**ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИКОНАННЯ**

**Тема програми №5 : «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів».**

**Тема уроку № 3: «Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування , посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування фаршу з риби.»**

**Картка – завдання № 1**

1. Назвіть послідовність організації робочого місця при приготуванні фаршу з риби.
2. Складіть технологічну схему приготування фаршу з риби
3. Використовуючи технологічну картку (додаток №1), зробити розрахунок сировини для приготування фаршу на 10 порцій.

Вихід однієї порції - 70 гр.

**Картка – завдання № 2**

1. Як розв’язати наступну проблемну ситуацію:

Фарш з риби пересолили, що роботи?

1. Складіть технологічну схему приготування фаршу з риби з додаванням вареного яйця та зелені
2. Використовуючи технологічну картку ( додаток №2), зробити розрахунок сировини для приготування фаршу на 15 порцій.

Вихід однієї порції - 90 гр.

****

**Додаток № 1.**

**1122.ФАРШ РИБНИЙ**

Збірник рецептур, 2003 рік стор.491

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СИРОВИНА | БРУТТО | НЕТТО |
| Окунь морський | 1555 | 1026 |
| Або судак | 2138 | 1026 |
| Або сом | 2280 | 1026 |
| Маса готової риби | - | 841 |
| Цибуля ріпчаста | 150 | 126 |
| Маса пасерованої цибулі | - | 63 |
| Борошно пшеничне | 10 | 10 |
| Маргарин столовий | 100 | 100 |
| Петрушка (зелень) | 9 | 7 |
| Спеції | 12 | 12 |

**ВИХІД - 1000**

**Технологія приготування**

Філе риби нарізають на шматочки вагою 45-50 г і припускають. Готову рибу подрібнюють, додають пасеровану цибулю, зелень петрушки, білий соус та ретельно перемішують

**Додаток № 2.**

**1123.ФАРШ РИБНИЙ З РИСОМ**

Збірник рецептур, 2003 рік стор.491

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СИРОВИНА | БРУТТО | НЕТТО |
| Окунь морський | 1555 | 1026 |
| Або судак | 2138 | 1026 |
| Або сом | 2280 | 1026 |
| Маса готової риби | - | 841 |
| Цибуля ріпчаста | 150 | 126 |
| Крупа рисова | 120 | 120 |
| Маса вареного риса | - | 336 |
| Маса пасерованої цибулі | - | 63 |
| Борошно пшеничне | 10 | 10 |
| Маргарин столовий | 100 | 100 |
| Петрушка (зелень) | 9 | 7 |
| Спеції | 12 | 12 |

**ВИХІД - 1000**

**Технологія приготування**

Філе риби нарізають на шматочки вагою 45-50 г і припускають. Готову рибу подрібнюють, додають пасеровану цибулю, зелень петрушки, білий соус та ретельно перемішують

При приготуванні фаршу рибного з рисом готовий рибний фарш з’єднають з розсипчастим рисом.

**Додаток № 3.**

**Тести по темі**

1. **Риба ціниться вмістом...**  
*білків, жирів  
білків і вуглеводів  
жирів, мінеральних речовин*

**2. Жирна риба містить такий відсоток жирів**  
5-15%  
15-20%  
2-5%

**3.** **Живу рибу зберігають протягом...**  
24 год.  
1-2 діб  
12 год.

4. **Вкажіть температуру замороженої риби**  
-8; -10°С  
-2; -3°С  
-6; -8°С

**5. Філе риби розморожують...**  
у воді  
на повітрі  
у розчині солі

**6. Дефростація риби - це...**  
нагрівання в електричному полі надвисокої частоти  
розморожування у воді  
розморожування у розчині кухонної солі

**7. Вкажіть, чи можна розморожувати риби у воді (температура 35-40°С)**  
так  
ні  
іноді

**8. Для пластування використовують рибу, масою...**  
до 1,5 кг  
більше 1,5 кг  
1-1,5 кг

**9. Цілу розібрану рибу зберігають при температурі 0 до -4°С протягом**  
24 год.  
12 год.  
10 год.

**Тема програми №5 : «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів».**

**Тема уроку № 4: «Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування , посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування фаршу з круп, гороху, квасолі, з капусти»**

**Картка – завдання № 1**

1. Назвіть послідовність організації робочого місця

при приготуванні фаршу з крупи.

2. Складіть технологічну схему

приготування фаршу рисового з яйцем.

3. Використовуючи технологічну картку (додаток №1),

зробити розрахунок сировини для приготування фаршу на 10 порцій.

Вихід однієї порції - 70 гр.

**Картка – завдання № 2**

1. Назвіть послідовність організації робочого місця

при приготуванні фаршу з квасолі.

1. Складіть технологічну схему

приготування фаршу рисового з грибами.



1. Використовуючи технологічну картку (додаток №2),

зробити розрахунок сировини для приготування фаршу на 10 порцій.

Вихід однієї порції - 70 гр.

**Картка – завдання № 3**

1. Назвіть послідовність організації робочого місця

 при приготуванні фаршу з капусти.

