

18-6988
ЗУСЯ.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Профессиональное образование

Т. А. Качурина

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Учебник

Профессиональный модуль

24-05840



Т. А. КАЧУРИНА

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

УЧЕБНИК

*Для студентов, обучающихся по укрупненным группам профессий
и специальностей среднего профессионального образования
«Поварское и кондитерское дело»*

3-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2024 •

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.991я723

К309

инженер-технолог общественного питания, преподаватель профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» ГБПОУ «Колледж современных технологий им. Героя Советского Союза М. Ф. Панова» *Е. В. Ваулина*

Качурина Т. А.

К309 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Т.А.Качурина. — 3-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 256 с. : ил., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-2816-5

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и предназначен для изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

В учебнике раскрыты этапы технологического цикла при производстве 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, обучающихся по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.991я723

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

12+

© Качурина Т. А., 2018

© Ванюшкин С. П., правопреемник, 2024

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

ISBN 978-5-0054-2816-5

Введение.....	4
---------------	---

РАЗДЕЛ I

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Глава 1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции — холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	7
1.1. Классификация холодной кулинарной продукции.....	7
1.2. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне	8
Глава 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	13
2.1. Качество кулинарной продукции.....	13
2.2. Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции	14
Глава 3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок	18
3.1. Контроль качества продовольственного сырья.....	18
3.2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.....	19
3.3. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд.....	21
3.3.1. Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд	21
3.3.2. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.....	22
Глава 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	31
4.1. Организация работы холодного цеха	31
4.2. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	32

4.2.1. Техническое оснащение холодного цеха	32
4.2.2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха.....	36
4.3. Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции	38
4.4. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.....	40

РАЗДЕЛ II

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Глава 5. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	45
--	-----------

5.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок	45
5.2. Холодные соусы, заправки и маринады	45
5.2.1. Заправки на растительном масле.....	45
5.2.2. Соусы на растительном масле	49
5.2.3. Соусы на уксусе (маринады)	53
5.2.4. Масляные смеси.....	54
5.2.5. Желе (ланспик)	56
5.3. Оригинальные соусы и заправки	57
5.4. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы	67
5.5. Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов	68
5.6. Контроль качества и условия хранения холодных соусов.....	71
5.6.1. Требования к качеству холодных соусов.....	71
5.6.2. Условия и сроки хранения холодных соусов.....	71

Глава 6. Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	73
---	-----------

6.1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов	73
6.2. Способы приготовления салатов.....	75
6.3. Подготовка продуктов для салатов	77
6.3.1. Общие правила подготовки продуктов для салатов	77
6.3.2. Способы нарезки овощей	78
6.3.3. Основные правила украшения салатов	80
6.4. Салаты из сырых овощей и фруктов	81
6.5. Салаты из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья)	85
6.5.1. Салаты из вареных овощей. Винегреты	85
6.5.2. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы	89
6.6. Неперемешиваемые салаты	93

6.7.	Салаты-коктейли	97
6.8.	Теплые салаты	100
6.9.	Оформление и способы подачи салатов	104
Глава 7. Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента		108
7.1.	Канапе и мелкие банкетные закуски	108
7.1.1.	Закусочные бутерброды канапе	108
7.1.2.	Закуски в корзиночках и валованах	110
7.1.3.	Легкие закуски (закуски на шпажках)	111
7.1.4.	Закуски из яиц	113
7.1.5.	Блюда и закуски из овощей и грибов	116
7.1.6.	Закусочные рулеты	121
7.1.7.	Тартар закусочный	125
7.1.8.	Карпаччо	128
7.1.9.	Веррины	131
7.2.	Закусочные изделия из теста	133
7.3.	Блюда и закуски из сыра	137
7.4.	Блюда и закуски из измельченных масс	144
Глава 8. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		157
8.1.	Блюда и закуски из рыбы	157
8.1.1.	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из рыбы	157
8.1.2.	Рыбная гастрономия порциями	158
8.1.3.	Закуски из сельди	160
8.1.4.	Отварные блюда и закуски	162
8.1.5.	Фаршированные блюда и закуски	164
8.1.6.	Заливные блюда и закуски	168
8.2.	Блюда и закуски из нерыбного водного сырья	172
Глава 9. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		175
9.1.	Блюда из мяса	175
9.1.1.	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса	175
9.1.2.	Мясо и мясная гастрономия	175
9.1.3.	Отварные блюда и закуски	176
9.1.4.	Запеченные блюда и закуски	178
9.1.5.	Жареные блюда и закуски	180
9.1.6.	Фаршированные блюда и закуски	182
9.1.7.	Заливные блюда и закуски	184
9.2.	Блюда из домашней птицы, дичи	186
9.2.1.	Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи	186
9.2.2.	Блюда и закуски из мяса птицы и дичи	187
9.2.3.	Блюда и закуски из мяса кролика	195

Глава 10. Особенности приготовления и отпуска холодных блюд и закусок для диетического питания	198
Глава 11. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок	204
11.1. Качество холодных блюд	204
11.2. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок	205
Глава 12. Гарниры для холодных блюд и закусок	208
12.1. Простые и сложные гарниры	208
12.2. Оригинальные гарниры	210
Глава 13. Основные правила дизайна в оформлении и подаче холодных блюд и закусок	212
13.1. Оформление и подача холодных блюд и закусок	212
13.2. Оформление посуды	214
13.3. Правила подачи и сервировки холодных блюд и закусок	218
Глава 14. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд	227
Глава 15. Разработка технологической документации	237
15.1. Составление технико-технологических карт	237
15.2. Расчет пищевой и энергетической ценности продукции	241
Приложения	243
<i>Приложение 1. Добавки к майонезу</i>	243
<i>Приложение 2. Подготовка желатина к использованию</i>	245
<i>Приложение 3. Приготовление корзиночек и валованов</i>	246
<i>Приложение 4. Акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (образцы)</i>	247
<i>Приложение 5. Техничко-технологическая карта (образец заполнения)</i>	249
Список литературы	251