

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

ПРИНЯТО

Управляющим советом

ГБПОУ КК АКСУ

протокол от 28.08.2025 г. № 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБПОУ КК АКСУ

29.08.2025 г. № 345/ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

о внутренней системе оценки качества образования
в государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

31.08.2023

№ 49

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о внутренней системе оценки качества образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг» (далее — Положение) определяет цели, задачи, принципы оценки качества образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг» (далее — Колледж), регламентирует порядок внутренней системы оценки качества образования.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Колледжа.

1.3. Цели образовательного процесса в области качества:

- обеспечить соответствие фактических результатов процесса результатам, установленным ФГОС СПО по специальностям и профессиям Колледжа;
- обеспечить соответствие образовательного процесса и его результатов ожиданиям обучающихся, родителей и работодателей.

1.4. В настоящем Положении используются следующие термины:

- качество образования - интегральная характеристика системы образования, отражающая степень соответствия реальных достигаемых образовательных результатов нормативным требованиям, социальным и личностным ожиданиям.
- мониторинг качества образования - целенаправленное, специально организованное, непрерывное слежение за изменением основных свойств качества образования в целях своевременного принятия адекватных управленческих решений по коррекции образовательного процесса и созданных для него условий на основе анализа собранной информации и педагогического прогноза.
- система мониторинга качества образования - система сбора, обработки, анализа, хранения и распространения информации об образовательной системе и её отдельных элементах, которая ориентирована на информационное обеспечение управлением качеством образования, позволяет судить о состоянии системы образования в Колледже в любой момент времени и обеспечить возможность прогнозирования её развития.
- критерий - признак, на основании которого производится оценка, классификация оцениваемого объекта.

1.5. Предмет оценки качества образования:

- качество образовательных результатов (степень соответствия результатов освоения студентами Колледжа основных профессиональных образовательных программ);
- качество организации образовательного процесса.

1.6. Показатели качества образования — обобщенная характеристика,

позволяющая отследить цели в области качества. К ним относятся:

- рейтинговая оценка деятельности преподавателя;
- уровень успеваемости обучающихся;
- удовлетворённость обучающихся, родителей и работодателей.

2. Задачи системы оценки качества

2.1. Главная задача контроля качества подготовки специалистов — регулярное управление учебной деятельностью студентов и ее корректировка. Контроль качества подготовки специалистов позволяет получать непрерывную информацию о ходе и качестве образовательного процесса. Информация, полученная при измерениях и мониторинге, позволяет администрации Колледжа осуществлять управление несоответствиями и непрерывно совершенствовать процесс внутреннего контроля, оперативно вносить изменения в организацию образовательного процесса.

2.2. Оценка качества освоения обучающимися образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена является обязательным компонентом образовательной деятельности.

2.3. Мониторинг и измерение услуг осуществляются на соответствующих стадиях подготовки специалистов и охватывают все процессы, связанные со сформированностью умений, знаний, практического опыта, общих и профессиональных компетенций по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам (МДК), профессиональным модулям, включая:

- контроль текущей успеваемости;
- проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов квалификационных;
- защиту курсовых работ (проектов);
- результаты прохождения учебной и производственной практики;
- проведение государственной итоговой аттестации.

Результаты проверки качества полученных умений, знаний, практического

опыта, общих и профессиональных компетенций по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам (МДК), профессиональным модулям оформляются в виде текущего контроля, экзаменационных ведомостей, протоколов защиты курсовых работ, аттестационные листы и т.п.

2.4. Контроль качества подготовки специалистов предусматривает систематическую проверку нормативного обеспечения содержания подготовки специалистов, документационного обеспечения качества подготовки специалистов и учебно-методической работы, проведение текущих срезов знаний студентов по изучаемым дисциплинам в форме административных контрольных работ и контроль качества проведения учебных занятий.

2.5. Контроль качества подготовки специалистов строится на следующих принципах:

- плановости и систематичности;
- объективности;
- комплексности;
- индивидуальности;
- педагогической тактичности.

При проведении контроля качества подготовки специалистов реализуются функции: проверочная; воспитательная; методическая; мотивационная.

2.6. Контроль качества подготовки специалистов реализуется через следующие методы: наблюдение; анализ; беседа; изучение документации; анкетирование; тестирование; отчет; проверка знаний и умений студентов по итогам сдачи квалификационных экзаменов, демонстрационных экзаменов.

2.7. Процесс проведения контроля качества подготовки специалистов включает в себя: планирование контроля; постановку цели и определение объекта контроля; отсутствие формального подхода; конкретность форм и методов контроля; конкретность определения сроков контроля; оформление результатов контроля; гласность результатов контроля.

2.8. Обобщение результатов мониторинга качества образования осуществляется:

- по результатам выполнения входного контроля со студентами первого курса (на базе основного общего образования) по учебным дисциплинам математика и русский язык - 1 раз в год (сентябрь - октябрь);
- по результатам выполнения административных контрольных работ со студентами всех курсов по очной форме обучения по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям - 2 раза в год;
- по результатам промежуточной аттестации - 1 раз в полугодие;
- по результатам защиты курсовых работ - 1 раз в год;
- по результатам государственной итоговой аттестации выпускников - 1 раз в год.

2.9. По итогам мониторинга (кроме итоговой государственной аттестации) кураторы учебных групп заполняют в электронном варианте сводные ведомости по группам, которые отражают средний балл, % качества, % успеваемости по каждой учебной дисциплине; средний балл успеваемости каждого студента. Полученные данные позволяют выстроить рейтинг студента в группе с одной стороны, и рейтинг качества изучения учебных дисциплин в группе с другой стороны (в частности рейтинг преподавателя).

2.11. По результатам государственной итоговой аттестации заместители председателей ГЭК заполняют сводные таблицы установленной формы. Полученные данные отражают качество проведения ГИА (результаты защиты выпускной квалификационной работы/ результаты демонстрационного экзамена, средний балл), качество подготовки выпускников (количество дипломов с «отличием», количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично», «хорошо»).

