

23-4124
10чср. Ч. 1

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Повар, кондитер



Профессиональное образование

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 1. Механическая
кулинарная обработка
продуктов

Учебное пособие

23-04122



ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

В четырех частях

Часть 1

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

*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 453
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. Федорченко, А. Д. Тутова, В. И. Рослякова

Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.
П801 Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. — 10-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 112 с.

ISBN 978-5-0054-0996-6

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных 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 978-5-0054-0996-6 (Ч. 1)
ISBN 978-5-0054-0995-9

© Коллектив авторов, 2006
© Коллектив авторов, 2020, с изменениями
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2020

Оглавление

Предисловие.....	4
Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.....	6
1.1. Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.....	6
1.2. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.....	15
1.3. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей.....	18
1.4. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.....	20
Тема 2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	24
2.1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.....	24
2.2. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы.....	32
2.3. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы.....	34
2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре	37
2.5. Подготовка щуки и судака для фарширования	40
2.6. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	43
2.7. Технологический процесс обработки крабов, креветок, омаров и лангустов, речных раков, кальмаров.....	47
Тема 3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы	51
3.1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.....	52
3.2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения	61
3.3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.....	63
3.4. Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование.....	68

3.5. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины	79
3.6. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины.....	82
3.7. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса скота и полуфабрикатов из нее	87
3.8. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.....	90
3.9. Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.....	93
3.10. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы	96
Контрольные вопросы	106
<i>Приложение. Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий</i>	<i>107</i>
Список литературы.....	109