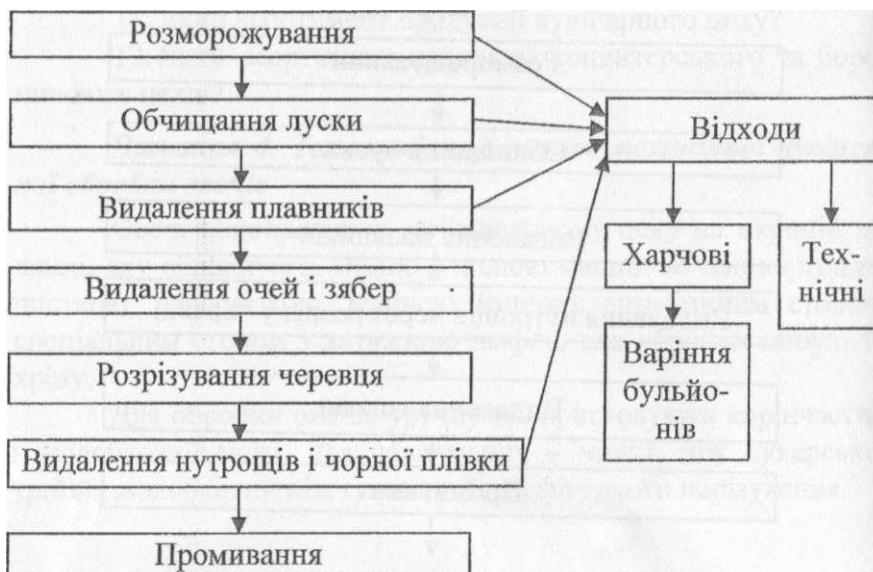
Фігурні форми нарізування картоплі і коренеплодів: бочечки, часнички, грушки, стружки, спіраль, кульки, гребінець, шестірня, зірочки, шпалка.

Питання 5. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби

Розбирання риби середніх і великих розмірів на філе без шкіри і кісток



Технологічна схема обробки риби для використання цілою



Питання 6. Напівфабрикати о м'ясної натуральної січеної та котлетної мас

Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас виготовляють відповідно до технологічних карток, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства.

Із січеної маси готують такі напівфабрикати: біфштекс січений (яловичина), шніцель натуральний січений (свинина), ромштекс січений (яловичина), фрикадельки, люля-кебаб (баранина), биточки по-селянському (яловичина), котлети (січеники) полтавські (яловичина).

Із котлетної маси готують такі напівфабрикати: котлети, биточки, шніцель, зрази, тюфтельки, рулет. Із котлетної маси птиці готують котлети пожарські та гатчинські.

Характеристика напівфабрикатів із січеної маси

Біфштекс січений. Шпик нарізають дрібними кубиками, з'єднують з січеною масою, розділяють на порції і надають виробам приплюснуто-округлої форми 2 см завтовшки. На порцію використовують 1 ППТ.

Лангет січений. Січену масу розділяють на порції, надають виробам приплюснуто-округлої форми 1 - 1,5 см завтовшки. Використовують по 2 шт. на порцію.

Котлети натуральні січені. М'ясу з баранини розділяють на порції, надають виробам овально-приплюснутої форми, змочують у льезоні, обкачують у сухарях.

Шніцель натуральний січений. Січену масу порціонують, надають їй овально-довгастої форми 1 см завтовшки, змочують у льезоні і обкачують у мелених сухарях.

Ромштекс січений. Готують так само, як і шніцель натуральний січений, але для його приготування використовують яловичину.

Фрикадельки. М'ясо нарізають шматочками, пропускають 2-3 рази через м'ясорубку, з'єднують із ріпчастою цибулею, сирими яйцями, меленим перцем, сіллю, додають воду й все перемішують, порціонують у вигляді кульок масою 7 - 10 г.

Люля-кебаб. М'ясо баранини нарізають шматочками, з'єднують з сирією ріпчастою цибулею, баранячим (курдючним) салом, 2-3 рази пропускають через м'ясорубку, кладуть сіль, мелений перець і добре перемішують. Можна додати лимонну кислоту. Для маринування ставлять у холодильну шафу на 2-3 год, після цього порціонують (по 2-3 шт. на порцію), надають форми маленьких ковбасок, нанижують на шпажку.

Биточки по-селянському. До натуральної січеної маси з яловичини додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю.

Котлети полтавські. Яловичину 2 рази пропускають через м'ясорубку, додають воду, шпик, нарізаний дрібними кубиками, подрібнений часник, сіль, перець і перемішують. Формують котлети і обкачують їх у сухарях.

Характеристика напівфабрикатів із котлетної маси

Котлети обкачують у сухарях, надають овально-приплюснутої форми з одним загостреним кінцем до 2 см завтовшки, 10 - 12 см завдовжки і 5 см завширшки.

Биточки. Вироби приплюснутої округлої форми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі.

Шніцель. Вироби приплюснуто-овальної форми 1 см завтовшки.

Зрази формують у вигляді цеглини з овальними краями. Для начинки використовують пасеровану цибулю з вареними січеними яйцями, зеленню петрушки, сіллю та перцем.

Тюфтельки. До котлетної маси з меншою кількістю хліба додають пасеровану цибулю, формують у вигляді кульок діаметром 2 - 4 см по 2 - 4 шт. на порцію.

Рулети формують у формі батона з фаршем усередині.

Запитання для самоперевірки

1. Укажіть технологічні операції процесу обробки овочів.
2. Укажіть прості форми нарізування овочів.
3. Укажіть фігурні форми нарізування овочів.

4. Із яких операцій складається технологічний процес механічної кулінарної обробки риби на чисте філе; цілою тушкою?
5. Які напівфабрикати готують із м'ясної натуральної січеної маси?
6. Які напівфабрикати готують із котлетної м'ясної маси?

Тема 3. Теплова кулінарна обробка продуктів

Питання

1. Значення теплової кулінарної обробки продуктів.
2. Особливості теплової обробки продуктів у конвекційних і пароконвекційних печах.
3. Органолептичний контроль якості продукції.

Література: 3 - 5; 7 - 11; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання 1. Значення теплової кулінарної обробки продуктів

У процесі теплової кулінарної обробки продукт доводять до стану кулінарної готовності, що характеризується певними органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція), а також відмиранням більшої частини бактерій, у т.ч. потенційно небезпечних для людини.

Теплова обробка спричиняє хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі. Так, при тепловій обробці тваринні й рослинні білки денатуруються, крохмаль клейстеризується, продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які впливають на виділення травних соків, і, отже, на підвищення засвоюваності їжі.

У результаті теплової кулінарної обробки засвоюваність білків і вуглеводів підвищується, жирів - знижується, деяка частина вітамінів руйнується, а інша під час варіння переходить у відвар разом з екстрактивними й мінеральними речовинами. При смаженні продуктів утворюються нові речовини, чимало з яких мають мутагенну й канцерогенну дію на організм людини.

При тепловій обробці кулінарних напівфабрикатів утворюються нові смакові, ароматичні й барвникові речовини. Натомість помітно змінюється маса продуктів. Вона, як правило, зменшується.

Так, яловичина під час варіння втрачає близько 50 % води, що міститься у ній. Маса картоплі під час варіння практично не змінюється, проте під час смаження вона зменшується на 30 - 60 % залежно від ступеня подрібнення й способу смаження.

Для того щоб забезпечити високу якість їжі, слід суворо додержуватися режиму і часу теплової обробки, раціонально використовувати технологічні способи обробки.

Питання 2. Особливості теплової обробки продуктів у конвекційній і пароконвекційних печах

Конвекційні печі модельного ряду ALFA (фірма SMEG, Італія)

Печі призначені для смаження м'ясних, рибних страв, випікання кондитерських і хлібобулочних виробів. Апарати встановлюють в ресторанах, кафе, барах, пекарнях, кондитерських цехах, у торговельних точках.

Основні режими роботи печей:

- *конвекція* (працюють блоки верхніх і нижніх електронагрівачів). Так як тепло подається зверху і знизу, режим призначений для смаження м'ясних страв, випікання кондитерських і хлібобулочних виробів;

- *інфрачервоне нагрівання (гриль)*;

- *щадна конвекція* - поєднання режиму роботи вентилятора з роботою тільки нижнього блоку електронагрівачів. Режим рекомендується для завершення стадії теплової обробки, коли не потрібне високотемпературне нагрівання продукту на поверхні;

- *режим роботи вентилятора та інфрачервоного випромінювання*. Повітря від вентилятора зменшує щільність інфрачервоних хвиль, створюючи оптимальний режим для теплової обробки великошматкових виробів із м'яса;

- *режим роботи вентилятора і електронагрівального кругового елемента*, змонтованого на задній стінці печі і розташованого декількома рядами навкруги вентилятора (приготування з примусовим обдуванням). Поєднання режиму роботи вентилятора і електронагрівального кругового елемента використовується для одночасного приготування різних видів продуктів на деках за умови однакової температури і режиму теплової обробки;

- *режим парозволоження* використовується для швидкого розморожування, розігрівання страв, а також для глазурування хлібобулочних виробів на початку випікання.

Після закінчення теплової обробки включається зелена лампочка, подається звуковий сигнал, виключаються електронагрівальні елементи і вентилятор.

Пароконвекційні шафи надійні, універсальні, прості та безпечні в експлуатації. На кухні вони можуть замінити кухонні плити, печі, сковороди, каструлі тощо.

Шафи забезпечені саморегулювальним кулінарним профілем, що дозволяє виконувати такі кулінарні операції, як випікання, смаження, тушкування, гриль, бланшування, глазурування, вакуумна обробка, пастеризація, розморожування, консервування.

При завантаженні в камери пароконвектомату різних продуктів одночасно їх смакові властивості не змінюються, повністю зберігаються вітаміни, мінерали та смакові властивості. Максимальна робоча температура становить 300 °С, що створює ідеальні можливості для оброблення не тільки напівфабрикатів, а й заморожених продуктів. Однією з найважливіших характеристик пароконвекційних шаф є рівномірний розподіл температур всередині робочої камери з допомогою вмонтованої системи спрямованого повітряного потоку.

Пароконвекційні шафи забезпечені "інтелектуальною" системою електронного управління і контролю, яка дає змогу розпізнати властивості й характеристики продуктів, закладених у робочу камеру, і визначити оптимальні умови їхньої теплової обробки.

Питання 6. Напівфабрикати о м'ясної натуральної січеної та котлетної мас

Напівфабрикати із м'ясної натуральної січеної та котлетної мас виготовляють відповідно до технологічних карток, Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства.

Із січеної маси готують такі напівфабрикати: біфштекс січений (яловичина), шніцель натуральний січений (свинина), ромштекс січений (яловичина), фрикадельки, люля-кебаб (баранина), биточки по-селянському (яловичина), котлети (січеники) полтавські (яловичина).

Із котлетної маси готують такі напівфабрикати: котлети, биточки, шніцель, зрази, тюфтельки, рулет. Із котлетної маси птиці готують котлети пожарські та гатчинські.

Характеристика напівфабрикатів із січеної маси

Біфштекс січений. Шпик нарізають дрібними кубиками, з'єднують з січеною масою, розділяють на порції і надають виробам приплюснуто-округлої форми 2 см завтовшки. На порцію використовують 1 ППТ.

Лангет січений. Січену масу розділяють на порції, надають виробам приплюснуто-округлої форми 1 - 1,5 см завтовшки. Використовують по 2 шт. на порцію.

Котлети натуральні січені. Масу з баранини розділяють на порції, надають виробам овально-приплюснутої форми, змочують у льезоні, обкачують у сухарях.

Шніцель натуральний січений. Січену масу порціонують, надають їй овально-довгастої форми 1 см завтовшки, змочують у льезоні і обкачують у мелених сухарях.

Ромштекс січений. Готують так само, як і шніцель натуральний січений, але для його приготування використовують яловичину.

Фрикадельки. М'ясо нарізають шматочками, пропускають 2-3 рази через м'ясорубку, з'єднують із ріпчастою цибулею, сирими яйцями, меленим перцем, сіллю, додають воду й все перемішують, порціонують у вигляді кульок масою 7 - 10 г

Швидка настройка завантаження та розвантаження, програмування процесів приготування кулінарних виробів, зручність у чищенні пароконвектомату полегшує працю обслуговуючого персоналу та економить час.

Питання 3. Органолептичний контроль якості продукції

Органолептичний аналіз дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва та оформлення страв, що, у свою чергу, дає можливість оперативно вжити заходів стосовно усунення виявлених недоліків.

При проведенні органолептичного аналізу якість кулінарної продукції оцінюють, як правило, за такими показниками: зовнішнім виглядом (у т.ч. кольором), консистенцією, запахом і смаком. Для деяких груп виробів вводять додаткові показники: прозорість (чай, желе), вид на розрізі (м'ясні, фаршировані вироби, тістечка, кекси тощо.), забарвлення кірочки і стан м'якушки (борошняні кондитерські та булочні вироби) тощо.

