

23-4124  
10 сдг. 4.4

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Повар, кондитер



## ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 4. Блюда из яиц  
и творога, сладкие блюда  
и горячие напитки,  
блюда лечебного питания,  
изделия из дрожжевого теста

23-04128



# ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 4

**БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА,  
СЛАДКИЕ БЛЮДА И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ,  
БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ,  
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

*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 456  
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. И. Потапова, А. Д. Тутова,*

*Л. И. Федорченко, Н. М. Безручко*

**Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.**  
П801 Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др.]. — 10-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 128 с.

ISBN 978-5-0054-0999-7

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессиональных модулей «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 978-5-0054-0999-7 (Ч. 4)

ISBN 978-5-0054-0995-9

© Коллектив авторов, 2006

© Коллектив авторов, 2020, с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2020

# Оглавление

Предисловие.....	4
<b>Тема 1. Блюда из яиц и творога.....</b>	<b>6</b>
1.1. Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек».....	6
1.2. Приготовление яичницы-глазуньи натуральной, яичницы с гарниром.....	9
1.3. Приготовление омлетов (натурального, фаршированного и смешанного) .....	12
1.4. Приготовление блюд из творога (творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом, вареники ленивые) ....	18
1.5. Приготовление пудинга, сырников, запеканки из творога.....	24
<b>Тема 2. Сладкие блюда и горячие напитки .....</b>	<b>29</b>
2.1. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод ....	29
2.2. Технология приготовления киселей, желе, муссов и самбуков ....	32
2.3. Технология приготовления горячих сладких блюд (яблоки в тесте жареные и пудинг сухарный) .....	43
2.4. Технология приготовления чая с сахаром, лимоном, кофе натурального, кофе с молоком, какао .....	47
2.5. Национальные десерты.....	55
<b>Тема 3. Блюда лечебного питания.....</b>	<b>58</b>
3.1. Технология приготовления холодных блюд (салат из моркови с яблоками (диеты № 2 и 5), свекла со сметаной (диеты № 2 и 5)).....	58
3.2. Технология приготовления супов (суп слизистый из риса с куриным пюре (диеты № 1 и 5), борщ (диеты № 2 и 5)) .....	61
3.3. Технология приготовления вторых блюд и напитков (картофельное пюре с морковью (диеты № 1, 2 и 5), плов из риса с фруктами (диета № 5), котлеты или биточки из говядины паровые (диеты № 1, 2 и 5); витаминный напиток из плодов шиповника (диеты № 1, 2 и 5)).....	64
<b>Тема 4. Дрожжевое тесто и изделия из него.....</b>	<b>70</b>
4.1. Приготовление теста дрожжевого безопасного для блинов с маслом и оладий со сметаной .....	70
4.2. Технология приготовления теста безопасным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых.....	81

4.3. Технология приготовления жареных пирожков и пончиков.....	89
4.4. Технология приготовления теста опарным способом и изделий из него (пирожки печеные и ватрушки с творогом) ...	94
4.5. Технология приготовления кулебяки и расстегаев.....	102
4.6. Национальные изделия из теста.....	108
<b>Особенности европейской кухни</b> .....	<b>111</b>
Контрольные вопросы .....	114
<i>Приложения</i> .....	115
1. Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий.....	115
2. Приготовление фаршей.....	117
Список литературы.....	126