3. Критерии обеспечения внутренней системы оценки качества образования в Колледже

3.1. Соответствие содержания ОПОП требованиям ФГОС СПО по специальностям и профессиям Колледжа.

3.2. Воспитательная деятельность образовательного учреждения:

- условия, созданные в Колледже, для внеучебной работы с обучающимися;
- организация воспитательной работы с обучающимися;
- организация самоуправления в Колледже.

3.3. Квалификация педагогических работников:

- наличие первой квалификационной категории;
- наличие высшей квалификационной категории;
- аттестация на соответствие занимаемой должности;
- повышение квалификации и профессиональная переподготовка;
- стажировка преподавателей;
- награды педагогических работников.

3.4. Методическая работа: программно – методическое обеспечение образовательного процесса.

3.5. Библиотечное и информационное обслуживание:

- информационно-методическое обеспечение образовательного процесса;
- обеспеченность учебниками (в том числе и электронными);

3.6. Контроль информационной среды:

- количество оргтехники и компьютеров различных классов;
- наличие локальных или интегрированных компьютерных сетей и сред;
- доступность компьютерной техники для студентов и др.

3.7. Входной контроль: средний балл документов об образовании поступающих.

3.8. Текущий контроль (в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов) знаний студентов проводится с целью выявления уровня освоения студентами программного материала по изученным дисциплинам и профессиональным модулям.

3.9. Административные контрольные работы (далее — АКР) проводятся с целью контроля освоения студентами программного материала по учебным дисциплинам/МДК.

3.10. Для проведения АКР по учебным дисциплинам/МДК формируются

пакеты контролирующих материалов; в качестве контролирующих материалов могут быть использованы КОС программ учебных дисциплин/МДК.

3.11. Трудоустройство выпускников оценивается в соответствии с краевой программой Мониторинга.

За последние три года используются следующие данные:

- год выпуска;
- процент выпускников, трудоустроенных по профилю специальности;
- процент занятых выпускников (служба в ВС, декретный отпуск, очная форма обучения в учреждениях ВПО, трудоустроенных не по профилю специальности);
- процент выпускников, обучающихся в учреждениях ВПО по направлению подготовки по очной форме обучения.

4. Контроль качества проведения учебных занятий

4.1. Контроль качества проведения учебных занятий осуществляется с целью выявления эффективности проведения учебных занятий.

4.2. Контроль качества проведения учебных занятий осуществляется представителями администрации Колледжа: директором, заместителем директора по учебно-воспитательной работе, методистами, председателями ПЦК на основании поквартального графика посещения учебных занятий.

4.3. Оценка качества занятия осуществляется по трем показателям:

- владение материалом по теме занятия;
- качество методики проведения занятия;
- обеспечение занятия (учебно-методическое, материально-техническое).

Результаты контроля качества проведения учебных занятий фиксируются в соответствующих формах посещения занятий, отражающих цель посещения, и подписываются посетившим лицом. Факт ознакомления с результатами посещения преподаватель подтверждает в данном документе своей подписью.

4.4. Заполненные формы посещений сдаются заместителю директора по учебно-

воспитательной работе и хранятся в течение одного учебного года. Результаты контроля рассматриваются на заседаниях педагогического совета и административных совещаниях.

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

протокол № 1 от 27.08.2025 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)

Анализ контрольного среза, проводимого в учебной группе ПК 21-24

Дата проведения 20.09.2025 г (45 минут)

по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Преподаватель: Грачёв Борис Юрьевич

Количество студентов в группе	Присутствовало на срезе, кол-во, %	Из них получивших оценки								Средний балл	Успеваемость	
		Отлично, кол-во, %		Хорошо, кол-во, %		Удовл, кол-во, %		Неудовл. Кол-во, %			Абс. %	Кач. %
25	25	10	40	9	36	6	24	0	0	4,16	100	76

Какие задания были выполнены успешно:

В целом, работа студентами выполнена в полном объеме. Студенты показали средний уровень усвоения базовых знаний по дисциплине. Не все студенты, верно, определили и использовали профессиональную терминологию. Ответы студентов по большей части, обоснованные и сформулированные. Наиболее успешно выполнены задания касающиеся темы "Принцип действия работы механического оборудования" были рассмотрены основные детали механического оборудования (задание №1). Было верно указано большинство правил ТБ при работе с оборудованием (задание № 2). Задание № 3 было связано с работой работой оборудования в лаборатории АКСУ, которое студенты выполнили, с некоторыми недочётами.

Типичные ошибки при выполнении заданий:

Некоторые сложности возникали у студентов при выполнении задания № 4, в котором каждому студенту было необходимо произвести сборку механического оборудования (мясорубка). 6 студентов совершили неточности при сборке оборудования.

Преподаватель Б.Ю. Грачёв



методическая разработка Б.Н.
27.04.2026 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)

Анализ контрольного среза, проводимого в учебной группе ПК 21-24

Дата проведения 10.12. 2025 г (45 минут)

по дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Преподаватель: Грачёв Борис Юрьевич

Количество студентов в группе	Присутствовало на срезе, кол-во, %	Из них получивших оценки								Средний балл	Успеваемость	
		Отлично, кол-во, %		Хорошо, кол-во, %		Удовл, кол-во, %		Неудовл. Кол-во, %			Абс. %	Кач. %
25	25	15	60	10	40	0	0	0	0	4,6	100	100

Какие задания были выполнены успешно: Контрольный срез показал улучшение знаний обучающихся. Студенты стали лучше ориентироваться в чертежах, начали более грамотно использовать термины, Задание №2, связанное с правилами ТБ, выполнено всеми студентами. Также не вызвало затруднений и выполнение задания № 3, в котором студентам было предложено разобрать слайсер на составные части. Достаточно полно выполнено задание № 4, касающееся алгоритма действий при возникновении чрезвычайной ситуации на производстве.

Типичные ошибки при выполнении заданий: Недочёты были выявлены в задании № 1, в котором у студентов были проблемы с определением источника нагрева, для разных типов тепловых оборудования.

