

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до лабораторних занять з дисципліни

***ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА***

*(для студентів 4 курсу денної та 4, 5 курсів заочної форм навчання_напрямку
підготовки 6.140101 –Готельно-ресторанна справа)*

**Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2016**

Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни *«Технологія продукції ресторанного господарства»* (для студентів 4 курсу денної та 4, 5 курсів заочної форм навчання_напряму підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад.: І. В. Золотухіна, А. С. Соколенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. – 29 с.

Укладачі: канд. техн. наук, доц. І. В. Золотухіна, ас. А. С. Соколенко

Рецензент: д-р екон. наук, проф. І. М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол засідання № 1 від 29 серпня 2014 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.	4
Організація лабораторних занять.	4
Лабораторне заняття № 1. Приготування страв з овочів.	7
Лабораторне заняття № 2. Приготування страв з відварної, припущеної і запеченої риби.	8
Лабораторне заняття № 3. Приготування страв із смаженої риби.	9
Лабораторне заняття № 4. Приготування страв з відвареного м'яса і м'ясних продуктів	10
Лабораторне заняття № 5. Приготування страв з м'яса, смаженого порційними натуральними шматками, дрібними шматками, і рубленого м'яса.	10
Лабораторне заняття № 6. Приготування страв з м'яса, смаженого великими шматками, порціонними панірованими шматками, і страв з рубленого м'яса.	11
Лабораторне заняття №7. Приготування страв з м'яса, тушкованого великими, порційними і дрібними шматками.	12
Лабораторне заняття № 8. Приготування страв з запеченого і рубленого м'яса	13
Лабораторне заняття № 9. Приготування страв з птиці.	13
Лабораторне заняття №10. Приготування заправних супів.	14
Лабораторне заняття № 11. Приготування заправних і прозорих супів.	15
Лабораторне заняття №12. Приготування пюреобразних, молочних, солодких супів.	16
Лабораторне заняття № 13. Приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.	17
Лабораторне заняття № 14. Приготування страв з яєць та сиру.	18
Лабораторне заняття № 15. Приготування банкетних холодних страв і гарячих закусок.	19
Лабораторне заняття № 16. Холодні і гарячі закуски.	20
Лабораторне заняття № 17. Приготування гарячих солодких страв.	21
Лабораторне заняття № 18. Приготування желеутворюваних солодких страв	22
Лабораторне заняття № 19. Приготування виробів з дріжджового тіста.	23
Лабораторне заняття № 20. Приготування виробів з бісквітного, пісочного, заварного та листкового тіста.	23
Лабораторне заняття № 21. Приготування страв для лікувального харчування	24
Список рекомендованих джерел.	26

ВСТУП

Сучасні тенденції обумовлюють потребу в підприємствах харчової промисловості. Серед спеціальних дисциплін, які забезпечують підготовку фахівців на рівні бакалавра, здатних організувати виробництво високоякісної продукції харчування науково-обґрунтованими і економічно вигідними способами, важливе місце належить дисципліні "Технологія продукції ресторанного господарства".

Метою лабораторних занять є допомога студентам закріпити знання з технології продукції ресторанного господарства, освоїти раціональні прийоми приготування різних страв і кулінарних виробів. У методичних вказівках наведено лабораторні роботи з приготування та відпуску супів, страв з грибів, овочів, круп, бобових, макаронних виробів, м'ясних, рибних продуктів та ін. Викладено методику проведення лабораторних занять, описується технологія, наводяться рецептури, вихід перших і других страв, гарнірів і соусів до них, холодних страв і закусок, солодких страв, виробів з тіста і страв лікувального харчування.

Номери рецептур, норми вкладення сировини і вихід страв вказані по Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування (1981р) і Збірнику рецептур борошняних, кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування (1986 г.).

На лабораторних заняттях страви готуються в розрахунку на одну порцію. Необхідність приготування більшої кількості порцій спеціально обмовляється.

З метою правильної організації робочого процесу при виконанні лабораторних робіт необхідно суворо дотримуватися зазначеної послідовності проведення операцій при одночасному приготуванні кількох страв.

Організація лабораторних занять

Робота в лабораторії ведеться бригадами чисельністю три людини. Кожна бригада має постійне місце - стіл і плиту, інвентар та посуд. Посуд має бути пронумерований тими ж номерами, що і робочі столи. У бригаді має бути бригадир, в обов'язки якого входить перевірка особистої гігієни членів бригади та розподіл обов'язків; складання вимоги-накладної на отримання продуктів і отримання їх з комори.

У вимозі-накладній зазначаються: найменування виробів, № рецептур, курс, група, дата. Вона складається за такою формою кожним студентом (табл. 1)

Бригадир несе відповідальність за якість приготованих страв, вихід готової продукції, стежить за чистотою робочого місця під час роботи.

Таблиця 1 – Вимога – накладна

№ п/п	Найменування продуктів	Од. виміру	Найменування страв		Усього продуктів
			№ рецепту		
			маса брутто	маса нетто	
1					
2					
3					
і т.д.					

У лабораторії повинні висіти на видному місці гарно оформлені правила внутрішнього розпорядку, особистої гігієни та техніки безпеки.

Домашнє завдання на перше лабораторне заняття викладач дає по закінченні теоретичного курсу з теми .

Учні повинні мати робочий зошит, в якій виконують домашнє завдання, яке складається з складання технологічних карт на всі страви з короткою характеристикою технології приготування їх і виходом готової продукції.

На початку заняття бригадири доповідають викладачеві про виконання студентами письмового домашнього завдання, а викладач проводить опитування і визначає послідовність операцій при виконанні роботи.

Викладач пропонує одному з бригадирів зачитати вимога-накладну і в разі необхідності коригує її.

Під час отримання продуктів бригадиром інші учні готують до роботи посуд, інструменти та інвентар.

Механічну кулінарну обробку продуктів слід здійснювати в окремому приміщенні на спеціально виділених столах.