Зовнішній вигляд виробу (загальне зорове сприйняття) має вирішальне фізіологічне і психологічне значення. Страви (вироби) повинні мати акуратний привабливий вигляд, відповідну форму та оформлення згідно з технологічною картою.

Запах - відчуття, що виникає при збудженні нюхових рецепторів. У застосуванні до харчових продуктів і кулінарних виробів розрізняють такі поняття, що поєднуються загальним терміном "запах", як аромат - природний привабливий запах, властивий первинній сировині (фруктам, молоку, спеціям), і букет - запах, що формується у процесі технологічної переробки продукту під впливом складних хімічних перетворень.

Запахи, невластиві продукту, є наслідком порушення технології приготування або псування при зберіганні.

Одним з важливих показників якості виробів є їхня *консистенція*. Це поняття містить у собі характеристику агрегатного стану (рідка, тверда), ступінь однорідності (однорідна, пластивцеподібна, сироподібна), механічні властивості (еластична, пружна, пластична тощо), які визначають оглядово (рідка, піно- утворююча тощо) або з допомогою дотику.

У порожнині роту виникають такі дотичні почуття, як соковитість, розсипчастість, однорідність, волокнистість, терпкість тощо.

Консистенція різних груп виробів характеризується кількома визначеннями. Наприклад, консистенція м'яса смаженого м'яка, соковита; картопляного пюре - однорідна, пишна, пухка ТОЩО.

Найважливішим показником якості кулінарної продукції є смак. Смак - це відчуття, що виникає при збудженні смакових рецепторів, визначається якісно (солодкий, солоний, кислий, гіркий) і кількісно (інтенсивність смаку - малосольний, середньосолоний, сильносолоний). Смакові відчуття, що викликають харчові продукти, є, як правило, результатом впливу двох або більше основних смаків на смакові рецептори.

Куштуючи ту чи іншу страву, ми отримуємо не лише смакові відчуття, але й низку інших, що дають цілковиту уяву про продукт. Тому показник, визначений як смак, є сукупністю смакових, дотичних відчуттів і запаху, які сприймаються нами при дегустації. Органолептична оцінка страв і кулінарних виробів може дати точні результати за умови правильної методики її проведення та дотримання низки правил, викладених у Методичних вказівках із лабораторного контролю якості їжі.

Бракераж продукції починається з визначення маси готових виробів і окремих порцій перших, других, солодких страв і напоїв. Штучні вироби зважують одночасно по 10 шт. і визначають середню масу однієї штуки, потім зважують поштучно не менше 10 виробів. Готові страви добирають з числа підготовлених до роздачі, зважуючи їх окремо в кількості трьох порцій, і розраховують середню масу страви. Основний виріб, що входить до складу страви (м'ясо, риба, котлети, млинчики, сирники тощо), зважують у кількості 10 порцій. Маса однієї порції може відхилитися від норми в межах $\pm 3\%$, загальна маса 10 порцій повинна відповідати нормі. Аналогічно встановлюють середню масу порцій м'яса, риби чи птиці, з якими подають перші страви.

Усі показники якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюються за п'ятибальною системою: 5 - відмінно; 4 - добре; 3 - задовільно; 2 - погано; 1 - дуже погано або незадовільно. Загальна оцінка виводиться як середнє арифметичне з точністю до одного знака після коми.

Стравам, приготовленим у чіткій відповідності з рецептурною і технологією, що не має за органолептичними показниками відхилень від установлених вимог, ставлять оцінку відмінно (5 балів).

Якщо страва приготовлена з дотриманням рецептури, але має незначні або легко усунні відхилення від вимог, вона оцінюється як добре (4 бали). Конкретно до таких відхилень належать характерні, але слабковиражені запах і смак, наявність безбарвного або слабкозабарвленого жиру, недостатньо акуратна або частково порушена форма нарізання, злегка переварені овочі, що зберегли форму, злегка пересолений або недосолений бульйон, недбале оформлення страви, недостатньо інтенсивний або нерівномірний колір тощо.

Страви, що мають більш значні відхилення від вимог кулінарії, але придатні для реалізації без переробки або після доробки, оцінюються як задовільні (3 бали). Недоліками таких страв є: недотримання співвідношень компонентів, підсихання поверхні виробів, підгоряння, порушення форми виробів, велике нерівномірне нарізання овочів для салатів, присмак сметани підвищеної кислотності, неоднорідність соусів, слабкий або надмірно різкий

запах спецій, наявність рідини в салатах, перевареність круп і макаронних виробів, грубувата консистенція м'яса тощо.

Оцінку погано (2 бали) одержують вироби зі значними дефектами - недоварені, недосмажені, підгорілі, із присмаком осаленого жиру тощо, але існує можливість їхньої переробки.

Незадовільно (1 бал) одержують страви зі стороннім, не властивим їм присмаком (сирої крупи, не пасерованого борошна, кислої капусти) і запахом (парених чи надто пересмажених овочів тощо), пересолені, різко кислі, з виразним присмаком гіркоти й невластивою консистенцією, з наявними ознаками псування, а також неповно вагові штучні вироби. Така продукція реалізації не підлягає. Її забраковують, оформляючи відповідним актом.

Забраковують і знімають із реалізації страву також у тому випадку, якщо під час органолептичної оцінки хоча б один показник якості був оцінений двома балами. Суму балів для таких страв не підраховують.

Якщо смак і запах страви оцінено трьома балами, то, незалежно від оцінок за іншими показниками, страву оцінюють не вище, ніж на задовільно. Бали знімають: за більш низьку (порівняно з рекомендованою) температуру подавання гарячих страв - один бал на кожні 10 °С, за більш високу температуру холодних страв - один бал на кожні 5 °С.

Кожен заклад ресторанного господарства має бракеражний журнал, де затасують дату проведення бракеражу, найменування виготовленої кулінарної продукції, яку оцінює комісія, прізвище кухаря (кондитера), відповідального за її приготування, час проведення бракеражу кожної випущеної партії страв (виробів) оцінку її якості.

Запитання для самоперевірки

1. Яке значення теплової кулінарної обробки продуктів?
2. Який принцип роботи та правила безпечної експлуатації конвекційних печей?
3. Який принцип роботи та правила безпечної експлуатації пароконвектоматів?
4. Як проводиться органолептичний аналіз продукції у закладі ресторанного господарства?
5. За якими ознаками проводиться органолептична оцінка якості страв (виробів), напоїв?
6. із якими відхиленнями страви (вироби) не допускаються до реалізації?

Тема 4. Супи

Питання

Асортимент, характеристика супів (картопляних, молочних, холодних, солодких, юшок). Підбір посуду для подавання, вимоги до якості.

Література: 5; 7, 8; 10-12; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання Асортимент, характеристика супів (картопляних, молочних, холодних, солодких, юшок). Підбір посуду для подавання, вимоги до якості

Картопляні супи готують на м'ясному, рибному, грибному бульйонах і вегетаріанські. Якщо супи готують на овочевому відварі, можна додати гаряче молоко. Асортимент супів різноманітний - овочеві, з крупами, макаронними виробами, бобовими. Супи готують зі свіжими помідорами або томатним пюре і без них. Форма нарізання картоплі (часточки, кубики, брусочки) має поєднуватися з формою нарізання інших складових у супі. Цвітну капусту для супів розбирають на маленькі суцвіття. Стручки квасолі нарізають ромбиками. Крупи, крім перлової, засипають у бульйон сирими перед картоплею і пасерованим корінням. Макарони кладуть у бульйон за 15 - 20 хв перед картоплею, локшину одночасно з нею, а вермішель - через 5 - 8 хв.

Для приготування юшки картопляної у киплячий бульйон кладуть картоплю, доводять до кипіння, кладуть пасеровані цибулю, моркву, томатне пюре і варять до готовності (за 5 - 10 хв до кінця варіння додають спеції і сіль). Юшку подають із яловичиною, бараниною, свининою, пельменями, галушками, з рибою, нерибною водяною сировиною й рибними фрикадельками.

Готуючи юшку картопляну із грибами, заздалегідь відварюють гриби, нарізають скибочками або соломкою, злегка обсмажують і додають у суп разом із пасерованими овочами.

До цієї групи супів належать юшка селянська із крупою (перловою, рисовою, вівсяною, ячмінною, пшеничною, пшоном, пластівцями Геркулес), суп з овочів (із капустою цвітною, брюссельською або білокачанною, зеленим горошком, квасолею, грибами), можна варити суп картопляний із щавлем. У супи картопляні з крупами, бобовими, макаронними виробами томатне пюре не додають.

Для юшки польової пшоно промивають теплою водою, потім бланшують. Подрібнену цибулю кубиками пасерують на попередньо обсмаженому шпику, нарізаному кубиками. У киплячий бульйон або воду кладуть пшоно, через 5 - 10 хв - картоплю (кубиками) і цибулю, пасерують на шпику, за 5 - 10 хв до готовності додають спеції і сіль.

Молочні супи готують на цільному або розведеному водою молоці. Свіже молоко може бути замінено консервованим (сухим цільним або

згущеним без цукру). Супи варять із крупами, макаронними виробами, борошняними виробами (локшиною домашньою, галушками, профітролями), овочами (гарбузом, ріпою, морквою, кабачками, капустою, зеленим горошком, бобами, зеленими стручками).

Технологія супів на незбираному молоці зводиться до наступного: у молоко, доведене до кипіння, кладуть підготовлені продукти й варять їх до готовності, додаючи наприкінці варіння сіль і цукор. Перед подаванням супи заправляють маслом вершковим. Так варять супи із подрібнених крупів, овочів, які швидко розварюються. Але, як правило, супи готують на розведеному водою молоці.

У молочні супи з овочами можна додавати невелику кількість манної крупи, пшона або макаронних виробів. Супи можна подавати з грінками із пшеничного хліба, нарізаного кубиками або брусочками.

Молочні супи з макаронними виробами при зберіганні швидко загусають, тому їх готують невеликими партіями.

У молочних супах рідка основа має бути кремового кольору із солодкуватим присмаком. Подаючи на стіл, суп наливають у тарілку і кладуть шматочок масла вершкового.

Холодні супи. За рідку основу для супів цієї групи можна використовувати квас, готовий до вживання або приготовлений із сухого. Ліпше готувати супи на окрошковому (несолодкому) квасі. На хлібному квасі готують окрошки, юшки з буряків.

Для приготування окрошок жовтки зварених яєць розтирають із цукром, сіллю, гірчицею, частиною сметани (відповідно до рецептури), суміш розводять квасом; білки подрібнюють. Чверть необхідної за рецептурою зеленої цибулі розтирають із сіллю й додають у підготовлену рідку основу супу. Решту цибулі разом із кропом кладуть перед подаванням до столу. Свіжі огірки із грубою шкіркою й великим насінням обчищають, насіння видаляють. Усі продукти для окрошок нарізають дрібними кубиками або соломкою.

Перед масовим подаванням нарізані й перемішані продукти зберігають на холоді без рідкої основи.

До складу гарніру окрошки м'ясної входять свіжі огірки, білки яєць, нежирна яловичина; окрошки збірної м'ясної - набір м'ясних продуктів (яловичина, окість, язик), огірки, білки яєць.

Овочеву окрошку готують так само, як і м'ясну, але м'ясо замінюють відварною картоплею, морквою, ріпою або бруквою, нарізаними кубиками. Частина огірків може бути замінена редискою.

Окрошку м'ясну, збірну м'ясну й овочеву можна приготувати не на квасі, а на кефірі, розведеному кип'яченою водою у співвідношенні 1 : 1 . для окрошки можна використовувати тільки пастеризований кефір.

Для юшки з буряка моркву й буряк нарізають кубиками або соломкою, припускають, охолоджують і кладуть хлібний квас.

Із молодого буряка використовують бадилля, що нарізають шматочками завдовжки 20 - 30 мм і відварюють окремо. При доведенні до готовності додають гарнір - огірки, цибулю, яйце, а також сметану й кріп. Для приготування щі зелених з яйцем щавель і шпинат доводять окремо до готовності, протирають разом із відваром, змішують, розводять водою, заправляють сіллю, цукром, доводять до кипіння і знову прохолоджують. В якості гарніру використовують картоплю, зелену цибулю, свіжі огірки, яйце. У щі, приготовлені тільки зі шпинату, додають за смаком лимонну кислоту. Щі подають зі сметаною й кропом.

Для борщу холодного, буряк шаткують і припускають із оцтом, додаючи воду, цукор, сіль. Доведений до готовності буряк охолоджують. Перед подаванням у борщ кладуть нарізані свіжі огірки, цибулю, яйце, сметану й кріп.