Преподаватель  Б. Ю. Грачёв



Михаил Лукьянов Ф.Н.
27.04.2026г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ
учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
(курс 2 / семестр 3)

Группа ПК 21-24
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	оценка за экзамен	Результаты пересдачи			
			оценка	дата	подпись	фамилия, инициалы преподавателя
	Максимальная нагрузка:	60				
	Обязательная нагрузка:	46				
1	Алексян Сильвия Эдуардовна	4 (хор.)				
2	Алоян Илья Андреевич	5 (отл.)				
3	Боканова Мария Дмитриевна	4 (хор.)				
4	Бойко Милана Павловна	5 (отл.)				
5	Ветровский Андрей Михайлович	5 (отл.)				
6	Григоренко Данил Робертович	5 (отл.)				
7	Дымова Алёна Сергеевна	5 (отл.)				
8	Константиновская Маргарита Нико	5 (отл.)				
9	Кравчик Артур Сергеевич	4 (хор.)				
10	Кудикова Эвелина Викторовна	5 (отл.)				
11	Куренёв Данил Андреевич	5 (отл.)				
12	Лихошерст Роман Игоревич	5 (отл.)				
13	Мандрыкин Владимир Валерьевич	5 (отл.)				
14	Михайлова Елизавета Андреевна	5 (отл.)				
15	Мороз Даниил Николаевич	5 (отл.)				
16	Николаев Никита Дмитриевич	4 (хор.)				
17	Овчинникова Мария Александровна	5 (отл.)				
18	Попова София Сергеевна	4 (хор.)				
19	Русый Егор Алексеевич	4 (хор.)				
20	Урусов Алан Русланович	4 (хор.)				
21	Филимонова Александра Эдуардов	4 (хор.)				
22	Чашина Диана Сергеевна	5 (отл.)				
23	Чекарев Алексей Игоревич	5 (отл.)				
24	Шачнев Данил Сергеевич	5 (отл.)				
25	Шишкин Максим Романович	5 (отл.)				
Количество "5"		17				
Количество "4"		8				
Количество "3"		0				
Количество "2"		0				
Количество неаттестованных		0				
Средний балл		4,68				
Абсолютная успеваемость (%)		100				
Качественная успеваемость (%)		100				

Преподаватель 

27 декабря 2025 г.



Оценка заносится в диплом

Методист 
27.04.2026г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)

Анализ контрольного среза, проводимого в учебной группе ПК 31-23

Дата проведения 22.10.2025 г (45 минут)

по дисциплине МДК 03.01 Организация приготовления подготовки к реализации и
презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Преподаватель: Грачёв Борис Юрьевич

Количество студентов в группе	Присутствовало на срезе, кол-во, %	Из них получивших оценки								Средний балл	Успеваемость	
		Отлично, кол-во, %		Хорошо, кол-во, %		Удовл, кол-во, %		Неудов кол-во, %			Абс. %	Кач. %
18	18	8	45	8	45	2	10	0	0	4.3	100	89

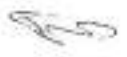
Какие задания были выполнены успешно:

Работа студентами выполнена в полном объеме. Задания на понимание теоретических основ в оформлении блюд выполнены хорошо. Большинство студентов продемонстрировали базовый уровень знаний. Не все студенты, верно, определили и использовали профессиональную терминологию.

Практическое задание на разработку блюда были выполнены.

Типичные ошибки при выполнении заданий:

Были некоторые ошибки в расчётах, а также была проведена не верная взаимозаменяемость продуктов питания.

Преподаватель  Б.Ю. Грачёв



методический кабинет
22.10.2025 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)

Анализ контрольного среза, проводимого в учебной группе ПК 31-23

Дата проведения 8.12.2025 г (45 минут)

по дисциплине МДК 03.01 Организация приготовления подготовки к реализации и
презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Преподаватель: Грачёв Борис Юрьевич

Количество студентов в группе	Присутствовало на срезе, кол-во, %	Из них получивших оценки								Средний балл	Успеваемость	
		Отлично, кол-во, %		Хорошо, кол-во, %		Удовл. кол-во, %		Неудов. кол-во, %			Абс. %	Кач. %
18	18	14	83	3	17	1	0	0	0	4.72	100	94

Какие задания были выполнены успешно:

Задание выполнено студентами в полном объёме, при этом они продемонстрировали уверенное владение теоретическими знаниями и понимание базовых понятий в области приготовления холодных блюд.

Студенты продемонстрировали высокий уровень выполнения практических заданий: успешно разработали рецептуры с применением продукции кубанских производителей, активно использовали нормативно-технологическую документацию. Отмечена хорошая подготовка в вопросах выбора актуальных методов подачи блюд с учётом типа предприятия и применяемых методов обслуживания потребителей.

Типичные ошибки при выполнении заданий:

Некоторые проблемы с сочетаемостью продуктов питания в блюдах.

Преподаватель  Б.Ю. Грачёв



методическая разработка Б.Н.
27.04.2026 г. 

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
(курс 3 / семестр 5)

Группа ПК 31-23
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	оценка за зачет	Результаты пересдачи			
			оценка	дата	подпись	Фамилия, инициалы преподавателя
	Максимальная нагрузка:	54				
	Обязательная нагрузка:	40				
1	Белоглазова Миласлава Дмитриевна	5 (отл.)				
2	Верещака Екатерина Анатольевна	4 (хор.)				
3	Зубарев Роман Зубаирович	5 (отл.)				
4	Зубарева Ева Викторовна	5 (отл.)				
5	Казарян Акоб Рафикович	4 (хор.)				
6	Карпенко Александр Александрович	4 (хор.)				
7	Киптилов Ярослав Вячеславович	5 (отл.)				
8	Носков Владислав Дмитриевич	5 (отл.)				
9	Праксия Надежда Николаевна	5 (отл.)				
10	Пропенко Анастасия Викторовна	5 (отл.)				
11	Резякина Анастасия Дмитриевна	5 (отл.)				
12	Рыбак Александр Александрович	5 (отл.)				
13	Сахаров Иван Дмитриевич	5 (отл.)				
14	Скулкин Николай Евгеньевич	4 (хор.)				
15	Степанова Анастасия Эдуардовна	5 (отл.)				
16	Хидьченко Георгий Александрович	5 (отл.)				
17	Шамоян Артём Шаваршевич	4 (хор.)				
18	Якубов Абубакар Бахромович	5 (отл.)				
Количество "5"		13				
Количество "4"		5				
Количество "3"		0				
Количество "2"		0				
Количество неаттестованных		0				
Средний балл		4,72				
Абсолютная успеваемость (%)		100				
Качественная успеваемость (%)		100				

Преподаватель С.В. Мамин

12 декабря 2025 г.