Готові вироби зберігають на марміті для підтримки необхідної температури до часу дегустації. Учні під керівництвом бригадира проводять бракераж і заносять дані в робочий зошит за такою формою (табл. 2):

Таблиця 2 – Вироби під час бракеражу

№ п/п	Найменування виробів	Вимоги до якості	Зауваження		Оцінка	Відповідальний за приготування
			в період бракеражу	викладача		
		ця графа заповнюється під час підготовки домашнього завдання				

Потім визначають вихід готових виробів, відсоток втрат при тепловій кулінарній обробці основного продукту і порівнюють з нормами, зазначеними в Збірнику рецептур. Результати записують у таблицю 3 :

Таблиця 3 – Вихід готової продукції

Найменування продуктів	Маса нетто 1 порції	Фактичний вихід 1 порції	Процент втрат		Причини відхилень
			фактичний	за збірником рецептур	

Оцінку якості готових страв починають із встановлення відповідності їх зовнішнього вигляду поставленим вимогам. При цьому звертають увагу на правильність оформлення страв, форми нарізки продуктів, стан поверхні порційних шматків (м'яса, риби, птиці), консистенцію.

Виявляють причини виявлених відхилень (порушення режиму обробки або зберігання та ін.).

Наступним показником якості є колір страви. У вимогах зазначений колір, властивий правильно виготовленій страві. При виявленні забарвлення, не властивою виробу, з'ясовують причини, що викликали зміну кольору.

Для визначення кольору на розрізі виріб слід розділити на частини виделкою або розрізати.

Особливу увагу слід приділити оцінці смаку і запаху страв. Оцінку починають з страв, що мають більш слабкий запах. Як правило, не властиві страві запахи є наслідком порушення технології його приготування.

Після оцінки запаху визначають смак страв, починаючи з менш гострих.

При оцінці якості звертають увагу на температуру страв.

Страви, які не мають відхилень від пропонованих до них вимог, оцінюються як відмінні; при незначних відхиленнях зовнішнього вигляду (форма нарізки та ін.) вони вважаються хорошими. Якщо відхилення від вимог відрізняються за кількома показниками (зовнішній вигляд, консистенція та ін.), страва вважається виготовленою задовільно.

У всіх інших випадках (пересолення, підгорілі вироби та ін.) страва оцінюється як незадовільний.

Після проведення бракеражу учні готують вироби для дегустації і виставляють їх в тому порядку, в якому слід проводити дегустацію: спочатку ті, які володіють більш ніжним смаком, а потім більш гострі. Поруч ставлять посуд з гарячою водою і столові прилади.

Приймаючи роботу, викладач враховує, з одного боку, правильність приготування та оформлення страв і, з іншого боку, теоретичні знання учнів з даного розділу.

Студенти повинні виконати всі лабораторно-практичні роботи відповідно до навчального плану. Відпрацювання кожного пропущеного заняття обов'язкова і проводиться за загальною методикою.

Правила особистої гігієни. До роботи в лабораторії допускаються студенти тільки після проходження медичного огляду.

Перед початком роботи учні повинні ретельно мити руки з щіткою і милом і обполіскувати освітленим 0,2%-ним розчином хлорного вапна. Цю процедуру необхідно повторювати після перерви в роботі, при переході від одного виду роботи до іншого. Нігті повинні бути короткими, без лаку. Годинники, кільця, брошки та інші прикраси слід зняти.

Санітарний одяг складається з халата або куртки, ковпака або косинки, фартуха з білої бавовняної тканини і рушника. Вона повинна прикривати домашній одяг і волосся. У санітарному одязі з приміщення лабораторії виходити не можна.

Учні повинні мати змінне взуття на низькому каблучці.

Після закінчення занять учні прибирають робоче місце, миють стіл водою з содою, а також інвентар, інструменти і посуд. Чергова бригада перевіряє якість прибирання робочих місць і проводить прибирання приміщення.

Роботу чергових приймає і контролює лаборант.

Правила техніки безпеки. Перед початком першої лабораторної роботи завідувач лабораторією проводить інструктаж з техніки безпеки на робочому місці. Знайомить з правилами експлуатації теплового обладнання, показує правильні прийоми запалювання газової апаратури (плит, жарильних шаф), включення електричних машин і апаратів, кип'ятильника, показує основні прийоми роботи з м'ясорубками, овочерізками та ін.

У журналі інструктажу всі учні підписом підтверджують ознайомлення з правилами техніки безпеки.

Для надання першої допомоги при порізах і опіках в лабораторній аптечці є йод, бинти, мазь від опіків та інші медикаменти.

Лабораторне заняття № 1 **Приготування страв з овочів**

Приготувати: капусту відварну з сухарним соусом, рулет або запіканку картопляну і соус грибний, рагу з овочів, котлети морквяні і соус сметанный.

Визначити: тривалість тушкування овочів, запікання рулету або запіканки і відсоток втрат при тепловій обробці.

Інструменти, інвентар та посуд

П'ять каструль місткістю 1 л для варіння бульйону, картоплі, соусів, приготування рагу; одна порційна сковорода для запіканки; кухарські ножі; шумівка; соусна ложка, друшляк; сито; обробні дошки «ОС», «ОВ»; лопатки дерев'яні; два баранчика; дві пірижкові тарілки.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Капуста відварна (№ 327)

Рагу з овочів (№ 348)

Запіканка або рулет картопляні (№ 380)

Котлети морквяні (№ 361).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на биточки пшоняні з соусом грибним кисло-солодким, пудинг рисовий з соусом солодким, крупеник зі сметаною і макарони відварні з овочами.

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Розкажіть про правила варіння овочів.

2. Які особливості механічної кулінарної обробки та варіння цвітної капусти?

3. Назвіть соуси, рекомендовані для страв з овочів, поясніть правила підбору соусів до овочевих страв.

4. Поясніть, чому для приготування рулетів картопляних картопля протирають в гарячому вигляді?

5. Назвіть причини розм'якшення продуктів рослинного походження при тепловій обробці і вкажіть фактори, що впливають на тривалість теплової обробки.

6. Поясніть послідовність закладки овочів при виготовленні рагу з овочів.

Лабораторне заняття № 2

Приготування страв з відварної, припущеної і запеченої риби

Приготувати: рибу відварну, соус польський, рибу в розсолі, рибу припущені по-російськи і рибу запечену по-московськи.

Визначити: масу напівфабрикатів і масу порційних шматків після теплової обробки.