Щі зелені й борщі можна готувати не лише вегетаріанськими, але й на охолоджених і ретельно знежирених бульйонах - м'ясному й рибному. А відтак до супів можна подати відварене м'ясо або рибу.

У холодних супах відчувається смак основи - заправленого хлібного квасу, кисломолочних продуктів або бурякового відвару. Гарнір має добре утримувати форму. У запаху супу переважає аромат свіжих огірків і цибулі зеленої.

Солодкі супи готують зі свіжих або сушених плодів і ягід. Свіжі плоди і ягоди перебирають, промивають. Яблука й груші обчищають від шкірки і насінневих гнізд, які використовують для відварів; плоди нарізають скибочками або кубиками. Сушені плоди і ягоди, перебрані й промиті, сортують за видами і замочують для прискорення їхнього розм'якшення під час варіння.

Для варіння сушені плоди і ягоди заливають холодною водою, а свіжі - кладуть у гарячу воду й варять. Зі свіжих ягід віджимають сік, мезгу заливають водою, проварюють і проціджують.

Далі у відвари додають цукор і кип'ятять. Потім вливають крохмаль, розведений охолодженим відваром (у співвідношенні 1 : 4), і знову доводять до кипіння. Сік з ягід вливають в останню чергу.

Як смакові добавки використовують корицю, гвоздику, лимонну кислоту, цедру цитрусових плодів.

Дещо відрізняється технологія приготування супу із цитрусових: апельсини або мандарини миють, очищають від шкірочки й нарізають кружальцями. Цедру шаткують, бланшують (щоб видалити присмак гіркоти), проціджують і знову заливають гарячою водою, додають цукор, кружечки цитрусових і варять 3-4 хв, потім додають розведений крохмаль, доводять до кипіння, охолоджують і вливають виноградне вино.

За основу для солодких супів можна використовувати фруктові-ягідні сиропи, екстракти й пюре.

Промисловість випускає напівфабрикати - супи фруктові консервовані з яблуками, абрикосами, сливами й айвою. Напівфабрикати кладуть у

киплячу воду, доводять до кипіння, заварюють крохмалем, знову нагрівають до кипіння і прохолоджують.

Солодкі супи подають із гарнірами: відварними крупами (рис, саго), відварними макаронними виробами (локшина, вермішель, ріжки, фігурні вироби), пластівцями (пшеничними або кукурудзяними), пудингами (рисовим або манним), запіканкою (манною).

Такі супи мають кисло-солодкий смак ягід і плодів; гарнір мусить добре утримувати форму. Супи можна подавати зі збитими вершками або сметаною.

Юшки. Сучасна українська кухня має широкий асортимент супів, які готують різними способами з найрізноманітніших продуктів. Норма порції супу може бути 500, 400, 300, 250 г (залежно від попиту споживачів). Юшки готують із різними продуктами. Найхарактернішими для української кухні є юшки, приготовлені на грибному відварі, з вушками, квасолею тощо. Під час подавання юшку можна посипати дрібнонарізаною зеленню, покласти сметану.

Асортимент юшок: юшка столична, юшка волинська, юшка волинська з грибами, юшка грибна з вушками, юшка грибна з галушками, юшка грибна з картопляними галушками, юшка з потрухами, юшка мисливська, юшка полтавська з галушками, юшка картопляна з кабачками і тощо (рецептури 1.124 - 1.141 с. 67-75 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000).

Вимоги до якості супів

Зовнішній вигляд: суп налитий у тарілку, зверху посиляний зеленню, форма нарізання овочів відповідає формі основного продукту; смак у міру солоний, запах відповідний даному суну, без сторонніх присмаків.

Вимоги до якості супів картопляних: бульйон прозорий або трохи каламутний (якщо суп з крупою). Картопля і овочі нарізані скибочками, кубиками або брусочками. Овочі нерозварені, непом'яті; частина картоплі може бути розвареною. Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Смак і запах пасерованих овочів і спецій.

Вимоги до якості окрошки: м'ясо і овочі нарізані маленькими кубиками, яйця посічені, кріп і цибуля нарізані. Варені овочі м'які, зберегли свою форму, сирі - пружні, хрумкі, колір світло-або темно-коричневий, трохи каламутний від сметани. Смак кислуватий, без різкої кислотності, запах свіжих огірків, цибулі і кропу.

Борщ холодний: буряки й огірки нарізані маленькими кубиками, яйця посічені, цибуля і кріп дрібнонашатовані. Смак у міру солоний, кисло-солодкий, з ароматом огірків, кропу і присмаком буряків. Колір темно-червоний, після розмішування сметани біло-рожевий. Консистенція буряків м'яка, огірків - хрумка.

Вимоги до якості солодких супів: консистенція рідкої частини однорідна. Крупи і макаронні вироби м'які, зберегли форму; ягоди або фрукти не розварені, смак кисло-солодкий.

Таблиця 1
Вимоги до якості супів _____

Назва супу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Суп картопляний з локшиною	Овочі та картопляні деформовані, на поверхні супу - жир	Бульйону - світлий, прозорий, овочів - натуральний	Картоплі, коренів, локши - м'яка	Помірно солодий, у поєднанні з відвареною картоплею і локшиною з ароматом пасерованих овочів
Суп з кльоцками	Збережена форма нарізаня овочів, кльоцки однакового розміру і виду	Бульйону - світлий, прозорий, овочів - натурального виду, жиру на поверхні - світло-оранжевий	Овочів і кльоцків - м'яка	Помірно солодий, характерний для варених кльоцків і пасерованих овочів, з ароматом спецій
Юшка столічна	Збережена форма нарізаня овочів і м'ясних продуктів	Бульйону - світлий, прозорий, овочів - натурального виду	Картоплі, капусти і м'ясних продуктів - м'яка	Концентровано м'ясного бульйону з овочами і пасерованим корінням з ароматом спецій
Юшка холодна томотному	Овочі нарізані дрібними кубиками, суміш залита то	Оранжево-червоний	Гарніру - не менше 40 %, картоплі, моркви,	Приємний кисло-солодий з присмаком овочів, томатного соку, з аро

Суп із суміші сухофруктів.

Зовнішній вигляд: відвар злегка каламутний, плоди і ягоди зберегли форму, на поверхні супу - сметана.

Колір рідкої частини - від світло- до темно-коричневого.

Консистенція: фрукти і плоди м'які, нерозварені, рідка частина - однорідна.

Смак і запах: кисло-солодкий з ароматом сушених фруктів і плодів.

Запитання для самоперевірки

1. Укажіть асортимент картопляних супів.
2. Із якими продуктами готують картопляні супи?
3. Які вимоги до якості картопляних супів?
4. Які особливості приготування молочних супів?
5. Які вимоги до якості молочних супів?
6. Яку рідку основу використовують для приготування холодних супів?
7. Укажіть асортимент холодних супів.
8. Яка температура подавання холодних і солодких супів?
9. Які вимоги до якості окрошки, борщу холодного?
10. Які особливості приготування та подавання солодких супів?
11. Які вимоги до якості солодких супів?

Тема 5. Соуси

Питання

1. Соуси на основі соків, овочевих пюре, торе з бобових.
2. Соуси на основі фруктів і ягід.
3. Соуси десертні.
4. Соуси на основі молочних продуктів.
5. Соуси (пасти) для макаронних виробів.

Література: 5; 7; 10-12; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання I. Соуси на основі соків, овочевих пюре, пюре з бобових

Чудовим доповненням до смажених морепродуктів є соус, приготовлений на основі морквяного соку. Для приготування соусу свіжоприготовлений сік уварюють і заправляють сіллю, перцем, корицею та маслом вершковим.

Овочеві пюре, розведені вином або м'ясним бульйоном, - основа для безлічі легких соусів до смаженого м'яса. Овочі відварюють або припускають (наприклад, морква з маслом і цукром), а потім протирають.

Пюре змішують із вином, бульйоном або вершками. Можна заправити маслом вершковим, знявши з вогню.

Для приготування таких соусів використовують солодкий перець, коренеплоди (ріпу, корінь селери, моркву), а також зелені овочі (салат, щавель, шпинат). Вершки або масло надають соусу ніжності. Ці соуси добре підходять до смаженого на сковороді або грилі м'яса.

Так, соус із глазурованої моркви з вершками можна подати до телятини, а соус зі щавлю - до телятини, смаженої на грилі.

Піна із солодкого перцю. У курячий бульйон додати пап-рику, томатну пасту, кубики цибулі й часник, сіль, перець і в;і рити на повільному вогні 20 хв. Наприкінці на середньому вогні випарити зайву рідину, дати прохолонути. До охолоджених овочів додати солодкий перець і подрібнити у блендері, процідити крізь сито. Заправити оцтом. Перед подаванням змішати зі збитими вершками. Подавати до смаженої індички.

Якщо соуси при протиранні дають дуже рідке пюре, його варто змішати із загусником або білим соусом.

Щавлевий соус. Пасерують порей на маслі вершковому, додають щавель і прогрівають ще 5 хв. Додають бульйон і тушкують овочі 15 хв, а потім протирають. Змішують пасероване борошно з протертими овочами, проварюють 5 хв, за бажанням заправляють вершками. Подають соус до риби.

Пюре з бобових (свіжих і сушених), відварене з цибулею, морквою, часником і спеціями дуже густе й сухе, тому його потрібно змішати з томатним пюре або пюре із солодкого червоного перцю й заправити маслом. Такий соус подають до смаженої на грилі свинини.

Питання 2. Соуси на основі фруктів і ягід

Ці соуси готують як для десертів, гак і для страв із м'яса, птиці, дичини. Наприклад, до смаженої качиної грудинки доповненням буде малиновий соус, приготовлений з увареного із цукром червоного сухого вина з подальшим додаванням до нього малини.

За основу соусу часто беруть фруктове або ягідне пюре. Занадто густе розводять цукровим сиропом, водою або вершками. Фрукти із грубою клітковиною (персики, абрикоси, сливи) відварюють із сиропом, а потім протирають крізь сито. М'які й соковиті ягоди (малину, полуницю, червону смородину) протирають сирими. Яблука припускають до розм'якшення й заправляють маслом.

Якщо соус готують для десерту, до нього додають цукор або мед. Наприклад, малинове (полуничне) пюре можна прокип'ятити із цукром і водою, і тоді отримаємо соус "Мельба". Соус можна подати з персиком або грушею Мельба (бланширований персик або відварена груша на порції ванільного морозива, политі соусом і прикрашені збитими вершками).

Соус "Мельба". Малинове пюре, полуничне пюре, цукор, воду змішати й довести до кипіння. Цей соус можна приготувати тільки на малиновому пюре, протертому крізь сито й змішаному із цукром і малиновим лікером.

У соуси до десертів додають не тільки лікер, але й спирт (горілку), ром (наприклад, у гарячий абрикосовий соус), для приготування соусу з манго в протерту масу з манго вводять ром і цукор.

До смаженої качиної грудинки рекомендують подати малиновий соус, приготовлений із червоним вином.

Малиновий соус. Уварити цукор з вином і додати малину. Проварити 12 хв, постійно помішуючи. Щоб соус вийшов пікантним, можна додати натерту цедру, гвоздику, мускатний горіх.

Фруктові соуси з кислуватим смаком (наприклад, пюре з вареного агрусу, змішане із сіллю, цукром, мускатним горіхом, олією, солодким перцем, шеррі) подають до смаженого м'яса, птиці або дичини. Соуси з яблук, абрикосів або ягід підходять не тільки до десертів, але й до свинини, м'яса качок, гуски. Свинина добре поєднується з абрикосовим, яблучним, журавлиним соусом.

Журавлиний соус. Проварити журавлину на повільному вогні 10 хв до розм'якшення ягід. Зняти з вогню, додати цукор, портвейн, розмішати й охолодити.

До смаженої куріпки можна подати соус із чорної смородини.

Соус із чорної смородини. Відварити смородину в червоному вині, додати корицю, цедру лимона й желе із сирію чорної смородини, сочок, отриманий від смаження куріпки, заправити борошном. Прокип'ятити до загустіння й довести до смаку, додавши сіль, перець і цукор.

Цей соус можна готувати і за іншою технологією: цибулю тушкують зі смородиною, вливають бульйон, змішують із вершками, смородиновою настоянкою, додають сіль і перець.

Порічковий пікантний соус добре підходить до смаженої качиної грудинки. Щоб надати гостроти, в ці соуси додають оцет, цибулю, гострий перець.

Соус із мандаринів подається до рибних страв. Для його приготування подрібнені часточки мандаринів змішують із вершками, жовтком, лимонним соком, салатним маслом, каррі, розтовченим мигдалем, сіллю, цукром.

Апельсиновий соус добре доповнює смак смаженого каченяти.