Оценка заносится в диплом

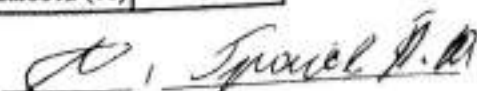
Методист Б.А. Брыли
24.04.2026г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков
(курс 4 / семестр 7)

Группа ПК 41-22
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	оценка за экзамен	Результаты передачи			
			оценка	дата	подпись	Фамилия, инициалы преподавателя
	Максимальная нагрузка	92				
	Обязательная нагрузка	64				
1	Аджинян Самвел Сергеевич	4 (хор.)				
2	Ажичаков Вячеслав Валерьевич	5 (отл.)				
3	Блажке Богдан Романович	3 (удов.)				
4	Бойков Никита Денисович	4 (хор.)				
5	Борисенок Александр Сергеевич	4 (хор.)				
6	Дубовник Илья Максимович	5 (отл.)				
7	Едигарян Виолетта Эдуардовна	5 (отл.)				
8	Иванова Алина Владимировна	5 (отл.)				
9	Иванова Диана Александровна	5 (отл.)				
10	Каргушан Арина Артуровна	5 (отл.)				
11	Куфтова София Александровна	5 (отл.)				
12	Лукин Кирилл Владимирович	4 (хор.)				
13	Мавропуло Федор Николаевич	5 (отл.)				
14	Мартумян Артур Борисович	5 (отл.)				
15	Сидорова Полина Юрьевна	5 (отл.)				
16	Симушина Ксения Александровна	5 (отл.)				
17	Шметова Ариадна Евгеньевна	4 (хор.)				
18	Юрьев Артем Игоревич	5 (отл.)				
Количество "5"		12				
Количество "4"		5				
Количество "3"		1				
Количество "2"		0				
Количество неаттестованных		0				
Средний балл		4,61				
Абсолютная успеваемость (%)		100				
Качественная успеваемость (%)		94,44				

Преподаватель 

17 декабря 2025 г.



Оценка заносится в диплом

Методист  О.А. Брюк
24.04.2026г.

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков
(курс 4 / семестр 7)

Группа ПК 41-22

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	оценка за экзамен	Результаты передачи			
			оценка	дата	подпись	Фамилия, инициалы преподавателя
	Максимальная нагрузка:	48				
	Обязательная нагрузка:	40				
1	Аджинян Самвел Сергеевич	4 (хор.)				
2	Ажичков Вячеслав Валерьевич	5 (отл.)				
3	Бляжко Богдан Романович	3 (удов.)				
4	Бойков Никита Денисович	5 (отл.)				
5	Борисенок Александр Сергеевич	4 (хор.)				
6	Дубовник Илья Максимович	5 (отл.)				
7	Елигарки Вioлетта Эдуардовна	5 (отл.)				
8	Иванова Алина Владимировна	5 (отл.)				
9	Иванова Диана Александровна	5 (отл.)				
10	Картушан Арина Артуровна	4 (хор.)				
11	Куфтова София Александровна	5 (отл.)				
12	Лукин Кирилл Владимирович	3 (удов.)				
13	Маврогуло Федор Николаевич	5 (отл.)				
14	Мкртумян Артур Борисович	5 (отл.)				
15	Сидорова Полина Юрьевна	5 (отл.)				
16	Симушина Ксения Александровна	5 (отл.)				
17	Шеметова Ариадна Евгеньевна	5 (отл.)				
18	Юрьев Артем Игоревич	5 (отл.)				
Количество "5"		13				
Количество "4"		3				
Количество "3"		2				
Количество "2"		0				
Количество неаттестованных		0				
Средний балл		4,61				
Абсолютная успеваемость (%)		100				
Качественная успеваемость (%)		88,89				

Преподаватель

Трофим Е. И.

19 ноября 2025 г.



Оценка заносится в диплом

Методист Тютюль О. А. Тютюль
24.04.2026г.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков
(курс 4 / семестр 7)

Группа ПК 43-22
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	оценка за экзамен	Результаты передачи			
			оценка	дата	подпись	Фамилия, инициалы преподавателя
	Максимальная нагрузка:	92				
	Обязательная нагрузка:	64				
1	Анаков Артем Максимович	4 (хор.)				
2	Багарьян Елена Александровна	5 (отл.)				
3	Бурангулова Илона Эдвиновна	5 (отл.)				
4	Ваулин Николай Николаевич	4 (хор.)				
5	Движенкина Дарья Алексеевна	5 (отл.)				
6	Залин Фёдор Андреевич	5 (отл.)				
7	Корсакова Ольга Евгеньевна	5 (отл.)				
8	Кузменко Иван Игоревич	5 (отл.)				
9	Лиханов Илья Сергеевич	5 (отл.)				
10	Мадиевский Иван Витальевич	5 (отл.)				
11	Митракова Карина Андреевна	5 (отл.)				
14	Низарова Полина Сергеевна	5 (отл.)				
12	Ремизов Арсений Владимирович	5 (отл.)				
13	Саргсян Маис Санасарович	4 (хор.)				
15	Страхов Роман Валерьевич	3 (удов.)				
16	Шадрин Иван Евгеньевич	5 (отл.)				
Количество "5"		12				
Количество "4"		3				
Количество "3"		1				
Количество "2"		0				
Количество неаттестованных		0				
Средний балл		4,69				
Абсолютная успеваемость (%)		100				
Качественная успеваемость (%)		93,75				

Преподаватели 

19 декабря 2025 г.