Інструменти, інвентар та посуд

Каструлі місткістю 1 л для варіння картоплі, риби, соусів, грибів, бланширування огірків, припускання коріння; сотейник для припускання риби; сковорода для пасерування овочів, смаження риби та картоплі; порційна сковорода для запікання риби; ножі кухарські, лопатки металеві та дерев'яні; сито; шумівка; обробні дошки «ОС», «РС»; страви металеві, порційні, тарілки, соусники.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Риба (філе) відварна (№ 501).

Риба, припущена з соусом білим з розсолом (№ 510)

Риба по-російськи (№ 511).

Риба, запечена в сметанному соусі з грибами, по-московськи (№ 536)

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на рибу по-харківському, рибу фрі, рибу, смажену в тесті.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть способи обробки риби для варіння, припускання і запікання.
2. Розкажіть про правила варіння і припускання риби, про процеси, що відбуваються при варінні і припускання.
3. Назвіть принцип підбору гарнірів і соусів до риби відвареної, припущеної і запеченою.
4. Розкажіть про правила запікання риби та про процеси, що відбуваються при запіканні риби.
5. Назвіть загальні операції при виготовленні соусу російської та соусу розсіл.
6. Яка роль лимонної кислоти, введеної в соус польський?

Лабораторне заняття № 3 Приготування страв із смаженої риби

Приготувати: рибу по-харківському, рибу фрі, рибу в тесті смажену,.
Визначити: масу напівфабрикатів з риби, тривалість смаження риби і відсоток втрат при смаженні.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструля місткістю 2 л для варіння бульйону; каструлі місткістю 1 л і 0,5 л для варіння грибів, приготування томатного соусу, кляру і розігрівання зеленого горошку; дві сковороди для смаження риби і пасерування овочів; фритюрниці для смаження риби та картоплі; ножі кухарські: шумівки; друшляк; сито; віничок; обробні дошки «ОС» і «РС»; лопатки дерев'яні; бавовняна тканина для обсушування картоплі; страви металеві овальні порційні; порційні сковороди; тарілки дрібні; м'ясорубка.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Риба смажена з цибулею по-харківському (№ 522).

Риба смажена з зеленим маслом (№ 526).

Риба в тесті смажена (№ 530).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на баранину відварну з овочами, нирки по-російськи, печінка, тушковану в сметані.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть способи обробки риби для смаження основним способом і у фритюрі і способи приготування напівфабрикатів.
2. Розкажіть правила смаження риби основним способом і у фритюрі.
3. Назвіть процеси, що відбуваються при смаженні риби.
4. Підберіть соуси і гарніри до риби смаженої.
5. Яке значення мають хліб і рідина, введені в котлетної маси для тельного?

Лабораторне заняття № 4

Приготування страв з відвареного м'яса і м'ясних продуктів

Приготувати: баранину відварну з овочами, нирки по-російськи і печінку, тушковану в соусі.

Визначити: тривалість теплової обробки м'яса і м'ясопродуктів і відсоток зміни маси при варінні в порівнянні з нормативними виходами.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструлі місткістю 1 л; сотейник; сковороди; ножі кухарські; шумівка; сито, дошки обробні «ОС», «МС», «МВ», «ОВ»; лопатки дерев'яні; вилки, баранчик; блюдо металеве; горщик порційний, тарілки дрібні.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Баранина відварна з овочами (№ 569).

Нирки по-російськи (№ 643).

Печінка, тушкована в соусі (№ 633).

Завдання додому

1. Скласти технологічну карту на біфштекс рубаний з цибулею, бефстроганов, антрекот.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Розкажіть про особливості механічної і теплової кулінарної обробки яловичих нирок, печінки.
2. Назвіть частини баранини, використовувані для варіння.
3. Розкажіть про причини розм'якшення м'яса в процесі теплової обробки.
4. Підберіть гарніри і соуси до страв із субпродуктів.

Лабораторне заняття № 5

Приготування страв з м'яса, смаженого порційними натуральними шматками, дрібними шматками, і рубленого м'яса

Приготувати: антрекот, бефстроганов і біфштекс рубаний з цибулею.

Визначити: тривалість теплової обробки і зміна маси після смаження в порівнянні з нормативними даними.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструлі місткістю 1 л; сковороди звичайні та порційні; фритюрниці; шумівки; кухарські ножі; сапи; дошки обробні «ОС», «МС»; сито; лопатки дерев'яні; друшляк; баранчики; блюдо металеве.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Антрекот (№ 595).

Бефстроганов (№ 598).

Біфштекс рубаний з цибулею (№ 655).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на шніцель відбивної, люля-кебаб, грудинку баранячу фаршировану.

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент порційних натуральних напівфабрикатів з яловичини для смаження.

2. Назвіть частини яловичини, використовувані для смаження. Поясніть причину вибору м'яса для смаження.

3. Розкажіть про правила смаження м'яса натуральними порціонними і дрібними шматками.

4. Розкажіть про фізико-хімічних змінах, що відбуваються з речовинами при смаженні м'яса.

5. Підберіть гарніри і соуси до біфштексам, антрекот, філе, лангет і бефстроганов. Поясніть причину такого підбору.

6. Розкажіть про правила приготування натуральної рубки. Мета подрібнення м'яса.

Лабораторне заняття № 6

Приготування страв з м'яса, смаженого великими шматками, порціонними панірованими шматками, і страв з рубленого м'яса

Приготувати: шніцель відбивної, люля-кебаб, грудинку баранячу фаршировану.

Визначити: тривалість теплової обробки, зміна маси виробів при смаженні в порівнянні з нормативними виходами.

Інструменти, інвентар та посуд. Каструлі місткістю 1 л; сковороди, ножі кухарські; голка поварська; дошки обробні «ОС», «МС», «МВ», «ОВ», сапка; страви металеві; тарілки дрібні.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Шніцель відбивної (№ 611).

Люля-кебаб (№ 678).

Грудинка фарширована (№ 581).

Завдання додому

1. Скласти технологічні схеми на м'ясо шпиговане, зрази відбивні, яловичину духову, азу.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент страв з м'яса, смаженого порційними панірованими шматками.
2. Поясніть мету відбивання м'яса для шніцеля відбивні, роль панірування, льезону.
3. Розкажіть правила смаження порційних панірованих виробів з м'яса.
4. Підберіть гарніри і соуси до страв: шніцель відбивної, люля-кебаб, грудинка фарширована.
5. Особливості приготування рубки для люля-кебаб.
6. Які частини м'яса використовують для приготування панірованих порційних виробів і чому?

