

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

17-7493  
3 изд.

Учебник



23-03213

И. П. Самородова

ACADEMA

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**И. П. САМОРОДОВА**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**УЧЕБНИК**

*Рекомендовано*

*Федеральным государственным автономным учреждением  
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)  
в качестве учебника для использования в образовательном процессе  
образовательных организаций, реализующих программы  
среднего профессионального образования по специальности  
«Поварское и кондитерское дело»*

*Регистрационный номер рецензии 266  
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

3-е издание, стереотипное



Москва  
Образовательно-издательский центр «Академия»  
2023

УДК 658.273(075.32)  
ББК 36.99я723  
С176

Рецензент —

председатель предметно-цикловой комиссии, преподаватель специальных дисциплин Колледжа сферы услуг № 32 г. Москвы *И. Ю. Бурчакова*

**Самородова И. П.**

**С176** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. — 3-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 192 с.

ISBN 978-5-0054-0484-8

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50). Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Рассмотрены классификация, ассортимент и принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, основные правила бракеража и органолептической оценки качества сырья и готовой продукции, условия охлаждения, замораживания, размораживания и хранения мяса, рыбы, птицы и др. Изложены принципы подбора инвентаря, организации рабочего места и технологического процесса подготовки сырья для сложной кулинарной продукции и приготовления полуфабрикатов из него.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 658.273(075.32)

ББК 36.99я723

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

12+

ISBN 978-5-0054-0484-8

© Самородова И. П., 2017

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

Предисловие.....	4
<b>Глава 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> .....	<b>6</b>
1.1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .....	6
1.1.1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	6
1.1.2. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	11
1.1.3. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы .....	15
1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	23
1.2.1. Организация работы мясного цеха .....	23
1.2.2. Организация работы рыбного цеха.....	26
1.2.3. Организация работы птицебельного цеха.....	27
1.2.4. Особенности работы мясо-рыбного цеха и общие правила организации рабочих мест .....	28
1.2.5. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации .....	30
1.2.6. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	47
1.2.7. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	51
<b>Глава 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> .....	<b>53</b>
2.1. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья .....	53
2.1.1. Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья .....	53
2.1.2. Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья.....	57
2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья .....	66

2.2.1. Обработка рыбы с костным скелетом.....	66
2.2.2. Обработка рыбы с хрящевым скелетом .....	69
2.2.3. Обработка нерыбного водного сырья.....	71
2.3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	73
2.3.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.....	73
2.3.2. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы .....	79
2.3.3. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы .....	79
2.3.4. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы .....	82
2.3.5. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы .....	84
<b>Глава 3. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса .....</b>	<b>87</b>
3.1. Основные характеристики мяса.....	87
3.1.1. Основные характеристики мяса .....	87
3.1.2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса.....	89
3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья .....	91
3.2.1. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд.....	91
3.2.2. Обработка ягнят, поросят, свиных голов.....	101
3.2.3. Требования к качеству и правила хранения мяса .....	103
3.3. Технология продукции из мяса и мясного сырья .....	106
3.3.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья ....	106
3.3.2. Приготовление кнельной массы .....	118
3.3.3. Приготовление маринадов.....	118
3.3.4. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса .....	120
3.3.5. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.....	121
3.3.6. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.....	121
<b>Глава 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции .....</b>	<b>126</b>
4.1. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы .....	126
4.1.1. Характеристика сырья и пищевая ценность .....	126
4.1.2. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы .....	130
4.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	131
4.2.1. Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.....	131

4.2.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.....	133
4.2.3. Приготовление начинок для фарширования птицы .....	143
4.2.4. Варианты подбора пряностей для домашней птицы .....	148
4.2.5. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени .....	148
4.2.6. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени .....	150
<b>Приложения</b> .....	154
1. Накладная на отпуск со склада .....	154
2. Технологическая карта .....	155
3. Акт о разделке мяса-сырья на полуфабрикаты .....	156
4. Акт контрольной проработки блюда (изделия).....	158
5. Техничко-технологическая карта .....	160
6. Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов .....	162
7. Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье.....	169
8. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье.....	170
9. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы .....	173
10. Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйствен- ной птицы .....	174
Тестовые задания .....	175
Словарь терминов .....	184
Список литературы .....	187