Оценка заносится в диплом

Методист  О.А. Буренко
24.04.2026г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

П Р И К А З

«28» февраля 2024 г.

№ 25 /ОД

г. Анапа

О подготовке студентов к участию во II региональном чемпионате профессионального мастерства Краснодарского края «Профессионалы»
В целях развития чемпионатного движения и организации работы по подготовке к участию обучающихся во II региональном чемпионате профессионального мастерства

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Направить для участия в региональном чемпионате «Профессионалы» обучающихся по следующим компетенциям: Поварское дело; Предпринимательство; Геопространственные технологии; Туризм; Сервис на воздушном транспорте.
2. Назначить ответственными за подготовку участников к чемпионату (приложение 1).
3. Ответственным за подготовку обучающихся к чемпионату по каждой компетенции, предоставить план мероприятий по подготовке к Чемпионату; подготовить информационно-аналитическую справку по итогам участия в Чемпионате к 02.04.2024 г.
4. Контроль за выполнением приказа возлагаю на заместителя директора по учебно-воспитательной работе Курбатову О.В.

Директор

И.В. Мазур



Приложение 1
к приказу ГБПОУ ККАКСУ
№ 25 /ОД
от «18» сентября 2024

Ответственные за подготовку участников к региональному чемпионату
«Профессионалы»

компетенция	Эксперт-наставник	Обучающийся/команда
Поварское дело	Грачёв Борис Юрьевич	Хуторная Виктория
Предпринимательство	Маявко Ольга Вячеславовна	Виноградова Ирина, Ларченков Алексей
Геопространственные технологии	Ханоян Сатеник Рубеновна	Дудкин Андрей, Гоголя Ярослав
Туризм	Веденкина Наталия Петровна	Шевченко Мария, Тощенко Ангелина
Сервис на воздушном транспорте	Лукьянова Татьяна Николаевна	Леплёва Диана, Манойленко Мария, Федоров Святослав, Цвиринько Надежда, Шульгина Виолетта

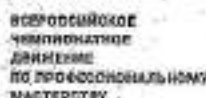
Заместитель директора по УВР

О.В. Курбатова

ДИРЕКТОР



И.В. МАЗУР



В. МАЗУР



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТО
ДЛЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

Протокол результатов чемпионата по компетенции

Наименование чемпионата

Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" в Краснодарском крае в 2024 году

Наименование компетенции

Поварское дело

Дата/время блокировки внесенных оценок

2024-03-24T11:45:11 UTC+0

ФИО конкурсанта	Образовательная организация	Набранный балл	Место
Хуторная Виктория Владимировна	ГБПОУ КК АКСУ	72.2	1
Пермяков Кирилл Владимирович	ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО "СГУ", СГУ, СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ, ФГБОУ ВО "СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"	71.68	2
Бездольная Елена Сергеевна	ГБПОУ КК "КТЭК"	64.28	3
Носко Дарья Васильевна	СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ"	63.73	4
Миняева Алия Маратовна	ГБПОУ КК КЛТ	61.62	5

Дата и время блокировки: 2024-03-24T11:45:11 UTC+0 [Дата и время получения данных из ИСО: 2024-03-24T11:45:11 UTC+0]

Дата и время формирования документа: 2024-03-24T11:45:11 UTC+0 [Идентификатор ИСО: 11000]

КОПИЯ
ВЕРНА



В. В. МАЗУР

ГБПОУ КК АКСУ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

СЕРТИФИКАТ

ДОО 00366

**ХУТОРНАЯ
ВИКТОРИЯ ВЛАДИМИРОВНА**

участнику отборочного этапа на право участия
в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству
«Профессионалы» 2024 Краснодарский край
по компетенции «Поварское дело»

Главный эксперт

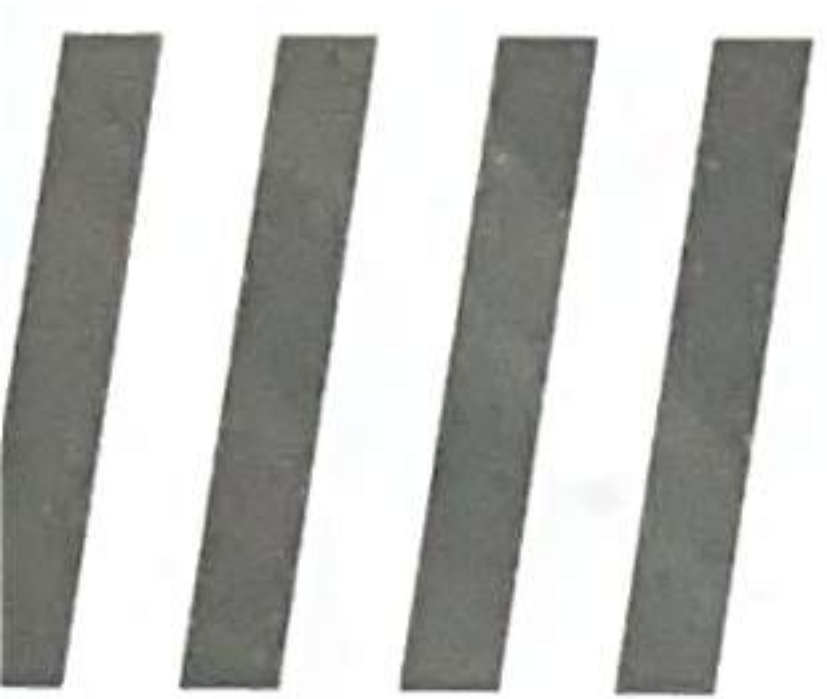
Регистрационный номер
366



город-курорт Анапа

Новиков М.С.