Лабораторне заняття №7

Приготування страв з м'яса, тушкованого великими, порційними і дрібними шматками

Приготувати: м'ясо шпиговане (демонстраційно), зрази відбивні, яловичину духову і азу.

Визначити: тривалість теплової обробки м'яса і вихід готових страв (порівняти з нормативними виходами).

Інструменти, інвентар, посуд.

Каструлі місткістю 1 л для гасіння м'яса, варіння гречаної каші, макаронів і приготування соусу; сковороди; ножі кухарські; сапка; глиняні горщики; шумівка; шпигувальна голка; сито, друшляк; обробні дошки «ОС», «МС»; лопатки дерев'яні; порційні металеві страви; дрібні тарілки, баранчик.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Зрази відбивні (№ 630).

Яловичина духова (№ 629).

Азу (№ 637).

М'ясо шпиговане (№ 628).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на яловичину, запечену під луковим соусом, биточки по-козацьки, рулет з яйцем, солянку збірну м'ясну на сковорідці.
2. Виписати вимогу-накладну.

Лабораторне заняття № 8

Приготування страв з запеченого і рубленого м'яса

Приготувати: яловичину, запечену під цибульним соусом, рулет з яйцем або зрази рубані, биточки по-козацьки і солянку збірну на сковороді.

Визначити: тривалість теплової обробки і відсоток втрат при запіканні страв (порівняти з нормативними даними).

Інструменти, інвентар та посуд

Каструлі місткістю 1 л; сковороди, порційні сковороди; ножі кухарські; дошки обробні «ОС», «МС»; лопатки дерев'яні; порційні металеві блюда, дрібні тарілки.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Яловичина в цибульному соусі запечена (№ 682).

Биточки по-козацьки (№ 662).

Зрази рубані (№ 664).

Солянка збірна на сковороді (№ 684).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на курку відварну і соус білий з яйцем, котлети по-київськи, шніцель по-столичному; курку, смажену у фритюрі, чахохбілі.

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент страв з запеченого м'яса.

2. Назвіть частини м'яса, використовувані для гасіння і приготування котлетної маси.

3. Розкажіть про правила запікання і тушкування.

4. Розкажіть про правила приготування котлетної маси. Мета подрібнення м'яса.

5. Поясніть значення води і хліба, введених в рубку.

6. Правила смаження виробів з рубленого м'яса. Причини розм'якшення і зміни кольору виробів.

Лабораторне заняття № 9

Приготування страв з птиці

Приготувати: курку відварну, котлети по-київськи, птицю по-столичному, птицю, смажену у фритюрі, і чахохбілі.

Визначити: відсоток відходів при первинній обробці курки, відсоток втрат при тепловій обробці виробів і вихід готових страв.

Посуд, інструменти та інвентар.

Каструлі місткістю 1 л для варіння курки і приготування картопляного пюре, для припускання рису та моркви, приготування чахохбілі і соусів; дві фритюрниці (на групу) для смаження курки та картоплі; дві сковороди для пасерування овочів і томатного пюре, обсмажування шніцеля і чахохбілі; ножі кухарські; болванка для випічки тарталеток або дві формочки; шумівка; сито; гуркіт; поварська голка; дошки обробні «ОС», «МС» і «МВ»; дві лопатки дерев'яні; розливальна ложка; тарілки дрібні, страви металеві, баранчики.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Курка відварна з рисом, соус білий з яйцем (№ 697).

Котлети по-київськи (№ 720).

Птах по-столичному (№ 722).

Курка, смажена у фритюрі (№ 725).

Чахохбілі (№711).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на омлет фарширований, яйця на крутонів, вареники зі сметаною, пудинг з сиру, соус молочний солодкий.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент страв з сільськогосподарської птиці.
2. Які правила механічної кулінарної обробки птиці, способи та мета заправки птиці перед тепловою кулінарною обробкою?
3. Розкажіть про правила варіння і смаження птиці, про процеси, що відбуваються при варінні і смаженні.
4. Підберіть гарніри і соуси до страв: курка відварна, шніцель столичний, котлети по-київськи, курка фрі, чахохбілі.
5. Розкажіть про особливості приготування соусу білого з яйцем.
6. Розкажіть про особливості приготування рису припущеного.
7. Назвіть способи нарізки картоплі для смаження у фритюрі.

Лабораторне заняття №10 Приготування заправних супів

Приготувати: борщ московський, щі з квашеної капусти, розсольник ленінградський і солянку збірну м'ясну рідку.

Визначити: масу м'ясного набору на порцію солянки і вихід готових страв.

Інструменти, інвентар та посуд

Каструля місткістю 3 л для варіння бульйону, каструлі ємністю 1 л для варіння борщу, розсольнику і щів, для пасерування борошна, розпарювання перлової крупи, бланширування огірків; сковорода для пасерування овочів, шумів-

ка; ложки розливальна і їдальня, друшляк; сито волосяне або капронове; супові миски, марля, ножі кухарські, ніж жолобкова, дошки обробні «ОС» і «МВ».

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Борщ московський (№ 179)

Щі з квашеної капусти (№ 201)

Розсольник ленінградський (№ 208)

Солянка м'ясна збірна (№ 250)

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на суп селянський, суп харчо, бульйон з гострими грінками, бульйон м'ясний прозорий з запеченими рисом і яйцем «в мішечок».

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Чому бульйон в процесі варіння може стати каламутним, як цього уникнути?

2. З якою метою кістки для приготування бульйону обсмажують?

3. Чому при варінні бульйонів кістки заливають холодною водою?

4. Чому м'ясо при варінні м'ясо-кісткового бульйонів закладають за 2-2,5 год до закінчення варіння?

5. Як зберегти природну забарвлення буряка при варінні борщу?

6. Яка мета попередньої обробки перлової крупи?

7. Мета пасерування коріння, томатного пюре, борошна.

8. Чому солоні огірки вводять в розсольник в останню чергу?

Лабораторне заняття № 11

Приготування заправних і прозорих супів

Приготувати: суп селянський, суп харчо, бульйон прозорий з запеченим рисом і яйцем «в мішечок», бульйон з гострими грінками.