Вишневий соус подають до пудингу, морозива. Якщо приготувати вишневий соус із коричневою (червоною) борошняною пасеровкою, заправити сіллю, цукром, лимонним соком, то використовувати його можна для подавання до страв з оленя, козулі. Вишневий соус також готують зі свіжої або сушеної вишні, він підійде і до смаженої качки.

Питання 3. Соуси десертні

До цієї групи відносяться соуси, приготовлені не тільки на фруктовоягідній основі, але й на основі вершків, рідкого шоколаду, цукрового сиропу тощо.

Асортимент десертних соусів: пухкий ванільний соус, соус із маракуйї, лікерний соус, пінний винний соус (до фруктових салатів), пуншевий соус (до млинчиків), шоколадний соус.

Питання 4. Соуси на основі молочних продуктів

За основу соусів часто беруть сир, йогурт, вершки. Наприклад, для заправи салатів може бути використаний майонез із сиру.

Майонез із сиром і апельсином краще подати до рулету з лосося.

Сирний соус із брусницею добре поєднується з холодною яловичиною або птицею.

Сирний соус із копченим лососем краще подати до картоплі в мундирі. До печеної картоплі подають соус-крем з йогурту.

Вершковий соус із гірчицею рекомендують до різних закусок.

Смажений на грилі шніцель добре поєднується з сирним соусом.

До салатів краще подати соус із йогурту й мигдалю.

Питання 5. Соуси (пасти) для макаронних виробів

Ячні макаронні вироби (паста) найкраще поєднуються з вершковими і масляними соусами. Натуральні макаронні вироби (паста) ліпше поєднуються із соусами на основі томатів і маслинової олії. Вважається, що з довгою пастою краще гармоніюють не занадто рідкі або густі соуси.

Добре підходять до довгої пасти соуси з маслиновою олією, або маслом вершковим, вершками, яйцями, натертим сиром і подрібненою зеленню. При цьому всі інгредієнти (овочі, м'ясо, риба тощо), що додаються в соус для довгої пасти, мають бути подрібненими. Коротка паста поєднується практично з будь-яким типом соусу й більш крупніше нарізаними овочами, м'ясом або рибою.

Пасти:

- соус із петрушки;
- класичний соус "Альфреда";
- горіхово-вершковий соус;
- грибний соус;
- соус із копченого лосося й вершків;
- соус із лимонної меліси із креветками;
- соус із блакитного сиру й волоських горіхів;
- песто.

Соус із петрушки. Часник, зелень петрушки розтерти в блендері зі сметаною. Шалот нарізати дрібними кубиками й обсмажити на маслі вершковому, залити вином і довести до кипіння, підлити відвар, вершки й уварити па одну третину, посолити, поперчити. У цибулево-вершкову суміш додати крем з петрушки, сметани, часнику й подрібнити у блендері.

Класичний соус «Альфреда». У киплячі вершки додати Пармезан, масло вершкове, сіль, перець.

Горіхово-вершковий соус. Масло вершкове, нарізане невеликими шматочками, у кілька прийомів увести в прогріті вершки при постійному

помішуванні. Додати подрібнені волоські горіхи, сіль, перець, мускатний горіх.

Грибний соус. Обсмажити гриби на маслиновій олії, додати вершки, соєвий соус і прокип'ятити 3 хв.

Соус із копченого лосося й вершків. Припустити натерту моркву, додати вино й прокип'ятити 5 хв потім додати вершки, сіль, перець і прокип'ятити ще 1 хв. У готовий соус додати скибочки копченого лосося і подрібнений кріп.

Соус із лимонної меліси із креветками. Обчищені креветки (краби) нарізати й прогріти з маслом вершковим і подрібненою зеленню меліси, додати сметану. Заправити сіллю, перцем, лимонним соком.

Соус із блакитного сиру й волоських горіхів. У киплячу суміш вершків і бульйону з курки додати блакитний сир і варити, доки він не розплавиться. Заправити перцем, подрібненими й обсмаженими волоськими горіхами.

Песто. Розтерти до однорідної маси горішки й часник, а потім там саме розім'яти і перемішати свіжі листочки базилику. Почергово додавати тертий сир і вливати масло, ретельно перемішуючи соус.

Запитання для самоперевірки

1. Які соуси готують на основі соків, овочевих пюре?
2. Запропонуйте соус до свинини, смаженої на грилі.
3. До яких страв подають щавлевий соус?
4. Який овочевий соус краще подати до смаженої індички?
5. Які соуси на основі фруктів та ягід готують до страв із м'яса, птиці?
6. Порекомендуйте соус до смаженої качиної грудинки.
7. Запропонуйте фруктовий соус до дичини.
8. Порекомендуйте соус до смаженої куріпки.
9. До якої страви можна рекомендувати порічковий пікантний соус?
10. Порекомендуйте соус із цитрусових до рибних страв.
11. До яких страв краще рекомендувати вишневий соус?
12. Укажіть асортимент десертних соусів.
13. Порекомендуйте соус на основі молочних продуктів до смаженого на грилі шніцеля.
14. Який соус на основі молочних продуктів краще подати до салатів?
- 15.3 якими соусами найкраще поєднуються макаронні вироби?

Тема 6. Страви з овочів та грибів

Питання

1. Значення страв з овочів та грибів у харчуванні.
2. Асортимент, характеристика страв і гарнірів із варених та припущених овочів і грибів.
3. Гарніри з картоплі та овочів закордонних кухонь.

Література: 5; 7; 10 - 12; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання 1. Значення страв з овочів та грибів у харчуванні

Страви з овочів мають високу харчову цінність, обумовлену значним умістом у них вуглеводів, мінеральних речовин і вітамінів. Страви з грибів за харчовою цінністю дещо поступаються овочевим, але користуються неабияким попитом через своєрідний смак і аромат.

Калорійність страв з овочів та грибів відносно невелика, що дає змогу широко використовувати їх у дієтичному й лікувальному харчуванні. Додавання до цих страв у процесі приготування різних жирів, молока, сиру, сметани, соусів та інших продуктів дає змогу підвищувати їхню калорійність.

Овочі - важливий регулятор процесу травлення, тому вони необхідні для повноцінного харчування. Клітковина і пектинові речовини, які містяться в овочах, сприяють виведенню з організму холестерину. Овочі, які додають до будь-якої страви з м'яса, риби та інших продуктів, сприяють кращому її засвоєнню.

Смакові, ароматичні речовини і барвники, які містяться в овочах, підвищують апетит і дають можливість урізноманітнити харчування.

Білки овочів, в основному неповноцінні, але поєднання овочів із м'ясом, рибою підвищує біологічну цінність страв. Тому другі страви з м'яса, риби, птиці подають з овочевими гарнірами.

Питання 2. Асортимент, характеристика страв і гарнірів із варених та припущених овочів і грибів

До страв із нежирного м'яса краще подавати гарніри з ніжним смаком, овочі в молочному соусі, картоплю відварену, пюре.

До страв із жирного м'яса і птиці подають тушковану квашену капусту; овочі, тушковані з томатним соусом.

До відвареного м'яса, як гарнір подають зелений горошок, відварену картоплю, картопляне пюре.

До смаженого м'яса - смажену картоплю, складні овочеві гарніри. До відвареної і припущеної риби - картоплю варену і смажену. Гарніри з капусти, брукви і ріпи до рибних страв не подають.

Гарніри з овочів можуть бути простими, комбінованими і складними. До складу простих гарнірів входить один вид овочів, комбінованих - два, складних - три і більше видів.

Особливо цінні складні овочеві гарніри, які добирають за смаком і кольором. Вітаміни в овочах краще зберігаються, коли їх відварюють або припускають.

Страви і гарніри з відварених та припущених овочів:

- картопля відварена;
- картопляне пюре;

- капуста відварена з маслом або соусом;
- горох овочевий відварений;
- кукурудза відварена;
- галушки картопляні відварені;
- морква у молочному соусі;
- капуста білокачанна з соусом;
- овочі, припущені в молочному або сметанному

соусі.

Вимоги до якості

Варена картопля зберегла форму, картоплини однакові за величиною, можуть трохи розваритися. Смак у міру солоний, запах властивий картоплі.

Картопляне пюре густої пухкої однорідної консистенції, без грудочок не протертої картоплі. Смак ніжний, з ароматом молока і масла вершкового. Колір від кремового до білого без темних плям, які можуть бути, якщо картоплю погано обчистити.

Відварена капуста без присмаку пареної капусти. Колір від світло-зеленого до блідо-кремового. Консистенція м'яка, ніжна, поверхня цвітної капусти без темних плям і почервоніння.

Зерна горошку, кукурудзи цілі, укладені гіркою в баранчику чи порційну сковорідку, зверху заправлені маслом вершковим чи соусом. Смак і запах солодкуватий з ароматом горошку або кукурудзи. Колір горошку від блідо-зеленого до зеленого, кукурудзи - світло-жовтий. Консистенція м'яка, соковита.

Припущені овочі зберегли форму нарізання. Смак і запах з ароматом овочів і молока, без запаху підгорілого молока і переварених овочів. Колір властивий овочам, з яких готували страву. Консистенція м'яка, соковита.

Питання 3. Гарніри з картоплі та овочів закордонних кухонь

Шато. Обточити картоплю у формі маслин або бочечок заввишки 4 см, обсмажити на олії, довести до готовності в духовій шафі, полити розтопленим маслом вершковим, посолити, посипати петрушкою.

Нуазет. Картоплю кульками розміром з лісовий горіх обсмажити в маслі, посолити.

Пармонтъє. Кубики картоплі зі стороною 1 см обсмажити, посипати сіллю.

Паве. Кубики картоплі зі стороною 2 см обсмажити й посолити.

Берні. Протерту картоплю з маслом і яєчним жовтком у формі абрикоса опустити в льезон, панірувати у мигдалі, обсмажити у фритюрі.

Дофін. Заварне тісто змішати із протертою картоплею у співвідношенні 1 : 3, маслом і яєчними жовтками, відокремити із

кондитерського мішка розани або сформувати двома ложками галушки й обсмажити у фритюрі.

Соте. Картоплю, не обчищаючи, промити, обсушити, зварити на парі, нарізати кружечками завтовшки 0,5 см, обсмажити в олії, посолити, посипати петрушкою.

Провансаль. Готують як соте, але обсмажують із часником.

Саввой. Нарізати картоплю кружальцями, прошарувати сиром, приправити чебрецем, майораном, маслом вершковим і запекти.

А-ля дофіну аз. Картоплю нарізати тоненькими кружальцями, змішати з молоком, яйцем, сиром, сіллю, перцем, мускатним горіхом. Дно форми змастити маслом, посипати часником, викласти суміш, посипати сиром, збризнути маслом і запікати 45 хв.

Пюре із селери. Корінь селери нарізати тоненькими скибочками, відварити, підсушити, протерти й додати $\frac{1}{3}$ від його обсягу картопляне пюре, заправити маслом.

Пюре з топінамбура. Нарізати топінамбур кубиками й відварити 10 - 15 хв у підсоленій воді. Злити воду, підсушити та змішати у блендері з увареними до максимальної густини вершками.

Пюре із цвітної капусти. Капусту відварити, пасерувати, протерти, додати $\frac{1}{4}$ картопляного пюре.

Пюре зі шпинату. Відварити шпинат у підсоленій воді, злити воду, віджати листя, протерти, довести до смаку й заправити маслом.

Пюре зі свіжомороженого зеленого горошку. Відварити зелений горошок протягом 10 - 15 хв, протерти крізь сито й заправити маслом.

Суфле зі шпинату. Протерти крізь сито приготовлений шпинат (225 г), додати три яєчних жовтки, три столові ложки тертого сиру, збиті яєчні білки, викласти у форму, посипати сиром і готувати при температурі 160 - 180 °C у духовій шафі.

Міні-голубці. Подаються не тільки як гаряча закуска, але і як гарнір. Для начинки можуть бути використані овочевий фарш, копчена качина грудинка з білими грибами й лисичками, гусяча печінка із трюфелями тощо.

Пончики із цвітної капусти. Відварену цвітну капусту замаринувати в суміші олії, солі, перцю, січеної петрушки й соку лимона протягом 20 хв, панірувати у клярі й обсмажити у фритюрі.

Рататуй. Обсмажити в олії цибулю, додати нарізані тонкими скибочками або кубиками кабачки й баклажани, солодкий перець, часник та обчищені від шкірки й насіння помідори кон- касе. Готувати суміш 5 хв, поперчивши й посолити її.

Хрусткий порей. Зелену частину порею порізати довгою соломкою і присмажити в жирі.

Соте із тропічних фруктів. Манго, ананас, папайю нарізати дрібними кубиками, змішати із цукром, винним оцтом і тушкувати до розм'якшення.

