

18-6991 2 изд.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



21-04278

Т. А. Качурина



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Т.А.КАЧУРИНА

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ,
ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

УЧЕБНИК

Рекомендовано

Федеральным государственным бюджетным учреждением (ФГБУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»

*Регистрационный номер рецензии 185
от 28 июня 2018 г. ФГБУ «ФИРО»*

2-е издание, переработанное и дополненное



Москва
Издательский центр «Академия»
2021

УДК 641.8(075.32)

ББК 36.991я722

К309

Рецензент —

инженер-технолог общественного питания, преподаватель высшей квалификационной категории, зав. кафедрой технологии продукции общественного питания ГБПОУ «Колледж современных технологий им. Героя Советского Союза М. Ф. Панова» *Е. В. Ваулина*

Качурина Т. А.

К309 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 240 с.

ISBN 978-5-4468-9656-1

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

В учебнике раскрыты теоретические основы технологии приготовления основных групп продукции предприятий общественного питания, дана характеристика ассортимента кулинарной продукции, рассмотрены способы кулинарной обработки пищевых продуктов и их влияние на изменение пищевых веществ, описаны технология приготовления и правила подачи блюд.

Для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности среднего профессионального образования.

УДК 641.8(075.32)

ББК 36.991я722

Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

12+

ISBN 978-5-4468-9656-1

© Качурина Т. А., 2018

© Ванюшкин С. П. (правопреемник Качуриной Т. А.), 2021, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2021

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2021

Оглавление

Предисловие.....	4
Глава 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.....	6
1.1.1. Технологический цикл производства кулинарной продукции	6
1.1.2. Технологический процесс приготовления пищи. Основные понятия.....	10
1.1.3. Кулинарная обработка продуктов.....	13
1.1.4. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	15
1.1.5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ...	27
1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	29
1.3. Характеристика рабочих мест	31
Глава 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.....	34
2.1. Классификация и ассортимент супов. Пищевая ценность и значение супов в питании.....	34
2.2. Приготовление бульонов, отваров и гарниров для супов.....	35
2.2.1. Приготовление бульонов и отваров	35
2.2.2. Подготовка продуктов для гарнира. Пассерование овощей.....	39
2.3. Приготовление заправочных супов.....	42
2.3.1. Общие правила приготовления.....	42
2.3.2. Щи.....	44
2.3.3. Борщи.....	47
2.3.4. Рассольники	48
2.3.5. Солянки	49
2.3.6. Супы из овощей	51

2.3.7. Прочие супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	52
2.4. Приготовление молочных супов	53
2.5. Приготовление пюреобразных супов	54
2.6. Приготовление прозрачных супов	57
2.7. Приготовление холодных супов	61
2.8. Приготовление сладких супов	63
2.9. Приготовление супов региональной и национальной кухонь...	64
2.10. Требования к качеству бульонов и супов. Условия и сроки хранения	67
2.11. Новые подходы к приготовлению супов	71
Глава 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	73
3.1. Классификация горячих соусов, их значение в питании	73
3.2. Приготовление и подготовка к реализации соусов на муке	75
3.2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	75
3.2.2. Приготовление соуса красного и его производных	77
3.2.3. Приготовление соуса белого и его производных	80
3.2.4. Приготовление соуса грибного и его производных	82
3.2.5. Приготовление соуса молочного и его производных	83
3.2.6. Приготовление соуса сметанного и его производных. Приготовление соуса сливочного и сырного	84
3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов	86
3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов	87
3.5. Новые направления в технологии соусов	88
3.6. Современное применение соусов. Дизайн соусов, подача, декор	90
3.6.1. Основные правила подачи	90
3.6.2. Соус как элемент декора	90
3.7. Соусы промышленного производства	91
3.8. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения	92
Глава 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	95
4.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей	95
4.1.1. Классификация и ассортимент горячих блюд из овощей, их значение в питании	95
4.1.2. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей	98

4.1.3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей	102
4.1.4. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей....	103
4.1.5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	106
4.1.6. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Условия и сроки хранения.....	111
4.1.7. Приготовление блюд из свежих, сушеных и консервированных грибов.....	112
4.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.....	114
4.2.1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.....	114
4.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп	117
4.2.3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых	121
4.2.4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	123
4.2.5. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения	125
Глава 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.....	127
5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц.....	127
5.1.1. Классификация и маркировка куриных яиц	127
5.1.2. Блюда из яиц.....	130
5.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога и сыра	136
5.2.1. Блюда из творога.....	136
5.2.2. Блюда из сыра.....	140
5.3. Требования к качеству блюд из яиц, творога и сыра. Условия и сроки хранения.....	142
5.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки	144
5.4.1. Виды мучных изделий.....	144
5.4.2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.....	145
5.4.3. Приготовление пресного (бездрожжевого) теста и изделий из него	150
5.4.4. Приготовление фаршей для начинки	151
5.4.5. Требования к качеству изделий из теста. Условия и сроки хранения	152
Глава 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.....	155
6.1. Классификация и ассортимент блюд из рыбы, значение в питании	155

6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы	157
6.2.1. Блюда из отварной рыбы.....	157
6.2.2. Блюда из припущенной рыбы	159
6.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной рыбы	160
6.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из запеченной и тушеной рыбы.....	164
6.4.1. Блюда из запеченной рыбы	164
6.4.2. Блюда из тушеной рыбы.....	166
6.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.....	166
6.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья	170
6.7. Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения	174
Глава 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.....	177
7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, значение в питании.....	177
7.1.1. Классификация мясных блюд	177
7.1.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного и припущенного мяса	179
7.1.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареного мяса	181
7.1.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушеного мяса	191
7.1.5. Приготовление и подготовка к реализации запеченных блюд из мяса	196
7.1.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленого мяса	199
7.1.7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из субпродуктов	203
7.1.8. Требования к качеству блюд из мяса. Условия и сроки хранения	207
7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы	208
7.2.1. Классификация блюд из птицы.....	208
7.2.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной птицы	209
7.2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из жареной птицы.....	211

7.2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленой массы.....	214
7.2.5. Приготовление и подготовка к реализации тушеных и запеченных блюд из птицы.....	215
7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из кролика.....	218
7.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из пернатой дичи.....	220
7.5. Требования к качеству блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Условия и сроки хранения.....	222
Приложения.....	224
Список литературы.....	234