Визначити: втрати при тепловій обробці яловичини і вихід готових страв.

Інструменти, інвентар та посуд

Каструля місткістю 3 л для варіння м'ясного бульйону; каструля місткістю 1 л для варіння супу селянського, харчо, для приготування відтяжки, варіння рису; сковорода для пасерування овочів; тканину; сито; обробні дошки «ОС», «МС», «МВ», ножі кухарські; шумівка; розливальні ложки; лопатки дерев'яні; столові ложки; тарілки глибокі.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Суп селянський (№ 216)

Суп харчо (№ 245)

Прозорий бульйон (№ 279)

Рис запечений (№ 281)

Борщ з грінками (№ 290)

Грінки гострі (№ 1109)

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на: суп-пюре з курки, суп-локшину домашню, суп молочний з овочами і суп із сухофруктів з рисом.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Поясніть послідовність закладки продуктів в суп селянський.
2. Які бульйони використовують для приготування прозорих супів?
3. Чому прозорі супи називаються бульйонами «подвійний» фортеці?
4. Назвіть види відтягнення, використовувані для приготування м'ясного, рибного, курячого прозорих бульйонів і бульйону з дичини, а також технологію їх приготування.
5. Поясніть мету настоювання відтягнення для бульйонів м'ясного, курячого і бульйону з дичини.
6. Розкажіть про процеси, що відбуваються при наполягання відтягнення; назвіть правила з'єднання бульйону і відтягнення.
7. Назвіть правила варіння бульйону з відтяжкою, розкажіть про процеси, що відбуваються при варінні.
8. Поясніть, чому м'ясні бульйони в процесі варіння набувають золотистий відтінок.
9. Яка роль буряка при виготовленні бульйону?
10. Особливості приготування супу харчо.

Лабораторне заняття №12

Приготування пюреподібних, молочних, солодких супів

Приготувати: суп-пюре з курки з грінками, суп-локшину домашню з куркою, суп молочний з овочами, суп з сухофруктів з рисом.

Визначити: втрати при тепловій обробці курки і вихід готових страв.

Інструменти, інвентар та посуд

Каструля місткістю 2 л для варіння курки; каструлі місткістю 1 л для варіння супів, приготування соусу білого і варіння! рису; ножі кухарські; шумівка; сито; обробні дошки «ОС», «МС», «МВ»; лопатки дерев'яні; розливальні та столові ложки; тарілки глибокі і піріжкові.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Суп-пюре з птиці (№ 277)

Суп-локшина домашня (№ 235)

Суп молочний з овочами (№ 261)

Суп із суміші сухофруктів (№ 316)

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на капусту відварну, соус сухарний, рагу з овочів, котлети морквяні, соус сметанний, рулет або запіканку картопляну, соус грибний.

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Розкажіть правила варіння овочів, круп, м'ясних продуктів для супів-пюре і супів-кремів.

2. Поясніть відмітні особливості приготування супів-пюре і супів-кремів.

3. Розкажіть, як готують печінку для супу-пюре з печінки.

4. Чому для приготування супу-пюре з помідорів в якості рідкої основи використовують молочний соус; яку роль в даному випадку відіграє крохмаль борошна?

5. Поясніть, чому для супів-пюре і супів-кремів рекомендується готувати білу борошняну пасеровку без вершкового масла (суху).

6. Поясніть, як забезпечити стійкість суспензії при виготовленні супів-пюре.

7. Розкажіть, як готують льезон, який температурний режим приготування і введення льезон в супи-пюре.

8. У чому полягають особливості приготування супів-пюре з м'ясних продуктів?

9. Назвіть температуру подачі супів-пюре і супів-кремів.

10. Розкажіть правила варіння молочного супу з овочами.

11. Як підготувати сухофрукти для варіння супу?

Лабораторне заняття № 13

Приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів

Приготувати: крупеник, пудинг рисовий, макарони відварні з овочами, котлети пшоняні.

Визначити: відсоток відходів крупи при механічній кулінарній обробці, тривалість варіння круп і макаронних виробів і відсоток приварити.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструлі місткістю 1 л для варіння круп і макаронів, грибів і соусів; сковороди для пасерування томатного пюре, цибулі та обсмажування грибів; ножі кухарської трійки; шумівка; друшляк; порційна форма для пудингу; порційна сковорода для крупеників; соусна ложка; обробна дошка «ОС»; дерев'яні лопатки; металеві порційні страви; тарілки, креманки.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Крупеник (№ 418)

Пудинг рисовий (№ 424)

Макарони відварні з овочами (№ 446)

Биточки пшоняні (№ 425)

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на рибу відварну, соус польський; рибу в розсолі; рибу запечену по-московськи; рибу припущені по-російськи.

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Правила варіння каш для котлет, крупеників і пудингу. Поясніть процеси, що відбуваються при варінні каш.

2. Поясніть мету протирання сиру для крупеників.

3. Чому при виготовленні пудингу рис відварюють до напівготовності у воді, а потім додають гаряче молоко і варять до готовності?

4. Поясніть причини збільшення маси круп при варінні каш різної консистенції.

5. Які правила збивання білків яєць? Поясніть процеси, що відбуваються при збиванні.

6. Розкажіть, як підготувати форми для приготування пудингів - запеченого і парового.

7. Поясніть причину збільшення обсягу пудингу в процесі запікання.

8. Назвіть процеси, що сприяють закріпленню пористої структури пудингів під час запікання або варіння.

9. Назвіть температуру і час запікання пудингу.

10. Розкажіть правила варіння макаронних виробів для страв і гарнірів.

11. Поясніть, з якою метою бобові перед варінням замочують у холодній воді.

Лабораторне заняття № 14 Приготування страв з яєць та сиру

Приготувати: омлет фарширований, вареники, пудинг з сиру.

Визначити: тривалість теплової обробки яєць та сиру, зміна маси при тепловій обробці в порівнянні з нормативними даними.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструлі місткістю 1 л; сковороди; кухарські ножі; шумівка; сито; віночок; форми для пудингу; дошки обробні «ОС», «МВ»; дерев'яні лопатки; металеві страви; креманки; тарілки дрібні; соусники; лопатка металева.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Омлет фарширований (№474).

Омлет натуральний (№ 467).

Яйця, запечені під молочним соусом (№ 480).