Запитання для самоперевірки

1. Яке значення овочів у харчуванні людини?
2. Яке значення грибів у харчуванні людини?
3. Яке значення овочевих страв у процесах травлення?

4. З якими продуктами краще поєднувати овочі у стравах?
5. Який овочевий гарнір краще рекомендувати до жирного м'яса і птиці?
6. Який овочевий гарнір краще рекомендувати до нежирного м'яса?
7. Який овочевий гарнір краще рекомендувати до смаженої риби?
8. Який овочевий гарнір краще рекомендувати до відвареної риби?
9. Укажіть асортимент страв з відварених і припущених овочів.
10. Які вимоги до якості відварених та припущених овочів?
11. Укажіть асортимент страв зі шпинату та цвітної капусти.
12. Укажіть асортимент страв із картоплі для гарніру до м'ясних і рибних страв.

Тема 7. Страви з круп, бобових та макаронних виробів

Питання

1. Значення страв і гарнірів із круп, бобових та макаронних виробів у харчуванні.
2. Особливості приготування каш рідких, в'язких та розсипчастих.
3. Асортимент, характеристика гарнірів із круп, бобових, макаронних виробів у сучасних закладах ресторанного господарства.

Література: 5; 7; 10-12; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання 1. Значення страв і гарнірів із круп, бобових та макаронних виробів у харчуванні

Страви з круп найкалорійніші, вони багаті на вуглеводи (50 - 75 %), білки (6-15 %). Одна порція гречаної каші (вихід 225 г) покриває 16 % добових потреб організму у вуглеводах і 12 - 14 % - у білках. Проте білки крупів неповноцінні за вмістом деяких амінокислот, тому крупи слід поєднувати з іншими продуктами (молоком, сиром, яйцями).

У крупах співвідношення сполук кальцію і фосфору несприятливе (мало кальцію), у поєднанні з молоком, сиром, овочами значно підвищується їхня харчова цінність. Страви з круп містять вітаміни групи В і РР. їх використовують як гарнір до м'ясних і рибних страв і як самостійні страви. Для приготування кулінарних виробів готують в'язкі каші - рисову, гречану, манну, перлову, ячну, вівсяну, пшоняну, кукурудзяну тощо.

Страви з бобових не менш калорійні, ніж круп'яні, а за вмістом білків перевершують їх (23 %). Проте ці білки містять мало амінокислот, але при поєднанні з іншими продуктами (кури, м'ясо) цей недолік компенсується. Страви з бобових багаті на мінеральні солі, вітаміни групи В, РР, С і провітамін А.

Варені макарони також є важливим джерелом вуглеводів і білків. Біологічна цінність білків підвищується при додаванні сиру, яєць, м'ясних продуктів. Добираючи гарніри з цих продуктів, потрібно враховувати не

тільки їх хімічний склад, а й те, як вони поєднуються за смаком. Так, гарніри з крупів погано поєднуються з рибою, крім гречаної каші, яку подають як гарнір до смаженої риби; гарніри з рису краще подавати до страв з баранини, відвареної курки і не рекомендується - до страв з качки і гуски.

Квасоля добре поєднується зі стравами з баранини. Макарони - універсальний гарнір, але погано поєднуються зі стравами з качки і гуски.

До складних гарнірів, які подають до м'ясних страв, не входять макарони і крупи, крім рису.

Питання 2. Особливості приготування каш рідких, в'язких тарозсипчастих

Консистенція приготовленої каші може бути розсипчас- тою (вологість 60 - 72 %), в'язкою (вологість 79 - 81 %) або рідкою (вологість 83 - 87 %).

Перед варінням каші крупу просіюють, перебирають і промивають. Рис, перлову крупу і пшоно спочатку промивають теплою водою, а потім гарячою, ячну - тільки теплою. Ретельно промивають пшоно для видалення з нього жиру, який надає крупі гіркового смаку.

Манну, гречану, крупи із розколотих зерен, а також плющені крупи промивати не рекомендується, оскільки це негативно впливає на консистенцію і смак каші. Манну крупу для розсипчастих каш підсушують до світло-жовтого кольору на листі у жаровій шафі.

Кількість рідини, необхідної для варіння каш, визначають за нормою (8 "Кількість круп, рідини, солі, що витрачаються для приготування каш" с. 179 - 180) [11].

Для варіння каш рекомендується використовувати посуд із товстим дном відповідного об'єму.

Співвідношення рідини і крупи залежить від виду каші, крупи, способу її попередньої обробки (промита, підсмажена, підсушена).

Пшоно, рис, перлова крупа погано розварюються в молоці, тому, щоб зварити молочну кашу, крупи проварюють протягом 5 - 10 хв у киплячій воді, яку беруть за нормою, потім вливають гаряче молоко і варять до готовності.

Розсипчасті каші варять із рисової, гречаної, перлової, пшоняної, ячної і полтавської крупів на воді або бульйоні. Використовують як самостійні страви, або як гарнір. Вихід із 1 кг крупи - 2,1 - 3,0 кг готової каші.

В'язкі каші готують на молоці, воді, молоці з водою з усіх видів крупів за загальними правилами варіння. В'язка каша при температурі 60 - 70 С тримається на тарілці гіркою, не розсипається, з 1 кг крупи отримують від 4 до 5 кг готової каші.

Рідкі каші готують з усіх видів крупів, крім гречаної, ячної і саго. Варять каші на молоці, суміші молока з водою і на воді. Рідкими вважають каші, вихід яких становить 5 - 6 кг із 1 кг крупи. Готують їх так само, як і в'язкі, але використовують більше рідини. Подають як самостійні страви з

вершковим або топленим маслом, цукром, джемом, повидлом, медом (20 - 30 г на порцію), з корицею, якою посипають кашу (0,5 г на порцію).

Вимоги до якості каш

У готовій розсипчастій каші зерна добре розварені, зберегли форму і легко відокремлюються одне від одного.

У в'язких - частково розварені, але не злипаються, при температурі 60 - 70 °С каша тримається на тарілці гіркою.

5)

У рідкій каші зерна повністю набухли, добре розпарені, втратили свою форму, консистенція рідка, однорідна, каша розтікається по тарілці. Всі каші мають смак і запах, властиві певному виду крупи.

Вимоги до якості страв з каш

Котлети овальної форми, з одним загостреним кінцем, биточки - круглі, без тріщин на поверхні виробу, рівномірно обсмажені з обох боків. Колір золотистий, смак і запах властиві смаку каші, з якої приготовлені.

Запіканки з підрум'яненою кірочкою без тріщин, смак і запах властиві крупі, з якої приготовлена страва.

Питання 3. Асортимент, характеристика гарнірів із крупів, бобових, макаронних виробів у сучасних закладах ресторанного господарства

Рис відварний. Для гарніру ліпше використовувати рис із довгими зернами. Готується він відповідно до традиційної технології. Білий рис можна забарвити куркумою, солодким перцем, кабачками, зеленню тощо. Для колірного контрасту з білим рисом нерідко використовується дикий рис. Він вариться 30 - 40 хв, тому його варто варити окремо від білого. Як самостійний гарнір дикий рис подають до птиці, м'яса, морепродуктів, овочів, дичини. Перед подаванням рису добре застосовувати кільце або формочки.

Різотто готують з рису з додаванням бульйону, масла, сиру, може використовуватись як самостійна страва або як гарнір для рагу, до смаженої курки.

Полента готують шляхом заварювання кукурудзяної крупи у підсоленій киплячій воді. Подають до столу з маслом вершковим і сиром Пармезан

Відварена сочевиця. Промиту сочевицю залити теплою водою, додати цибулю клуте, моркву, часник, спеції та сіль. Варити на повільному вогні.

Кошик з вермішелі. Вермішель відварити, підсушити та обсмажити у фритюрі в подвійному ситечку.

Запитання для самоперевірки

1. Яке значення страв і гарнірів із круп у харчуванні?
2. Яке значення страв із бобових у харчуванні?
3. Яке значення макаронних виробів у харчуванні?
4. До яких страв краще рекомендувати гарніри із крупів?
5. До яких страв краще рекомендувати гарніри із бобових та макаронних виробів?
6. З яких круп варять розсипчасті каші?
7. Які вимоги до розсипчастих каш?
8. З яких круп варять в'язкі каші?
9. Які вимоги до в'язких каш?
10. З яких круп варять рідкі каші?
11. Які вимоги до рідких каш?
12. Які гарніри з рису використовують у сучасному ресторані для гарнірів до других гарячих страв?
13. Які гарніри з бобових та макаронних виробів використовують у сучасному ресторані?

Тема 8. Страви з риби та морепродуктів *Питання*

1. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби вареної, припущеної, смаженої, тушкованої, натуральної січеної, котлетної маси та нерибних морепродуктів.
2. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв.
3. Вимоги до якості, умови та строки реалізації страв.

Література: 5; 7; 10 - 12; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання 1. Асортимент, кулінарна характеристика страв із риби вареної, припущеної, смаженої, тушкованої, натуральної січеної, котлетної маси та нерибних морепродуктів

Рибу відварюють порційними шматками, цілими тушками і кільцями.

Для варіння порційними шматками використовують філе зі шкірою і кістками, філе зі шкірою без кісток і шмажки- кругляки.

Морську рибу, що має специфічний запах (тріску, пікшу, зубатку, камбалу тощо), варять у пряному відварі.

При варінні тріски, ставриди, сома, лина чи іншої риби для пом'якшення смаку і послаблення специфічного запаху іноді додають огірковий розсіл. М'ясо при цьому набуває більш ніжної консистенції.

Судак, форель, лососину, білориблицю, щуку, нельму, стерлядь варять цілими.

Готовність риби визначають проколюванням кухарською голкою в найтовщій частині. У місці проколювання має виділятися прозорий сік.

Як гарнір до відвареної риби використовують картоплю відварену, картопляне пюре, овочеve рагу, припущені кабачки і гарбуз. Додатково подають солоні або мариновані огірки, свіжі помідори, салат з капусти, салат зелений, а також відварні ракові шийки.

Соус подають у соуснику (в ресторані) або поливають ним рибу. Найчастіше використовують такі соуси: голландський, польський, голландський з лимонним соком або капарцями, білий з капарцями, сметанний з хрінном, соус-хрін з оцтом; до морської риби із специфічним смаком - томатний або соус- розсіл.

До назви страви з відвареної риби входять назви риби і соусу, з яким її подають. Наприклад, «Лосось відварений з соусом голландським», «Тріска відварена з соусом польським».

Вимоги ДО ЯКОСТІ.

Відварену рибу подають одним порційним шматком, укладають шкірою догори. Риба проварена, повністю зберегла свою форму. Смак у міру солоний, властивий певному виду риби, з ароматом спецій, прянощів, цибулі. Не допускається присмак "загару" і жиру, що окислився. Консистенція м'яка. Колір - від білого до світло-сірого. Соуси подають окремо або поливають ними рибу.

Страви із припущеної риби.

Припускають рибу цілою, пластами, порційними шматками. Стерлядь, форель, сигу, вугра, салаку припускають цілою; осетрину,

севрюгу, білугу - великими шматками. У вигляді порційних шматків припускають рибу всіх видів. Припускають рибу в сотейниках, рибних казанах (без решітки). Для цього шматки риби кладуть в один ряд шкірою донизу (цілу рибу на черевце) і додають бульйон, спеції, цибулю, петрушку, сіль, лимонний сік або сухе виноградне вино. Порційні шматки риби припускають 10 - 15 хв, цілу рибу - від 30 до 45 хв.

Вимоги до якості.

Припущену рибу з кістковим скелетом подають порційними шматками без кісток, зі шкірою або без неї; рибу з хрящовим скелетом - без хрящів і шкіри, малу - цілою. На поверхні риби допускаються згустки зсілого білка, тому для поліпшення зовнішнього вигляду страви рибу поливають соусом, прикрашають лимоном, грибами, шийками раків або крабами. Гарнір розміщують поряд з рибою або подають окремо. Смак ніжний, трохи кислуватий, консистенція м'яка.

Припущену рибу подають під соусами: паровим, біле вино, розсіл, томатним тощо. Гарнір зазвичай складається з відвареної картоплі в поєднанні з відвареними і припущеними овочами, відвареними грибами (білими або печерицями), шийками раків (крабами, креветками), лимоном, зеленню петрушки, селери. Назва страви залежить від найменування риби та соусу. Наприклад, окунь морський паровий, камбала в соусі біле вино, осетрина в розсолі, палтус у томаті.

Рибу парову й рибу в соусі біле вино подають на крутоні: на підігріте овальне блюдо кладуть теплий печений крутон прісного листкового тіста, кладуть на нього один або два шматки припущеної риби; на неї кладуть небагато варених грибів, після чого рибу поливають гарячим соусом,

оформляють лимоном, шийками раків (або крабами), гілочками зелені петрушки, селери; довкола риби кладуть відварену картоплю. Замість крутона з листового тіста можна вирізати із пшеничного хліба вищого ґатунку шматочок м'якушки у вигляді прямокутника й підігріти її в жаровій шафі.