Дата выдачи
06 марта 2024 года



ДИПЛОМ

1 МЕСТО



Региональный этап Чемпионата по
профессиональному мастерству
«Профессионалы» 2024
Краснодарского края

Награждается:

**Хуторная Виктория
Владимировна**

Анапский колледж сферы услуг

В компетенции:

Поварское дело

Сергей Пронько
Первый заместитель министра образования,
науки и молодежной политики
Краснодарского края



Краснодар

ИТОГОВЫЙ (МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ) ЭТАП ЧЕМПИОНАТА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ «ПРОФЕССИОНАЛЫ»

2024 ПРОФЕССИОНАЛЫ

СЕРТИФИКАТ

КОНКУРСАНТ

Награждается:

ХУТОРНАЯ

ВИКТОРИЯ ВЛАДИМИРОВНА

В компетенции:

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



НЕУМЫВАКИН
ВИКТОР СЕРГЕЕВИЧ

ДИРЕКТОР ДЕПАРТАМЕНТА
МИНИСТЕРСТВА
ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

БОЛТУНОВА
СВЕТЛАНА АНАТОЛЬЕВНА

МИНИСТР ОБРАЗОВАНИЯ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ВЛАДИМИР, 2024 г.



Сертификат

настоящий сертификат подтверждает, что

преподаватель ГБПОУ КК «Анапский колледж сферы услуг»

Грачев Борис Юрьевич

принял участие в качестве выступающего в краевой педагогической конференции

«Образовательные технологии и новые практики

в системе среднего профессионального образования»

(приказ МОНиМП КК от 20.08.2024 № 1977)

Тема выступления

«Современные образовательные технологии в образовательном процессе»

Директор



Н.А. Гречанный

20 ноября 2024 года

СЕРТИФИКАТ

Главного эксперта



Грачёв Борис Юрьевич

**Принял участие в Региональном этапе
Чемпионата по профессиональному мастерству
«Профессионалы» 2025 Краснодарского края**

**По компетенции:
Поварское дело**

**Сергей Пронько
Первый заместитель министра
образования и науки
Краснодарского края**

Краснодар



СЕРТИФИКАТ

Главного эксперта



Грачёв Борис Юрьевич

**Принял участие в Региональном этапе
Чемпионата по профессиональному мастерству
«Профессионалы» 2026 Краснодарского края**

**По компетенции:
Поварское дело**

**Сергей Пронько
Первый заместитель министра
образования и науки
Краснодарского края**

Краснодар



СЕРТИФИКАТ

Эксперта



ГРАЧЁВ БОРИС ЮРЬЕВИЧ

Анапский колледж сферы услуг

Принял участие в Региональном этапе
Чемпионата по профессиональному мастерству
«Профессионалы» 2024 Краснодарского края

По компетенции:

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Сергей Пронько
Первый заместитель министра образования,
науки и молодежной политики
Краснодарского края

Краснодар



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

Методическая разработка классного часа на тем: «Вред табако - курения»

Учебная группа ПК 44-23
Куратор Грачёв Б.Ю.
2025 г.

Отзыв

на внеклассное мероприятие, проведенное Грачёвым Борисом Юрьевичем
преподавателем специальных дисциплин ГБПОУ КК «АКСУ»

Классный час на тему Вред табакокурения

специальность Повар, кондитер

Группа ПК 44-23

17. 11. 2025 г. Грачёв Б.Ю. провел внеклассное мероприятие, воспитательная цель которого, донести до студентов важность отказа от курения и о важности здорового образа жизни.

Мероприятию предшествовала подготовительные мероприятия, изучение темы и составление вопросов, которые были успешно составлены и выставлены на обсуждение в группе.

Следует отметить, что внеклассное мероприятие не дублирует урок, тем не менее, преследует обучающую и развивающую цель.

Сценарий мероприятия был составлен грамотно: материал подобран в соответствии со знаниями студентов. Задания были продуманы и интересны. Преподаватель подготовил презентацию и видеоролик о вреде курения.

Проведенное мероприятие заслуживает положительной оценки.

17.11.2025 г.

Методист ГБПОУ КК АКСУ



Т.Н. Лукьянова

Цель: формирование отрицательного отношения к курению.

Задачи: 1. помочь осознать масштабы курения для здоровья человека; 2. обучить учащихся пониманию и осознанию влияния курения на будущее человека; 3. воспитывать уважение к себе, чувства собственного достоинства, уверенности, что здоровый образ жизни делает человека свободным и независимым, дает ему силы делать осознанный выбор во всем; 4. развивать умение анализа и самоанализа, оценки и самооценки.

Подготовительная работа: 1. анкетирование учащихся 6 классов; 2. изготовление плакатов на тему внеклассного мероприятия.

Организационный момент – 2 мин. 1. Приветствие учащихся. 2. Спросить у ребят: “Какое у них настроение?”. Предложить разгадать ребус. 3. Представление групп:  историки;  медики;  редакторы стенгазеты (на доске чистый лист бумаги, который к концу урока превратится в стенгазету, а ее колонки сейчас - пустые, а по мере поступления информации, мы ее будем заполнять). **2. Ход внеклассного мероприятия - 40 мин** **1. Вступительное слово классного руководителя.**

Трудно себе представить то благотворное изменение, которое произошло бы во всей жизни людской, если бы люди перестали одурманивать и отравлять себя водкой, вином, табаком и опиумом Л. Н. Толстой Табачное зло заполонило Россию. Ни в каких цивилизованных странах нет реклам табака, они запрещены. Настоящая Америка не курит и не пьет, она стремится к здоровому образу жизни, бежит каждое утро по улицам, скверам и паркам к собственному благополучию. Хотя именно Америка навязывает нам свои различные сигаретные изделия, алкогольную продукцию и различные видеофильмы с курящими актёрами, стараясь вовлечь в адское занятие как можно больше людей, но это лишь на радость табачным магнатам, а не здравомыслящим людям.

Что же такое табак? Это “продукт” ядовитого растения, смешанный с различными добавками, чтобы отбить неприятный вкус. Им можно травить себя, травить окружающих людей, загрязнять атмосферу. По данным русского ученого А. Чижевского, выкуривая всего одну сигарету, табачник убивает ионы кислорода на площади в 450 квадратных метров на этаже, где сам находится, и по 150 квадратных метров этажами выше и ниже. Если на планете уменьшится количество буферного кислорода на 0.5% - жизнь на планете прекратится.