Вареники ледачі (№ 491)

Пудинг з сиру (№ 497).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на салат рибний, рибу під маринадом, рибу під майонезом, рибу заливну.

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент страв з яєць.

2. Розкажіть про вимоги, що пред'являються до обробки і якості яєць і яєчних продуктів.

3. Розкажіть правила варіння яєць в мішечок, в круту. Поясніть процеси, що відбуваються з білковими речовинами при варінні яєць.

4. Розкажіть правила приготування омлетів.

5. Розкажіть про підготовку сиру для приготування гарячих страв. Поясніть мету протирання сиру.

6. Розкажіть правила варіння вареників.

7. Розкажіть правила збивання білків, поясніть причину збільшення білкової маси в об'ємі.

8. Розкажіть правила підготовки форм для приготування запеченого і парового пудингів.

9. Назвіть процеси, що сприяють закріпленню пористої структури пудингів під час запікання або варіння.

10. Назвіть температуру і час запікання пудингу.

Лабораторне заняття № 15

Приготування банкетних холодних страв і гарячих закусок

Приготувати: галантин (курку фаршировану), паштет, м'ясо заливне і тефтелі в томаті.

Визначити: вихід готових виробів.

Інструменти, інвентар та посуд

Каструлі місткістю 1, 2 і 3 л; сковороди; сито; ножі кухарські; шумівка; швейна голка з нитками; обробні дошки «ОС», «МС», «ОВ» і «МВ»; лопатки дерев'яні та металеві; марля; тарілки закусочні: страви багато порційні, серветки паперові.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Галантин (№ 163).

Паштет з печінки (№ 165).

М'ясо заливне (№ 161).

Тефтелі (№ 668).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на оселедець рубану, яйця фаршировані, закусочні бутерброди, рибу, запечену під молочним соусом (кокіль).

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Розкажіть про правила приготування світлого і темного желе. Поясніть процеси, що відбуваються при освітленні желе.

2. Розкажіть про особливості первинної обробки птиці для страви «галантин з птиці».

3. Розкажіть, як приготувати масу для фаршування птиці. Яке призначення білків яйця і молока, що вводяться в масу?

4. Розкажіть про правила приготування котлетної маси. Мета подрібнення м'яса.

5. Назвіть санітарно-гігієнічні вимоги, що пред'являються до виготовлення паштетів та їх реалізації.

6. Розкажіть про особливості приготування та відпуску гарячих закусок.

7. Назвіть соуси, найбільш поширені для приготування гарячих закусок.

Лабораторне заняття № 16 Холодні і гарячі закуски

Приготувати: оселедець рубану, яйця фаршировані, закусочні бутерброди і рибу, запечену під молочним соусом (кокіль).

Визначити: вихід готових виробів.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструлі місткістю 0,5 л; сковорода; ножі кухарські; сито; дошки обробні для оселедця, гастрономії, «РС», «ОС»; лопатки дерев'яні; тарілки закусочні; серветки паперові.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Оселедець рубаний (№ 137).

Яйця, фаршировані оселедцем і цибулею (№ 113).

Бутерброди закусочні (канапе) (№ 25).

Риба, запечена під молочним соусом (№ 539).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на желе багат шарове, мус журавлинний, самбук з яблук, крем ванільний із сметани.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент бутербродів.
2. Розкажіть про особливості приготування канапе і сандвічів.
3. Наведіть приклади складних бутербродів.
4. Назвіть кілька варіантів гарнірів, добре поєднуються за смаком і кольором для канапе.
5. Які масляні суміші використовують для приготування закусочних бутербродів?
6. Розкажіть, як підготувати яйця для фарширування.
7. Розкажіть, як обробити оселедець на чисте філе.
8. Назвіть способи подачі оселедця.
9. Назвіть умови зберігання та терміни реалізації холодних страв і закусок, температуру подачі.

Лабораторне заняття № 17 Приготування гарячих солодких страв

Приготувати: шарлотку яблучну, яблука в тісті смажені; пудинг сухарний і грінки з фруктами.

Визначити: тривалість запікання пудингу, зміна маси пудингу при запіканні і вихід готових виробів.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструлі місткістю 1 л і 0,5 л; ножі кухарські; форми для пудингу і шарлотки; шумівка; голка поварська; віночок; дошки обробні «ОС» і для хліба; дерев'яні лопатки; фритюрниці десертні тарілки; соусники; креманки; серветки.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Шарлотка з яблуками (№ 992).

Яблука в тісті смажені (№ 990).

Пудинг сухарний (№ 983).

Грінки з плодами і ягодами (№ 985).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на тісто дріжджове, розтягаї, кулеб'яку, ватрушки з сиром, пиріжки з капустою.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Розкажіть, як підготувати яблука для шарлотки яблучної і для яблук в клярі.
2. Розкажіть про особливості приготування тіста-кляр.
3. Опишіть способи приготування солодкого льезону для шарлотки і грінкою з фруктами.
4. Розкажіть про особливості приготування пудингу сухарного.
5. Як приготувати фрукти для грінкою?

Лабораторне заняття № 18

Приготування желеутворюючих солодких страв

Приготувати: желе багат шарове, мус журавлинний, самбук з яблук і крем ванільний із сметани.

Визначити: відсоток зміни маси желатину при набуханні і тривалість збивання мусу і сметани.

Інструменти, інвентар та посуд.

Каструлі місткістю 1 і 0,5 л; друшляк; марля; ніж кухарський; кондитерський казанок; форми однопорціоні і багатпорційні; сковорода; сито; віночки; лопатки дерев'яні; креманки; десертні тарілки; соусники.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Желе багат шарове (№ 955, 956, 962).

Мус журавлинний (№ 963).

Самбук яблучний (№ 969).

Крем ванільний із сметани (№ 973).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на шарлотку яблучну, яблука в тісті смажені, пудинг сухарний і грінки з фруктами.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Розкажіть, як зберегти природний колір ягід і вітамінну активність при виготовленні желе і киселів.
2. Поясніть відміну мусу від желе і процеси, що відбуваються при виготовленні мусу.
3. Поясніть, чому при виготовленні самбука і желе яблучного норма желатину зменшена за Збірником рецептур.
4. Розкажіть, яке значення має білок яйця, введений в самбук при його виготовленні, в якому вигляді вводять білки яєць в самбук.
5. Розкажіть про особливості підготовки та збивання сметани.
6. Поясніть, чому вершки з вмістом жиру 10 і 20% для приготування кремів не використовують.