Рибу в розсолі гарнірують відвареною картоплею, поливають готовим соусом, прикрашають лимоном та петрушкою.

Рибу фаршировану цілу подають на овальному блюді з відвареною картоплею та паровим або томатним соусом.

Рибу відварену з гарніром подають на порцеляновому овальному бшоді або у овальному баранчику на підставній тарілці; відварену картоплю подають у круглому баранчику; соус - у металевому соуснику на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо.

Риба смажена

Смажать рибу з невеликою кількістю жиру, у фритюрі, на рожні й на решітці. Для смаження використовують рибу порізану порційними шматками, філе та у вигляді виробів із котлетної маси. Як гарнір зазвичай використовують смажену картоплю зі свіжими овочами, соліннями, скибочками лимона, гілочками зелені петрушки, селери.

Рибу, смажену у фритюрі, смажать розібраною на філе без шкіри й кісток і нарізаною порційними шматками. Подають рибу смажену фрї з картоплею, смаженою у фритюрі, або складним гарніром з картоплі, грибів і помідорів. Додатково подають лимон, зелень, а на рибу кладуть шматочок зеленого масла. Соус томатний або майонез із корнішонами подають окремо.

Рибу, смажену в тісті подають без гарніру. Шматочки риби викладають у вигляді піраміди на тарілку з паперовою серветкою, окремо подають томатний соус і лимон.

Рибу-гриль (смажену на решітці) подають зі смаженою картоплею. Окремо подають лимон, соус томатний або майонез із корнішонами. Окремо до смаженої риби (осетра, білуги, севрюги) на рожні подають лимон, свіжі помідори, зелену й мариновану ріпчасту цибулю, соус майонез із корнішонами або томатний.

Котлети, биточки і зрази рибні перед подаванням поливають маслом вершковим або томатним соусом. На гарнір подають смажену або відварену картоплю, картопляне пюре, іноді використовують складні гарніри, до складу яких входять картопля, морква у молочному соусі, зелений горошок, лопаточки горошку, зелена стручкова квасоля, відварена цвітна капуста.

Страви з натуральної січеної рибної маси: січеники рибні (українські), зрази "Хрещатик", котлета "Бригантина", ковбаски рибні севастопольські.

Страви з котлетної маси: котлети або биточки рибні, тюфтельки рибні, фрикадельки рибні з томатним соусом.

Страви з нерибних морепродуктів: краби з рисом і соусом (томатним з овочами або голландським з вершками); креветки з соусом; кальмари у томатному або сметанному соусі; морський гребінець, відварений із соусом;

трепанги по-далекосхідному; раки відварені; салати з морської капусти; відварені раки і краби; гарячі закуски з раків і крабів; раки або краби під молочним соусом запечені [Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа. - С. 225 -229], [5].

Страви з тушкованої риби

Рибу тушкують сирою або попередньо підсмаженою. Для тушкування доцільно використовувати невелику рибу. Рекомендується тушкувати морську рибу з різким специфічним запахом і смаком - камбалу, зубатку, тріску, палтуса тощо

Для тушкування рибу розбирають цілою, нарізаною на порційні шматки-кругляки, а також розібраною на філе зі шкірою і кістками. Підготовлену рибу кладуть у сотейник, додають нашатковану моркву, петрушку, цибулю ріпчасту, томатне пюре, оцет, олію, цукор, заливають бульйоном і тушкують на слабкому вогні у посуді із закритою кришкою. Для того, щоб риба мала особливий аромат і смак за 10 - 15 хв до закінчення тушкування додають спеції і прянощі. Тривалість тушкування порційних шматків становить від 45 до 60 хв, малої риби - від 3 до 4 год. Тушковану рибу подають разом з овочами, з якими її тушували.

Вимоги до якості тушкованої риби.

Риба тушкована у томаті з овочами. Зовнішній вигляд: риба у вигляді порційних шматків, тушкована, полита соусом з овочами. Гарнір картопля відварена, картопляне пюре, политі маслом вершковим, посилені зеленню. Смак і запах властиві тушкованій рибі з ароматом спецій, овочів, соусу. Колір риби на розрізі - білий, а всієї страви - оранжево-червоний. Консистенція м'яка, соковита.

Риба, тушкована у сметані. Рибу нарізають на порційні шматки, кладуть у сотейник, змащений маслом, заливають розтопленим маслом, сметаною і тушкують до готовності. Подають у баранчику на підставній тарілці, зверху посипають зеленню петрушки.

Риба, тушкована з грибами і томатами. Підготовлені порційні шматки камбали або палтуса посолити, запанірувати в борошні, підсмажити, скласти у каструлю з товстим дном, додати пасеровану ріпчасту цибулю, нарізані кружальцями томати, свіжі або попередньо зварені сушені гриби, залити бульйоном і тушкувати 20 - 25 хв. Наприкінці тушкування додати біле натуральне вино. Перед подаванням на баранчик або мілку столову тарілку покласти картопляне пюре або відварену картоплю, поряд шматки тушкованої риби і все залити соусом з овочами, в якому тушували рибу; страву посипати подрібненою зеленню.

Сазан, короп, тріска, фаршировані кругляками. Випотрошену рибу нарізати на порційні шматки (кругляки). Із м'якоті приготувати фарш. Підготовлені шматки шкіри наповнити фаршем. У сотейник, змащений жиром, укласти шарами овочі і рибу, залити бульйоном або водою так, щоб риба була покрита на $\frac{1}{3}$, закрити кришкою і тушкувати при слабкому кипінні 45 - 60 хв. Подаючи на стіл на порційне блюдо або малу тарілку покласти

відварену картоплю, поряд - порційний шматок риби, прикрасити зеленню, полити соусом.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд: риба фарширована у вигляді порційних шматків, полита соусом. Гарнір - картопля відварена, картопляне пюре, политі маслом вершковим, посипані зеленню. Смак у міру солоний, відповідає фаршированій рибі, запах з ароматом спецій і овочів. Колір риби на розрізі сірий, а всієї риби світло-коричневий. Консистенція м'яка, соковита.

Крученики з судака. Зовнішній вигляд: крученики мають форму трубочок, тушковані з овочами і томатом. На гарнір - картопля відварена, крученики политі соусом і посипані зеленню. Смак і запах відповідають тушкованій рибі з ароматом овочів, спецій, соусу. Колір риби на розрізі фаршу - сірий, а всієї страви - оранжево-червоний. Консистенція м'яка, соковита.

Страви з натуральної січеної рибної маси

Січеники рибні (українські). Січеники мають овальну форму, смажені у фритюрі по 1-2 шт. на порцію, политі маслом, поруч охайно розташований гарнір. Смак у міру солоний, запах властивий січеній масі, з присмаком часнику, цибулі. Колір січеників світло-коричневий, на розрізі світло-сірий, фаршу - відповідно до компонентів, які входять до складу. Консистенція м'яка, соковита, пухка.

Зрази "Хрещатик". Зовнішній вигляд: зрази у вигляді кульок, відпущені на крутоні, политі маслом вершковим, поруч складний гарнір, прикрашені гілочкою зелені. Смак у міру солоний, з присмаком масла вершкового. Колір кірочки світло-коричневий, рівномірний, м'якоті - сірий. Консистенція м'яка, соковита, кірочка хрумка.

Котлета "Бригантина". Котлета відпущена в мілкій столовій тарілці на крутоні, поруч складний гарнір, прикрашені гілочкою зелені, смак у міру солоний, запах властивий смаженим продуктам з ароматом масла вершкового. Колір кірочки світло-коричневий, на розрізі — сірий, фаршу - жовтий. Консистенція фаршу м'яка, соковита, фарш рідкий.

Ковбаски рибні севастопольські. Ковбаски відпущені в мілкій столовій тарілці зі складним гарніром, прикрашені зеленню. Смак у міру солоний, запах смаженої риби, часнику. Колір кірочки світло-коричневий, на розрізі - сірий. Консистенція м'яка, пухка, соковита.

Котлети, биточки, тюфтельки, фрикадельки рибні з томатним соусом. Страви з рибної котлетної маси повинні зберегти форму. Як правило, вони запаніровані і покриті тоненьким шаром сухарів або борошна (тюфтельки). Поверхня смажених виробів з рум'яною кірочкою. Колір на розрізі від білого до сірого, вироби соковиті, пухкі, без присмаку кислого хліба.

Подають вироби на тарілці, гарнір кладуть поряд, соусом поливають тільки биточки і тюфтельки, до інших виробів соус підливають збоку. Страви готують і подають по мірі реалізації.

Питання 2. Підбір гарнірів, соусів, посуду для подавання страв

Таблиця 1

Види страв	Гарнір	Соус	Принцип підбору соусів та гарнірів	Правила подавання страви
Страви з вареної риби	Картопля відварна Картопля пюре Рагу овочево Кабачки припущені Гарбузи припущені Додатково додають: Солоні або мариновані огірки Свіжі томати Салат з капусти Салат зелений Варені ракові шийки	Білий оновний Білий зі щавлем Білий з капарцями Томатний Яечний Кокосовий Хрін з оцтом	Збереження соковитості Маскування по верхній, вкритої згустками білків	На підгріту тарілку кладуть гарнір, поряд - шматочок вареної риби, политої соусом

Продовження таблиці 1

Страви з припу щенної риби	Картопля відва рна Картопля пюре Овочі відварені з жиром Спаржа відварна Цвітна капуста Додатково по дають: Скибочки ли мона Варені білі гри би Шматочки кон сервованих крабів Варені ракові шийки	Паровий "Біле ви но" Томат ний Розсіл Кунжут ний Шафра новий	Збере ження соковито сті Маску вання по верхні, вкритої згусткам и білків	На підіг ріту тарі лку кла дуть по центру гарнір, зверху шматок припу щенної риби, по ливають соусом
Страви зі сма женої риби	Грибні дюкслі Картопля сма жена Цвітна капуста Овочі тушкова ні Розсипчасті каші Додатково по дають: Свіжі, солоні	Соевий Шал- фейний з овочами Майоне з з корні шонами Йогурто - вий та сметанн і з сиром	Соуси підбира ють не жирні, оскільки при сма женні ри ба погли нає певну кількість жиру, то	На підіг ріту тарі лку кла дуть гар нір, звер ху розмі щують смажену рибу. Со усом на носять

Закінчення таблиці 1

Тушко вані рибні страви	Гриби та томати тушковані Квасолеве пюре Рагу овочеве Баклажани й овочі тушковані	Соус із овочами, який утворився при тушкуванні	Зберення соковитості, на дання рибі аромату овочів з якими вона тушувалася	Тушкова рибу разом з овочами кладуть на підігріту тарілку
Страви із запеченої риби	Спаржа варена Боби відварні Капуста тушкова Розсипчаста гречана каша Гарбуз запечений Гриби смажені	Білий основний Паровий Сметаний Цитриновий Майонез	Зберення соковитості, на дання рибі аромату продуктів з якими вона запікалася	Подають у порційному посуді запечену рибу, политу соусом та посипану тертим сиром
Страви з січеної натуральної і котлетної маси	Овочі відварні Картопля смажена Картопля пюре Капуста тушкова Рис відварний Комбінований овочевий гарнір	Шалфейний Шафрановий Майонез Соевий	Зберення соковитості	На підігріту тарілку кладуть гарнір, звернувши увагу на соєвий соус підливають у вигляді малярки

Питання 3. Вимоги до якості, умови та строки реалізації страв.