3

Человек имеет определенные представления обо всем, что существует в мире, включая самого себя. Все представления - результат собственного поиска, анализа внешней информации и сопоставления того или другого.

Таким образом, наши представления могут быть истинными и ложными.

Сегодня мы проведем “Независимое расследование” по теме “Курить - здоровью вредить”.

Курение становится возможным, прежде всего, благодаря мифическим представлениям о его воздействии. Какой человек в здравом уме будет отравлять свой организм по доброй воле? Картина мира формируется, она подвергается влиянию внешних факторов, она восприимчива к информации, особенно поступающей от взрослых, друзей, кумиров.

О том, что табак вреден для здоровья, знали давно. Видели, что курильщиков мучает надсадный кашель, знали, что в накуренном помещении трудно дышать, что табак мешает умственной работе.

Только благодаря курению в период с 1950 по 2000 год в развитых странах погибло 60 млн. человек - больше, чем во время Вов. За это табак прозвали "безжалостный киллер". В цивилизованных странах ему объявлена настоящая война.

А что же врачи? Разве они не борются против курения? Разве они не предупреждают нас о вреде курения? Разве они не боролись против курения?

Слово группе медиков. (на доске прикреплены плакаты с изображением внутреннего строения человека, наглядные пособия для демонстрации легкого курильщика) О вреде курения сказано немало. Однако беспокойство ученых и врачей, вызванное распространением этой пагубной привычки, растет, так как пока еще значительное число людей не считает курение вредным для здоровья. Курение - не безобидное занятие, которое можно бросить без усилий. Это настоящая наркомания, и тем более опасная, что многие не принимают всерьез. Никотин – один из самых опасных ядов растительного происхождения.

Птицы (воробьи, голуби) погибают, если к их клюву всего лишь поднести стеклянную палочку, смоченную никотином. Кролик погибает от 1/4 капли никотина, собака - от 1/2 капли. Для человека смертельная доза никотина составляет от 50 до 100 мг, или 2-3 капли. Именно такая доза поступает ежедневно в кровь после выкуривания 20-25 сигарет (в одной сигарете содержится примерно 6-8 мг никотина, из которых 3-4 мг попадает в кровь).

Курильщик не погибает по тому, что доза вводится постепенно, не в один прием. К тому же, часть никотина нейтрализует формальдегид - другой яд, содержащийся в табаке. В течение 30 лет такой курильщик выкуривает примерно 20000 сигарет, или 160 кг табака, поглощая в среднем 800 г никотина. Систематическое поглощение небольших, не смертельных доз никотина вызывает привычку, пристрастие к курению.

В Англии зарегистрирован случай, когда длительно курящий 40 - летний мужчина ночью, во время трудной работы, выкурил 14 сигар и 40

4

сигарет. Утром ему сделалось плохо, и, несмотря на оказанную медицинскую помощь, он умер. В литературе описан случай, когда в комнату, где лежал табак в связках в порошке, положили спать девочку, и она через несколько часов умерла. Живущие в накуренных помещениях дети чаще и больше страдают заболеваниями органов дыхания.

У детей курящих родителей в течение первого года жизни увеличивается частота бронхитов и пневмонии и повышается риск развития серьезных заболеваний. В семьях, где не было курящих, дети были практически здоровы. У детей, матери которых курили во время беременности, имеется предрасположенность к припадкам. Они значительно чаще заболевают эпилепсией.

Дети, родившиеся от курящих матерей, отстают от своих сверстников в умственном развитии. Так, ученые ГДР В. Гибал и Х. Блюмберг при обследовании 17 тысяч таких детей выявили отставание в чтении, письме, а также в росте.

Установили, что люди начавшие курить до 15 летнего возраста, умирают от рака легких в 5 раз чаще, чем те которые начали курить после 25 лет.

Длительно и много курящие в 13 раз чаще заболевают стенокардией, в 12 - инфарктом миокарда, в 10 раз - язвой желудка и в 30 раз раком легких.

Нет такого органа, который бы не поражался табаком: почки и мочевой пузырь, половые железы и кровеносные сосуды, головной мозг и печень.

Ученые выяснили, что курение в два раза опаснее для растущего организма, чем для взрослого. Смертельная доза для взрослого человека содержится в одной пачке сигарет, если ее выкурить сразу, а для подростков полпачки. Были даже зарегистрированы случаи смерти подростков от подряд выкуренных двух трех сигарет из-за резкого отравления жизненно важных центров, в результате которого наступала остановка сердца и прекращалось дыхание.

Сердце у курящего делает в сутки на 15 тысяч сокращений больше, а питание организма кислородом и другими необходимыми веществами происходит хуже, так как под влиянием табака кровеносные сосуды у подростка сжимаются. Вот почему, у курящих ребят слабеет память, вот почему среди них чаще встречаются плохо успевающие.

Ученые выяснили, что в табаке содержится масса ядовитых веществ.

Среди них наиболее известен никотин: по своей ядовитости он равен синильной кислоте.

Окись углерода (угарный газ) вступает в соединение с гемоглобином, который является переносчиком кислорода. При курении происходит резкое уменьшение содержания кислорода в крови. А это очень тяжело переносит головной мозг подростка. Аммиак раздражает слизистую оболочку рта, гортани, трахеи, бронхов. Вот почему у курильщиков не редкость рыхлость десен, язвочки во рту, часто воспаляется зев, что приводит к возникновению ангин. От длительного курения происходит сужение голосовой щели,

5

появляется осиплость голоса.

Оказалось также, что на организм девочки табак действует гораздо сильнее: “вянет кожа”, быстрее сипнет голос.

За последние десятилетия ученые выяснили, что у людей не курящих стали обнаруживаться болезни, присущие курильщикам. Причина? Не курящие люди длительное время находились в помещении вместе с курильщиками. При курении в организм человека проникает 20-25% ядовитых веществ, а 50% вместе с выдыхаемым дымом поступают в воздух.