Лабораторне заняття № 19

Приготування виробів з дріжджового тіста

Приготувати: кулеб'яку з м'ясом, розтягаї з рибою, пиріжки з капустою і ватрушки з сиром.

Визначити: масу тесту для виробів, масу фаршів, тривалість випічки виробів і зміна маси виробів (запроторив,%).

Інструменти, інвентар та посуд

Каструлі місткістю 2 л, 1 л; сковороди; ножі кухарські; шумівка; сито; дошки обробні «РС», «МС», «МВ»; дека; лопатки дерев'яні; тарілки дрібні, блюдо багатопорційне; вази.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Тісто дріжджове здобне (№ 1089).

Кулеб'яка з м'ясом (№ 1103).

Розтягаї закусочні (№ 1101).

Пиріжки з капустою (№ 1091).

Ватрушки з сиром (№ 1098).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на торт бісквітної-фруктовий, тістечка пісочні желейні, трубочки заварні, глазуrowані помадою, тістечка листкові.

2. Виписати вимогу-накладну.

3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Поясніть, чому для здобних виробів потрібно готувати дріжджове тісто опарним способом.

2. Як визначити готовність опари? Чому опара осідає?

3. Які процеси відбуваються з білками, крохмалем, цукрами при виготовленні дріжджового тіста? Поясніть значення цих процесів.

4. Поясніть мету обминання тіста під час бродіння.

5. Розкажіть про температурних режимах випічки виробів з дріжджового, пісочного і здобного тіста. Поясніть процеси в харчових речовинах, що відбуваються при випічці виробів.

Лабораторне заняття № 20

Приготування виробів з бісквітного, пісочного, заварного та листкового тіста

Приготувати: торт бісквітної-фруктовий, тістечка пісочні желейні; трубочки заварні, глазуrowані помадою, і тістечка листкові.

Визначити: масу тесту для виробів, масу випечених напівфабрикатів і втрати при випічці, масу оздоблювальних напівфабрикатів і тривалість випічки виробів.

Інструменти, інвентар та посуд

Каструлі з нержавіючої сталі місткістю 2 і 1 л; кондитерські казанки; сотейники; ножі кухарські; кондитерські мішки з насадками; лопатки дерев'яні; тарілки дрібні; вази; підставки для тортів; лопатки кондитерські.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Торт бісквітної-фруктовий (58).

Тістечко «Слойка з кремом» (№ 326).

Тістечко «Слойка з яблучною начинкою» (№ 327).

Тістечко «Трубочка з кремом» (№ 339 б).

Тістечко пісочне желейне (№ 299).

Завдання додому

1. Скласти технологічні карти на салат без солі, суп вівсяний протертий, бефстроганов з відвареного м'яса, биточки м'ясні з сиром.
2. Виписати вимогу-накладну.
3. Відповісти на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Розкажіть про способи приготування бісквітного тіста.
2. Розкажіть, як визначити готовність збитого бісквіта; поясніть процеси, що відбуваються при приготуванні тіста.
3. Розкажіть, як підготувати форми для випічки виробів з бісквітного тіста.
4. Назвіть розпушувачі бісквітного тіста (пісочного тіста).
5. Розкажіть про роль картопляного крохмалю при виготовленні бісквітного тіста.
6. Розкажіть про температурний режим випічки виробів з бісквітного і пісочного тіста і про процеси, що відбуваються з харчовими речовинами при випічці виробів.
10. Розкажіть які процеси відбуваються при заварюванні, замісі і випічці виробів з заварного тіста.

Лабораторне заняття № 21

Приготування страв для лікувального харчування

Приготувати: салат без солі, суп вівсяний протертий, бефстроганов з відвареного м'яса і биточки м'ясні з сиром.

Інструменти, інвентар та посуд

Каструлі місткістю 1 л і 0,5 л; сотейник; сковорода; ножі кухарські; м'ясорубка; сита для протирання; лопатки дерев'яні та металеві; обробні дошки «ОС», «МС», «МВ»; ложки столові; тарілки глибокі і дрібні; салатник.

Номери рецептур, згідно зі «Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування»:

Салат безсольовий, з білокачанної капусти з морквою і яблуками (№ 17) (дієти № 5, 7/10).

Молочний суп вівсяний протертий (№ 105) (дієти № 1, 2, 5, 7/10).

Бефстроганов з відвареного м'яса (№ 158) (дієти №1,5, 7/10)

Биточки м'ясні з сиром та тушкованою капустою (№ 226) (дієти № 2, 9).

Відповіді на питання для самоперевірки.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть спеціальні кулінарні прийоми, вживані в лікувальному харчуванні.
2. Розкажіть, як забезпечити механічне, хімічне, термічне щадіння при виготовленні страв для лікувального харчування.
3. Що є рідкою основою для супів на дієти 1 і 2?
4. Поясніть, чому для дієт 1, 5, 7/10 м'ясо для других страв слід попередньо відварити.
5. Розкажіть про особливості приготування соусу для бефстроганов.
6. Розкажіть про особливості варіння м'яса для других страв у лікувальному харчуванні.
7. Поясніть, чому для дієти 9 хліб в котлетної масі замінюють сиром.
8. Які гарніри рекомендуються до биточки м'ясним з сиром для дієти № 2?
9. Розкажіть про особливості приготування страв з м'яса для дієти № 7/10.
10. Назвіть асортимент супів для дієт № 5, 7/10.
11. Назвіть асортимент холодних страв і закусок для дієт № 1, 2.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавча література

1. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Київ : Держспоживстандарт України. - 2004.
2. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. - на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. - Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.

