

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



Повар, кондитер

Профессиональное образование

Учебное пособие

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 3. Холодные блюда
и закуски, рыбные и мясные
горячие блюда

23-04126



23-4124
10 изд. Ч. 3

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 3

**ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ,
РЫБНЫЕ И МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

Рекомендовано

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

*Регистрационный номер рецензии 455
от 28 декабря 2017 г. ФГБУ «ФИРО»*

10-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я722

П801

Рецензент —

преподаватель высшей категории ГБПОУ г. Москвы «Колледж современных технологий имени Героя Советского Союза М.Ф. Панова»

Е. В. Ваулина

Авторы:

В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова, Г. С. Плахутина, Л. И. Потапова

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.
П801 Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — 10-е изд., стер.— М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 128 с.

ISBN 978-5-0054-0998-0

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессиональных модулей «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер».

Приведены пооперационные разработки технологических процессов обработки продуктов в виде инструкционных карт, инструкций по охране труда, алгоритмов технологических операций, производственных заданий.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я722

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

12+

ISBN 978-5-0054-0998-0 (Ч. 3)
ISBN 978-5-0054-0995-9

© Коллектив авторов, 2006

© Коллектив авторов, 2020, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2020

Предисловие.....	4
Тема 1. Холодные блюда и закуски.....	5
1.1. Технология приготовления бутербродов.....	6
1.2. Технология приготовления салатов из сырых овощей (салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки).....	11
1.3. Технология приготовления салатов из вареных овощей (салат картофельный, салат мясной, салат столичный, салат рыбный).....	16
1.4. Технология приготовления винегрета, свекольной и морковной икры.....	20
1.5. Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок (килька, хамса с луком, сельдь натуральная, сельдь с гарниром, рыба под маринадом).....	24
1.6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса (мясное ассорти, отварное мясо с гарниром, студень, паштет из печени).....	29
1.7. Холодные закуски национальных кухонь.....	33
Тема 2. Рыбные блюда.....	39
2.1. Технология приготовления отварной рыбы, припущенной с соусом «Польский».....	39
2.2. Технология приготовления рыбы (рыба, жаренная основным способом; рыба, жаренная во фритюре; рыба жареная с луком по-ленинградски; рыба, жаренная в тесте).....	47
2.3. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная с картофелем, по-русски, под молочным или сметанным соусом).....	51
2.4. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов (кальмары, креветки отварные, жареные).....	55
2.5. Горячие блюда из рыбы национальных кухонь.....	61
2.6. Рецептуры горячих блюд зарубежной кухни из нерыбного водного сырья.....	64

Тема 3. Мясные блюда	67
3.1. Приготовление мяса отварного с гарниром, сосисок отварных с гарниром.....	67
3.2. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп).....	72
3.3. Технология приготовления мяса, жаренного мелкими кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык).....	76
3.4. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками в панировке.....	80
3.5. Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного.....	84
3.6. Технология приготовления азу, гуляша и плова.....	86
3.7. Технология приготовления запеченного мяса.....	94
3.8. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы (бифштекс с яйцом и луком).....	97
3.9. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели и тефтели).....	100
3.10. Технология приготовления блюд из птицы (куры отварные, жареные; котлеты рубленые из кур).....	102
3.11. Технология приготовления блюд из субпродуктов (язык отварной, почки по-русски, печень жареная, печень по-строгановски).....	106
3.12. Блюда национальных кухонь из мяса.....	109
Современные тенденции в кулинарии	112
Контрольные вопросы	114
<i>Приложение. Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий</i>	115
Список литературы	117