Таблиця 2

Види страв за способом теплової обробки	Зовнішній вигляд	Колір	Смак і запах	Консистенція
Страви з вареної риби	Варена риба у вигляді цілої тушки або порційними шматочками викладена шкіркою до гори, зберігає свою форму, полита розтопленим маслом або соусом	На розрізі білий або світло-сірий	Властиві певному виду риби, з ароматом спецій, прянощів у поєднанні з соусом	М'яка, соковита
Страви з припущеної риби	Припущена риба у вигляді цілої тушки або порційними шматочками, на поверхні допускаються згустки зсілого білка	На розрізі білий або світло-сірий	Ніжний, трохи кислуватий	М'яка, соковита

Закінчення таблиці 2

Смажені страви з риби	Риба зберегла форму, має рівномірну, добре підсмажену скоринку від золотистого до світлоричного кольору	На розрізі білий або сірий	Специфічний, властивому виду риби, без стороннього присмаку, із запахом риби	М'яка, соковита. У рибі смаженої у фритюрі поверхнева кірочка хрустка, але не суха
Тушковані страви з риби	Форма риби збережена, форма нарізки овочів відповідна, правильна, овочі не розварені	На розрізі - сірий або коричневий	Властивий певному виду риби, з ароматом овочів і спецій	М'яка, соковита
Запечені страви з риби	На поверхні страви - тонка глянцева рум'яна кірочка	Колір продуктів з якими замішувалась риба	Властивий певному виду риби, без стороннього присмаку, з запахом риби	М'яка, соковита, не допускається наявність кісточок
Страви з січеної натуральної і котлетно	Вироби зберегли свою форму, запаніровані, поверхня виробів - з	Колір на розрізі - від білого до сірого	Властивий певному виду риби, без сторон	Соковита, пухка, однорідна

Умови і термін зберігання готової продукції

Таблиця 3

Найменування страв	Термін зберігання	Температура, °С
Відварна і припущена	30 хв	60-70
Смажена і тушкована	2 - 3 год, 12 год.	60-70 6 - 8
Страви із риби фрі та запеченої	Готують під реалізацію	

Запитання для самоперевірки

1. Яку рибу відварюють цілою?
2. Як визначають готовність відвареної риби?
3. Які особливості припускання риби?
4. Як подають відварену та припущену рибу?
5. Як подають рибу фаршировану цілою?
6. Як підготувати рибу для смаження у фритюрі?
7. Як подати рибу смажену в тісті?
8. Як готують і подають рибу-гриль?
9. Який асортимент припущеної, відвареної риби?
10. Який асортимент страв зі смаженої, тушкованої риби?
11. Який асортимент страв із натуральної січеної маси?
12. Який асортимент страв із нерибних морепродуктів?
13. Які вимоги до якості страв із відвареної риби?
14. Які вимоги до якості страв із припущеної риби?
15. Які вимоги до якості страв із тушкованої риби?
16. Які вимоги до якості страв із натуральної січеної маси?

Тема 9. Страви з м'яса, субпродуктів, сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів

Питання

1. Асортимент, характеристика страв із м'яса вареного, тушкованого. Підбір посуду для відпускання, умови і строки їх реалізації.
3. Асортимент, характеристика страв із філе птиці, котлетної та кнельної маси, страв із пернатої дичини та кроликів.

Вимоги до якості страв, підбір посуду для відпускання, умови і строки їх реалізації.

Література: 5; 7; 10 - 12; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання 1. Асортимент, характеристика страв із м'яса вареного, тушкованого. Підбір посуду для відпускання, умови і строки їх реалізації

У відвареному вигляді готують яловичину, козлятину, баранину, свинину, ковбасні вироби.

Для варіння використовують: з туші яловичини (I категорії) м'якоть грудинки, лопаткову і підлопаткову частини, пружок, бічну і зовнішню частини задньої ноги; з туші баранини і козлятини - грудинку і м'якоть лопаткової частини; зі свинячої туші - грудинку, шию і лопаткову частини.

Тривалість варіння м'яса залежить від його виду й віку тварини: шматки яловичини від тазостегнового відрубка варять 2-3 год, баранину й свинину - 1,5 - 2 год, телячу грудинку - 1 - 1,5 год. Готовність м'яса визначають з допомогою кухарської голки. Шматок проколюють у центрі до середини його товщини. Після видалення голки при легкому натисканні поблизу проколу з нього виступає м'ясний сік, за кольором якого дізнаються про готовність м'яса: з товщі готового м'яса виступає прозорий сік.

Готове м'ясо виймають із бульйону, охолоджують до 40 - 50 °С, нарізають поперек напрямку м'язових волокон по 2- 3 скибочки на порцію, укладають рядами в 1-2 шари на лист, заливають підсоленим бульйоном, доводять до кипіння й до подавання на стіл зберігають на марміті при температурі 60 - 65 °С. Перед подаванням відвареного м'яса до столу його викладають на підігріті порцелянові тарілки, заливають соусом: білим, білим з яйцем, білим із каперсами, білим із овочами, паровим, білим із грибами, сметанним із хріном, молочним із цибулею (до відвареної баранини), червоним кисло-солодким, цибулевим, грибним, грибним кисло-солодким тощо. До жирного м'яса зазвичай подають соуси більш гострі ніж гарніри, до відвареного м'яса подають відварені і припущені овочі: капусту відварену (крім червонокочанної), заправлену маслом; моркву, припущену з маслом або молочним соусом; зелений горошок відварений чи консервований із маслом; лопаточки квасолі й гороху з маслом; кукурудзу консервовану з маслом; спаржу з маслом; картопляне й овочеve пюре; салати зі свіжих овочів і плодів; мариновані й солоні овочі; плоди і ягоди; свіжу зелень; відварені гриби, лимон, маслини, оливки.

Баранячу, свинячу й телячу грудинку варять із реберними кістками, які видаляють із готового м'яса в гарячому стані.

Телячу грудинку подають із соусом та овочевим гарніром "Грудинка теляча в соусі біле вино".

Страву «Баранина відварена з овочами» готують із баранячої грудинки з додаванням м'якоті лопаткової частини.

Котлети зі свинини або телятини з реберною кісткою парові готують із реберної частини корейки; припускають у бульйоні з грибним відваром і сухим білим виноградним вином близько 30 хв. Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть котлету, зверху - варені печериці, кружечок лимона без шкірки, посипають зеленню петрушки. Навколо котлети розкладають гарнір із відварених і свіжих овочів та зелені. Соус паровий, приготовлений завчасно, підливають під котлету або подають окремо в соуснику.

Варені свинкопчення (окіст, бекон, корейку, грудинку) без шкіри, кісток і хрящів нарізають упоперек напрямку м'язових волокон на порційні шматки по два-три на порцію й подають із квашеною капостою, зеленим горошком, рисом, овочевою квасолею та іншими гарнірами.

Варені сосиски і сардельки зберіганню не підлягають, їх відразу подають із тушкованою капостою, зеленим горошком або комбінованими гарнірами з овочів. Соусами сосиски й сардельки не поливають.

М'ясні січені напівфабрикати (котлети, биточки, тюфтельки, фрикадельки без паніровки) варять на парі. Варіння паром здійснюють у пароварних шафах і пароконвектоматах. Готові вироби, варені на парі, подають під соусами з овочевими гарнірами.

Вимоги до якості страв із відвареного м'яса

М'ясо відварене. Відварені м'ясні страви нарізають упоперек волокон на тоненькі шматочки, поверхня має бути незаві- треною. Колір м'яса від світло-сірого до темного, консистенція м'яка, соковита, смак у міру солоний, з ароматом, властивим певному виду м'яса.

Порося відварене. Порося нарізають порціями, прогрівають у бульйоні; подають на стіл із відвареною картоплею, поливають соусом сметанним із хрінном. Смак поросяти ніжний, в міру солоний, запах вареного м'яса, колір білий, консистенція ніжна, м'яка.

Сосиски, сардельки відварені. Сосиски і сардельки варені подають цілими. Із сосисок знімають оболонку. Колір від світло- червоного до темно- червоного, консистенція ніжна, соковита, смак і запах мають відповідати виду виробу.

Особливості тушкованого м'яса:

- м'ясо, підготовлене для тушкування, як правило, попередньо обсмажують;
- при тушкуванні до м'яса додають свіжі помідори, томат-пюре, лимонний сік, лимонну кислоту, молочну сироватку й інші продукти, що містять харчові кислоти, які сприяють розм'якшенню сполучної тканини і підвищують ніжність та соковитість готового продукту;
- поряд зі звичайними спеціями (чорний і запашний перець горошком, лавровий лист) при тушкуванні до м'яса додають коріандр, мускатний горіх, імбир, а також пряно- ароматичні коріння і зелень (петрушку, селеру, любисток, кінзу, базилік); обов'язковим компонентом

м'ясних тушкованих страв є цибуля ріпчаста, а в деяких випадках й інші овочі та крупи;

- м'ясо спочатку тушкують у бульйоні, а потім доводять до готовності в соусі (червоний, сметанний, грибний).

Тушковані страви: м'ясо, тушковане великим шматком; м'ясо, шпиговане, тушковане великим шматком; м'ясо, тушковане у пиві; м'ясо, тушковане у хлібному квасі; м'ясо духове; зрази відбивні; печеню по-домашньому; баранина, тушкована з баклажанами; яловичина в кисло-солодкому соусі; свинина, тушкована із квашеною капустою; гуляш; рагу; азу; плов; нирки по-російськи; печінка, тушкована у сметанному соусі; тушковані тюфтельки і фрикадельки.

М'ясо тушковане подають із соусом та гарніром. Як гарнір використовують відварені макарони, картоплю, картопляне шоре, картоплю смажену, тушковану; овочі, припущені з жиром; капусту, буряки тушковані, гарбуз, кабачки, баклажани смажені.

Перед подаванням на порційне блюдо або в баранчик кладуть гарнір, поряд - м'ясо, полите соусом.

М'ясо духове подають у баранчику - кладуть гіркою овочі, на них - м'ясо із соусом, посипають зеленню.

Печеню по-домашньому подають у баранчику.

Баранину, тушковану з баклажанами подають у горщиках і розкладають на тарілки столовою ложкою. Окремо подають подрібнену зелень кропу.

М'ясо делікатесне. Вимоги до якості: тушковане м'ясо великим шматком на поверхні повинне мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите. Тушковане м'ясо нарізане упоперек волокон і залите соусом.

Плов. Перед подаванням плов кладуть у баранчик або порційну сковорідку, посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу.

Вимоги до якості дрібношматкових тушкованих страв. Маленькі шматки м'яса для бефстроганов, рагу, гуляшу, азу, плову однакової форми і розміру, залиті соусом. Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберегли форму, м'які, колір - від темно- червоного до коричневого. Колір м'яса сірий або коричневий, овочі, тушковані разом з м'ясом, коричневі або бурі. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій, консистенція м'яка, соковита.

Умови і строки зберігання м'ясних страв

Відварені м'ясні продукти зберігають з невеликою кількістю бульйону у посуді із закритою кришкою при температурі 50 - 60 °С не більше ніж 3 год. Для більш тривалого зберігання м'ясо охолоджують і зберігають у холодильній шафі не довше 48 год.

М'ясні страви, смажені великими шматками, зберігають близько 3 год у гарячому стані, для більш тривалого зберігання їх охолоджують і зберігають у холодильній шафі протягом 48 год.

Натуральні порційні малі шматки м'яса, паніровані порційні вироби і страви з котлетної маси слід смажити перед подаванням; допускається зберігання їх не більше ніж 30 хв. Тушковані і запечені страви зберігають не більше ніж 2 год.

Питання 2. Асортимент, характеристика страв Ђ філе птиці, котлетної та кнельної маси, страв із пернатої дичини та кроликів. Вимоги до якості страв, підбір посуду для відпускання, умови й строки їх реалізації

Котлети натуральні із філе птиці й дичини (припущені). Котлети припускають з додаванням лимонного соку або кислоти. Перед подаванням котлету кладуть на грінку підсмаженого хліба або випеченого листкового тіста, навколо котлети викладають овочевий гарнір, котлету поливають паровим соусом, страву оформляють лимоном, вареними грибами, зеленню.

Котлети натуральні із філе птиці, дичини або кролика (смажені). Перед подаванням, смажені на маслі вершковому, котлети кладуть па грінки, гарнірують складним гарніром: картоплею смаженою або фрі; зеленим горошком, цвітною капус- тою, морквою, стручками квасолі припущеними. Котлету поливають маслом вершковим, на кісточку накладають папільйотку.

Котлети із філе птиці або дичини паніровані смажені. Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть складний гарнір із трьох-чотирьох овочів, поряд - крутон із пшеничного хліба, на нього - котлету, политу маслом вершковим, на кісточку надівають папільйотку. Гарнір можна покласти у тарталетки.

Котлети по-київські. Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку кладуть складний овочевий гарнір, поряд - крутон із пшеничного хліба, на нього - котлету; її поливають маслом вершковим; на кісточку накладають папільйотку, прикрашають зеленню.

Вимоги до якості. Котлети із філе курки мають світло- золотисту рівномірно підсмажену кірочку, смак і запах властиві смаженій курці, консистенція м'яка, кірочка хрумка. Масло всередині розтало, але не витікає.

Котлети із філе птиці, дичини або кролика, фаршировані соусом молочним із грибами. При відпусканні на підігріту тарілку кладуть крутон, на нього - котлету, поливають маслом, поряд кладуть складний гарнір: картоплю, нарізану соломкою, смажену в жиру, зерна кукурудзи, зелений горошок, мандарини, апельсини (часточки). Окремо подають соус в соуснику, червоний з вином.

Вимоги до якості. Котлета зберегла форму, зовні рум'яна кірочка; на розрізі фарш; смак в міру солоний, ніжний, запах смаженої птиці. Котлету можна фарширувати паштетом з печінки, заправленим вином; зеленим маслом; маслом, заправленим підсмаженими і подрібненими горіхами і вареними нарізаними грибами.