Основна література

1. Артемова, Е. Основы технологии продукции общественного питания [Текст]. – Москва : КНОРУС, 2007. - 336 с. – ISBN 5-85971-827-6.
2. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст]: учебник / В.В. Усов. - Москва : Издательство "Академия/Academia, 2007. – 608 с. – ISBN 5-7695-2252-6.
3. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов [Текст]: / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - Москва : Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. – 80 с. – ISBN 5-7695-3763.
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пицци [Текст]: учебно-метод. пособие / В.И. Богушева, Е.И. Богушева. — Москва : ФЕНИКС, ТОРГОВЫЙ ДОМ, 2007. – 320 с. – ISBN 5-241-00471-8.
5. Хлебников, В. И. Технология продукции общественного питания [Текст]/ В.И. Хлебников, А.С. Ратушный; ред. Б.А. Баранов. - В 2 книгах. - Москва : Изд. Мир, 2007. – 351 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: пособие / Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2008. - 304 с. – ISBN 5-7695-4187-3.

Додаткова література

1. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания [Текст] / Р.П. Антонова Р. П. - 2-е изд., - Москва : ПрофиКС, 2007. – 136 с. – ISBN 5-903039-21-9
2. Антонова, Р.П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания - Москва : ПрофиКС, 2006. - 130 с. – ISBN 5-903039- 05-7.
3. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст]: учеб. Пособие / В.А. Арет, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. - Москва : Издательство ГИОРД, 2008. – 448 с. – ISBN 5-98879-066-6.
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пицци [Текст]: ученик / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. – Москва : Издательский центр ИКИД МарТ, МарТ, 2004. -320 с.– ISBN 5-241-00471-8.
5. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: / учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. - изд. 2. — Москва : Издательство ИТК "Дашков и К", 2008. - 224 с. – ISBN 5-91131-902-0.
6. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: /

учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. – Москва : Издательство ИТК "Дашков и К", 2007. - 224 с. - ISBN 5-91131-288-3.

7. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум [Текст]: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / [О.М. Аношина и др.]. - Москва : Колос, КОЛОСС, 2007. - 248 с. – ISBN: 5-9532-0588-0.

8. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум [Текст] / О.М. Аношина. - Москва : Издательство Колос, 2007. - 248 с. - ISBN 5-9532-0588-0.

9. Годунова, Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: Л.Е. Годунова, М.Т. Лабзина. - Москва : ПрофиКС, 2007. - 776 с. – ISBN 5-903039-29-4.

10. Долгополова, С. Новые кулинарные технологии [Текст]: Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. - Москва : Издательство Рестораны ведомости, 2005. - 272 с.

11. Дуденко, Н.В. Фізіологія харчування [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька. – Харків : НВФ «Студцентр», 1999. - 392 с.

12. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. — Москва : Издательство "Академия/Academia", 2008. - 64 с. – ISBN 5-7695-4572-0.

13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів громад, харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - Київ : А.С.К., 2000. - 84 с. - ISBN 966-539-209-3.

14. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Текст] / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2007. - 64 с. - ISBN 5-7695-4572-0.

15. Касьянов, Г. И. Технология субтропических и пищевкусковых продуктов [Текст] / учеб. Пособие / Г.И. Касьянов, И.И. Татарченко, И.Г. Махначев. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2004. - 384 с. - ISBN 5-7695-1359-4.

16. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие / Т.А. Качурина. - Москва : Издательство "Академия/Academia", 2007. - 272 с. - ISBN 5-7695-2679-3.

17. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст] / учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - Москва : Деловая литература, 2005. - 467 с.

18. Кузнецова, Л. С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции [Текст]: учеб. пособие / Сиданова М. Ю., Дубцов Г. Г. - 3-е изд. - Москва : Издательство "Академия/Academia" 2006. - 240 с. - ББК 36.99.

19. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст]: учеб. пособие для студентов вузов по

специальностям на-правления «Пищевая инженерия» / О. М. Аношина [и др.]. - Москва : КОЛОСС, 2007. - 183 с. – ISBN 5-9532-0427-2.

20. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий [Текст]: учеб. пособие. - 10-е изд. - Москва : Издательство ПрофиКС, 2008. - 296 с.

21. Пашенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - Москва : Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. - 389 с. -ISBN: 5-9532-4216-0.

22. Потапова, И. И. Холодные блюда и закуски [Текст] / И.И. Потапов, Н.В. Корнеева. - Москва : Издательство "Академия/Асасіетіа", 2008. - 80 с. - ISBN: 5-7695- 4216-0.

23. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування : навч. посібник. Частина I. Білки в технології продукції громадського харчування / П. П. Пивоваров – Харків: ХДАТОХ, 2000. - 116 с.

24. Пивоваров П.П.. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина II. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. / П. П. Пивоваров, О.О. Гринченко. – Харків : ХДАТОХ, 2001. - 161 с.

25. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина III. Ліпіди та їх значення у формуванні фізико-хімічних показників сировини та продукції громадського харчування./ П. П. Пивоваров – Харків : ХДАТОХ, 2002. - 88 с.

26. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування : навч. посібник. Частина IV. Вода та її значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продуктів харчування. / П. П. Пивоваров, Д. Ю. Прасол. – Харків : ХДУХТ, 2003. - 48 с.

27. Пищевая химия /Нечаев А.П., Траутенберг С.Е., Кочеткова А.А и др./; Под ред. А.П. Нечаева. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2001. - 592 с.

28. Шуміло, Г.І. Технологія приготування їжі [Текст]: навч. посібник / Г.І. Шуміло. – Ужгород.: Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с. – ISBN 966-7186-36-9.

Інтернет-ресурси

1. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : - <http://www.restaurator.ru>

2. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : – <http://www.ukrbiz.net>

3. Кейтеринг или выездное ресторанное обслуживание [Электронный ресурс]. – Режим доступа : - <http://cascade-events.ru>

4. Журнал для специалистов торговли и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа : - <http://torg.spb.ru>

5. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.restcon.ru>

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до лабораторних занять з дисципліни

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

*(для студентів 4 курсу денної та 4, 5 курсів заочної форм навчання_напрямку
підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа")*

Укладачі: **ЗОЛОТУХІНА** Ірина Василівна,
СОКОЛЕНКО Анна Сергіївна

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

За авторською редакцією

Комп'ютерний набір *А. С. Соколенко*
Комп'ютерне верстання *Є. Г. Панова*

План 2014 р., поз. 364М

Підп. до друку 16.12.2014

Друк на ризографі

Зам. №

Формат 60 x 84/16

Ум. друк. арк. 1,3

Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківська національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rektorat@kname.edu.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи: ДК № 4705 від 28.03.2014р.