2. Складіть технологічну схему

приготування фаршу з капусти.

3. Використовуючи технологічну картку (додаток №3),

зробити розрахунок сировини для приготування фаршу на 10 порцій.

Вихід однієї порції - 70 гр.

**Картка – завдання № 4**

1. Назвіть послідовність організації робочого місця

 при приготуванні фаршу з квасолі.

2. Складіть технологічну схему

приготування фаршу рисового з грибами.

3. Використовуючи технологічну картку (додаток № 4),

зробити розрахунок сировини

для приготування фаршу на 10 порцій.

Вихід однієї порції - 70 гр.

**Додаток №1**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА  
Фарш рисовой з яйцем**

**Рецептура № 1133 Збірник рецептур, 2003 ріку**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Крупа рисова | **300** | **300** |
| Маса вареного рису | **-** | **840** |
| Яйця | **3 шт.** | **120** |
| Маргарин столовий | **80** | **80** |
| Зелень  (петрушка, кріп) | **14** | **10** |
| Сіль | **10** | **10** |

**Вихід - 1000**

**Технологія приготування**

Готують відварний рис, потім додають розтоплений маргарин, подрібненні яйця, дрібно нарізану зелень та обережно перемішують.

**Додаток №2**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

**Фарш рисовой з грибами**

**Рецептура № 1134 Збірник рецептур, 2003 ріку**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Крупа рисова | **320** | **320** |
| Маса вареного рису | **-** | **896** |
| Гриби білі сушені | **58** | **58** |
| Маса варених грибів | **-** | **116** |
| Маргарин столовий | **70** | **70** |
| Цибуля ріпчаста | **50** | **42** |
| Маса пасерованої цибулі | **-** | **21** |
| Перець чорний молотий | **0,2** | **0,2** |
| Сіль | **10** | **10** |

**Вихід - 1000**

**Технологія приготування**

Готують відварний рис. Відварні гриби подрібнюють, підсмажують з цибулею та перемішують з розсипчастим рисом та пасерованою цибулею.

**Додаток №3**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

**Фарш зі свіжої капусти**

**Рецептура № 1126 Збірник рецептур, 2003 ріку**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Капуста білоголова свіжа | **1500** | **1200** |
| Маргарин столовий | **70** | **70** |
| Маса готової капусти | **-** | **900** |
| Яйця | **2 шт.** | **100** |
| або цибуля ріпчаста | **238** | **200** |
| Маргарин столовий | **30** | **30** |
| Маса пасерованої цибулі | **-** | **100** |
| Перець чорний молотий | **0,2** | **0,2** |
| Петрушка (зелень) | **14** | **10** |
| Сіль | **10** | **10** |

**Вихід - 1000**

**Технологія приготування**

Свіжу обчищену капусту шинкують, потім кладуть шаром не більше 3 см на лист з розтопленим жиром і смажать до готовності у жаровій шафі при температурі 180-220 о С. готову капусту охолоджують, додають сіль, пасеровану цибулю або зварені круто яйця, дрібно нарізану зелень петрушки. Солити капусту до смаження або неохолоджену після смаження неможна, тому що при цьому з неї виділяється волога, що знижує якість фаршу.

Якщо свіжа капуста гірчить, її попередньо бланшують протягом 3-5 хв., відкидають, обсушують, потім смажать. Свіжу капусту при частому перемішуванні можна смажити на електроплиті.

**Додаток №4**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

**Фарш із квасолі та картоплі з маком**

**Рецептура № 1130 Збірник рецептур, 2003 ріку**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Квасоля | **156** | **140/250** |
| Картопля | **550** | **412/400** |
| Мак | **300** | **300** |
| Цукор | **30** | **30** |

**Вихід - 1000**

**Технологія приготування**

Варені квасолю й картоплю протирають гарячими, обпарений і промитий мак розтирають, змішують із квасолею та картоплею, солять, додають цукор.

Цей фарш використовують у теплому стані.

**Додаток №5**

**Тести по темі**

1. **Перед тепловою обробкою бобові замочують**  
    у теплій воді  
    в холодній воді  
    в гарячій воді
2. **Яку із вказаних круп не промивають?**  
    манну  
    перлову  
    пшоно
3. **Перлову крупу виготовляють із зерен**  
    пшениці  
    ячменю  
    проса
4. **При замочуванні маса бобових збільшується**  
    в 3 рази  
    в 2 рази  
    в 4 рази
5. **Яку з вказаних круп ошпарюють окропом?**  
    перлову  
    гречку  
    пшоно
6. **При варінні бобових їх заливають**  
    холодною водою  
    окропом  
    теплою водою
7. **Пшоно перед варінням обшпарюють, щоб видалити з нього**  
    гіркуватий присмак  
    борошнистий присмак  
    клейку консистенцію
8. **Коли солять бобові?**  
    на початку варіння  
    під час варіння  
    в кінці варіння
9. **Для розсипчастої каші співвідношення крупи і води становить**  
    1:1  
    1:2  
    1:3
10. **Горох варять протягом**  
     1,5-2 год.  
     3-4 год.  
     1-1,5 год.