Котлети січені з птиці, дичини або кролика з гарніром. Перед подаванням на тарілку або порційне блюдо покласти гарнір (картоплю відварену або смажену, картопляне пюре, рисову або гречану кашу, зелений

горошок, складний гарнір), поряд - котлети (2-3 шт. на порцію), полити маслом вершковим.

Вимоги до якості. Котлети січені з курки правильної форми, на поверхні світло-золотиста кірочка, колір на розрізі - від світло-сірого до кремувато-сірого. Консистенція пухка, соковита. Не допускаються почервоніння м'яса і присмак хліба.

Кролика, тушкованого в сметані, готують у вигляді порційних шматків, їх обсмажують, складають у посуд, додають сіль, спеції, пасеровану цибулю, сметану й тушкують протягом 30 хв. Подають із відвареною картоплею, свіжими помідорами, зеленню.

Шніцель по-столичному готують із курей, курчаг- бройлерів, фазанів і кроликів. Використовують м'яке філе окіс- точків без шкіри та кісток; м'ясо відбивають, додають сіль, перець, змочують у яєчному льезоні й панірують у хлібних крихтах, нарізаних локшиною. Смажать на розтопленому маслі, подають зі складним овочевим гарніром, на шніцель кладуть шматочок масла вершкового.

Птицю, смажену у фритюрі, готують, як і кроликів, із вареної до готовності тушки. Подають зі складним овочевим гарніром, поливають розтопленим маслом вершковим.

Кнелі з печерицями готують із м'яса курей, курчат та індичок або дичини у спеціальних формочках на водяній бані. Перед подаванням уміст формочки перекладають на підігріті тарілки або блюдо, гарнірують вареними печерицями, кнелі поливають соусом білим з яйцем.

Суфле з м'яса птиці або дичини готують із попередньо звареної до готовності птиці або дичини. М'ясу подрібнюють, протирають крізь протиральну машину, з'єднують із молочним соусом середньої густини, сирими яєчними жовтками й сіллю. М'ясу перемішують, з'єднують зі збитими білками, викладають на порційні сковороди, змащені маслом, поверхню посипають сиром, збризкують маслом і запікають протягом 15 хв при температурі 270 °С. Подають у цій самій сковороді, а соус Мадера подають окремо. Стіл сервують лопаточкою для перекладання суфле зі сковороди та тарілку.

Строк зберігання у гарячому стані варених і смажених цілих тушок птиці не більше ніж 1 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують, а перед використанням розрубують на порції і прогрівають. Страви з філе птиці і тушки малої дичини готують безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їхня якість. Страви з котлетної маси зберігають гарячими не більше ніж 30 хв, тушковані - не більше ніж 2 год.

Запитання для самоперевірки

1. Який асортимент страв із вареного м'яса?
2. Який асортимент страв із тушкованого м'яса?
3. Як визначити готовність вареного м'яса?
4. Як подають відварене м'ясо?
5. Які соуси подають до жирного відвареного м'яса?

6. Із яким соусом подають відварену телячу грудинку?
7. Як подають язик відварений?
8. Які вимоги до якості м'яса відвареного?
9. Які вимоги до якості дрібношматкових тушкованих страв?
10. Які умови і строки зберігання м'ясних страв?
11. Який асортимент страв із філе птиці?
12. Як подають страви із філе птиці?
13. Які вимоги до якості страв із філе птиці?
14. Які січені вироби готують з птиці, кролика, дичини?
15. Які вимоги до якості січених виробів з птиці?

Тема 10. Страви з яєць, яєчних продуктів та сиру свіжого

Питання

1. Асортимент, кулінарна характеристика холодних і гарячих страв (відварених, смажених, запечених) із сиру свіжого; вимоги до якості, норми виходу, умови та строки реалізації.

2. Вимоги санітарії та особистої гігієни.

Література: 5; 7; 10-12; 16.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Питання 1. Асортимент, кулінарна характеристика холодних і гарячих страв (відварених, смажених, запечених) із сиру свіжого; вимоги до якості, норми виходу, умови та строки реалізації

Холодні страви із сиру

Сирна маса зі сметаною. Готову сирну масу кладуть у глибокий посуд гіркою, роблять у ній заглиблення, в яке вливають сметану. Якщо використовують солону масу, можна додати кмін.

Сирна маса з горіхами. Волоські горіхи або солодкий мигдаль, обчищені від шкаралупи, обшпарюють окропом, обчищають від шкірки і подрібнюють. Мигдаль підсмажують до світло-коричневого кольору (його можна замінити арахісом). Волоські горіхи підсмажувати не рекомендується.

Готову сирну масу викладають у порційний посуд гіркою, покривають тоненьким шаром густої сметани і посипають сухарями.

Оформляють мандаринами або апельсинами, нарізаними кружальцями разом зі шкірою.

Сирна маса з варенням. Масу викладають у посуд гіркою, роблять у ній заглиблення, яке заповнюють варенням, зверху посипають подрібненими горіхами, масу оформляють збитими вершками з цукровою пудрою, випущеними з кондитерського мішка.

Варені страви із сиру

Приготування *вареників* складається з таких процесів: приготування тіста, підготовка фаршу, формування вареників, варіння. Подають вареники у нагрітому посуді, поливають розтопленим вершковим маслом. Сметану можна подати окремо у сметаннику або соуснику.

Вареники ліниві подають у круглому баранчику з кришкою з вершковим маслом, сметаною або цукром.

Пудинг із сиру (зварений на парі). Підготовлений пудинг варять на парі 20 - 30 хв. Готовність страви визначають проколюванням дерев'яною скалкою - на ній не повинно бути залишків маси. Готовий пудинг виймають з форми, нарізають на порційні шматочки, подають зі сметаною, варенням або солодким фруктовим соусом. Замість манної крупи можна використовувати готову манну кашу, зварену на молоці.

Смажені страви із сиру

До них належать сирники і млинчики з сиром. Сирники готують із сиру або з додаванням овочів (картоплі, моркви).

Сирники. Для цієї страви бажано використовувати жирний сир. Сирники готують із цукром і ваніліном і без цукру.

Без цукру сирники готують із додаванням картопляного пюре, квасолі, а також у тому випадку, якщо сир з підвищеною вологістю або кислотністю. Подають сирники по 2-3 шт. на порцію на підігрітих малих столових тарілках із цукром, варенням або сметаною.

Соус молочний, сметанний, сметану подають окремо або підливають поряд з сирниками.

Сирники з сиру і картоплі. Подають по 2 - 4 шт. на порцію зі сметаною або сметанним соусом.

Сирники з морквою. Подають по 4 шт. на порцію, поливають сметаною, соусом молочним або сметанним.

Сирники по-київські. Сирники фарширують ізюмом та смажать у фритюрі. Подають по 2 шт. на порцію, зверху посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану.

Сирники з квасолею. Сирники готують з протертою квасолею, яйцями, цукром, сіллю, панірують у борошні. Відпускають зі сметаною, маслом вершковим, соусом молочним або сметанним.

Млинчики із сиром. Млинчики готують без начинки або з начинкою. Начинка: сир протирають, додають цукор, сирі яйця і перемішують. Відпускають по 2 шт. на порцію зі сметаною.

Запечені страви із сиру

До запечених страв із сиру відносять запіканку і пудинг, який відрізняється від запіканки тим, що в нього додають збиті білки до пухкої піни, додають родзинки, горіхи, цукати, ванілін. Готовий пудинг буде більш пухким і калорійним. Готову запіканку та пудинг нарізають на порційні

шматки квадратної або прямокутної форми і подають у гарячому вигляді зі сметаною, сметанним або молочним соусом.

Вимоги до якості страв із сиру

Холодні страви із сиру мають смак і запах натурального сиру і наповнювачів. Колір сиру - білий з жовтим відтінком, консистенція страви ніжна, без грудок.

Сирники правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, консистенція однорідна, м'яка, пухка. Колір на розрізі - злегка жовтуватий.

Смак солодкий або в міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів. Сирники по-київські овальної форми, на поверхні рум'яна кірочка, консистенція - пухка, смак - солодкий.

Запіканки і пудинги мають гладеньку поверхню без тріщин, покриті рівномірною золотистою кірочкою, колір на розрізі - світло-жовтий.

Консистенція - ніжна, пухка, однорідна. Смак і запах властиві запеченій масі з сиру, в міру солодкий.

Напівфабрикати страви "Вареники з сиром" мають напівкруглу форму з добре захищеними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста - 2-3 мм. Середня маса вареника 12 - 14 г або 20 - 25 г. Після варіння вареники зберігають форму, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка, пухка, колір - білий з кремовим відтінком. Лінійні вареники мають циліндричну форму, ромбоподібну або квадратну, не деформуються, не злипаються. Напівфабрикати і холодні вироби із сиру зберігають при температурі 0 - 6 °С, вареники, млинчики із сиром, сирники зберігають не більше ніж 15 хв у теплом місці до подавання. Пудинг - 30 хв, запіканки - 1 год. Сир і сирну масу зберігають на холоді від 6 до 24 год. У закритому посуді, який не окислюється.

Питання 2. Вимоги санітарії та особистої гігієни

Санітарний контроль за приготуванням їжі починається з моменту отримання продуктів зі складу. Звертається увага на якість харчових продуктів, неякісні продукти вилучаються. Усі страви готуються з продуктів високої якості, безпечних для здоров'я. Документами, які підтверджують відповідну якість та безпечність харчових продуктів, продовольчої сировини, є : сертифікат якості; занесене у Державний реєстр чи висновок санітарно-гігієнічної експертизи; ветеринарний дозвіл для харчових продуктів та продовольчої сировини тваринного походження; карантинний дозвіл для продукції рослинного походження.

У холодному цеху зберігати підготовлені продукти необхідно у холодильних шафах або прилавках.

Після закінчення роботи проводиться ретельне миття і прибирання робочих місць, обробка столів відповідними дозволеними препаратами.

В закладі працівники обов'язково один раз у квартал проходять медичний огляд. Обстеження на наявність туберкульозу здійснюють один

раз на рік. Інші дослідження проводять у строки, які встановлені місцевою санітарно-епідеміологічною службою.

Дотримання правил особистої гігієни працівниками є важливою умовою для профілактики ряду інфекційних захворювань і харчових отруєнь.

Перед відвідуванням убиральні санітарний одяг змінюють. Приймання їжі у робочих цехах заборонено. Для миття рук у кожному виробничому відділенні є умивальник, мило та рушник. Нігті працівники коротко обрізають, волосся гладенько зачісують і заправляють під ковпак.

Виробничі приміщення прибираються кожного дня, інвентар, інструменти, посуд маркуються і використовуються за призначенням.

Запитання для самоконтролю

1. Який асортимент холодних страв із сиру?
2. Який асортимент гарячих страв із сиру?
3. Як готують та відпускають холодні страви із сиру?
4. Які вимоги до якості холодних страв із сиру?
5. Які умови та строки реалізації холодних страв із сиру?
6. Як готують та відпускають вареники із сиром?
Як готують та відпускають вареники ліниві?
7. Як готують та відпускають сирники з овочами?
8. Як готують та відпускають сирники по-київські?
9. Як готують та відпускають млинчики із сиром?
10. Як готують та відпускають запіканку із сиром?
11. Як готують та відпускають пудинг із сиру?
Які вимоги до якості страв із сиру?

Список рекомендованої літератури

1. *Закони України (зі змінами та доповненнями):*
 - 1.1. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 24.02.94.
 - 1.2. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 06.09.05.
2. *ДСТУ 3862-99 зі змінами та доповненнями; ДСТУ 4281 : 2004.* - К.: Держстандарт України.
3. *Збірник нормативних документів "Послуги громадського харчування".* - Харків, 1997.
4. *Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу.* - Харків: ГІКФ "Фавор- ЛТД", 2003.
5. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. - К.: Фірма "Інкос", 2007.

6. *Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.* Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - Москва: Экономика, 1986.
7. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.
8. *Корзун В.Н.* Гігієна харчування. - К.: КНТЕУ, 2003.
9. *Новикова О.В., Ростовський В.С.* Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. - К.: "Ліра", 2009.
10. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. *Кулінарія*. - К.: Вища шк., 1993.
11. *Сборник* рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 1981.
12. *Сборник* рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. - К.: Техника, 1989.
13. *Сборник* рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 1985.
14. *Рецептуры* на торты, пирожные, кексы и рулеты. Сборник в 3 ч. - Москва: Пищевая промышленность, 1987.
15. *Тайбнер Кристиан.* 100 мучных рецептур. Выпечка, Шедевры кулинаров мира. - Ниола-Пресс, 2000.
16. *Шумило Г.І.* Технологія приготування їжі: Навч. по-сіб.-К.: Ліра-К, 2007.