А им дышат окружающие. Получается, что не курящие “курят”. Появился даже специальный термин - “пассивное” курение. **2. Просмотр презентации.**

Курение подростков, в первую очередь, сказывается на нервной и сердечной - сосудистой системах. В 12-15 лет они уже жалуются на отдышку при физической нагрузке. В результате многолетних наблюдений французский доктор Декалзне еще 100 лет назад пришел к убеждению, что даже незначительное курение вызывает у детей малокровие, расстройство пищеварения.

Курение отрицательно влияет на успеваемость школьника. Число неуспевающих возрастает в тех классах, где больше курящих. Курение школьников замедляет их физическое и психическое развитие. Состояние здоровья, подорванное курением, не позволяет выбрать род занятий по душе, добиться успеха (например, юношам стать летчиками, космонавтами, спортсменами, девушкам – балеринами, певицами и др.). Курение и школьник несовместимы. Школьные годы – это годы роста как физического, так и умственного. Организму нужно много сил, чтобы справиться со всеми нагрузками. Как известно, навыки, привычки, усвоенные в школьном возрасте, самые прочные. Это относится не только к полезным, но и к вредным привычкам. Чем раньше дети, подростки, юноши, девушки познакомятся с курением и начнут курить, тем быстрее привыкнут к нему, и в дальнейшем отказаться от курения будет очень трудно.

Предлагаю посмотреть презентацию по теме “*Курить – здоровью вредить*”. **3.**

Слово историкам А как же историки описывают появление табака. *“Высадившись на берег, мы отправились в глубь острова. Нас встретило множество почти голых людей, очень стройных и сильных, которые гили из своих деревень с горящими головешками в руках и травой, дым которой они пили. Иные несли одну большую сигару и при каждой остановке зажигали ее. Затем, каждый делал из нее 3-4 тяжки, выпуская дым через ноздри”.* (Х. Колумб) Туземцы угощали путешественников табаком, причем сначала курили сами, потом передавали трубку гостям. Отказ от “трубки мира” хозяева рассматривали как недружелюбные действия. Испанцы же не хотели портить отношения с туземцами. Вероятно, эти испанцы и были первыми европейцами, пристрастившимися к курению.

6

На вернувшихся в Испанию моряков смотрели с подозрением: человек выпускает изо рта и носа дым, значит, спутался с нечистой силой.

Завезенные семена табака и стали культивировать. Распространение табака встречало в странах сильное противодействие.

В Турции курение табака рассматривалось как нарушение законов Корана и виноватых сажали на кол.

Персидский шах Аббас приказал сжечь торговца, который завез табак в военный лагерь.

Римский папа Урбан VII отлучал от церкви тех, кто курил или нюхал табак, а однажды за курение сигар монахов живыми замуровал в стену.

В Россию табак, по-видимому, попал в конце XVI века и тоже был встречен не очень приветливо. За курение полагалось весьма серьезное наказание - от палочных ударов и порки кнутом до отрезания носа и ушей и ссылки в Сибирь.

Торговцев табаком ждала смертная казнь. **4. Творческое задание:** *Существует много причин, по которым подростки начинают курить.*

В течение 5 мин. сформулируйте несколько. 1. хотят быстрее стать взрослыми. 2. не довольны внешностью и физическим обликом. 3. неумение решать свои проблемы. 4. неуверенность в своих силах, страх за свое будущее 5. неудачи в учебе. 6. низкая самооценка, непопулярность среди сверстников. 7. проблемы в семье.

5. Творческое задание: Мне рассказал ученик нашего класса такую историю: *Эта ситуация произошла со мной однажды в школьном туалете. Старший по возрасту ученик школы, протянул сигарету с предложением попробовать. Я отказался. Тогда он начал высмеивать меня, говорить при этом, что я еще мал, не дорос, я — “маменькин сынок”. Мне было очень обидно еще и потому, что там стояли значимые, авторитетные ребята. Что мне теперь делать? Как можно было отказаться от предложенной сигареты, не подорвав своей репутации среди сверстников.*

Помогите однокласснику и сформулируйте отказ от курения.

Но существуют не только те отказы, которые вы придумали. Есть еще много других. О них вы прочитаете в брошюре “Курить - здоровью вредить” в статье “20 способов сказать “НЕТ””. **6. Слово классного руководителя:** У вас было домашнее задание: нарисовать плакат на тему классного часа. Защита плакатов по теме внеклассного мероприятия.

Почему же, несмотря на здравый смысл и понимание всех пагубных последствий люди курят. По данным ученых одна из многих причин - это психологическое программирование человеческого сознания.

7

С детства дети видят с экранов телевизоров курящих актеров, дома - родителей, на улице — посторонних взрослых, даже в мультфильме “Ну, погоди!” - волк во всю дымит. Так что закрадывается в подсознание уже маленького человечка?

А в школе один подросток уже курит и предлагает другому. После школы - у многих входит в привычку, кто решает просто попробовать, кто уже платит дань моде, кто как “все”, зачем быть “белой вороной” и срабатывает стадный

инстинкт. Никто не задумывается о последствиях вроде бы безопасной первой выкуренной сигареты.

Изменения происходят на клеточном уровне. По данным исследований Американского ракового общества, более 1/5 всех людей, живущих в настоящее время в развитых странах (а это около миллиарда человек), будут убиты табачным дымом.

Победить привычку к курению крайне сложно. Прежде всего благодаря мифам, которые утвердились вокруг нее. Психологи считают, что курение является симптомом хронической неуверенности в себе. Точно так же, как младенец кладет в рот палец, когда расстроен, взрослый берется за сигарету, под влиянием стресса.

Сегодня мы с вами говорили о такой вредной привычке, как курение, а что человеку дает здоровья? (ответы учащихся).

Физический комфорт:  острое зрение,  ловкие руки  быстрые ноги  красивое тело  блестящие волосы  хорошее пищеварение  белые зубы и т. д.

Возможности:  хорошо учиться  делать карьеру  обладать материальными и духовными ценностями  познавать мир  полноценно общаться  получать удовольствие от жизни.

Но все хорошо в меру!

Пять важных правил в жизни соблюдай И на земле увидишь светлый рай, В делах мирских не возмущай покой, Зря не рискуй своею головой.

Здоровье береги, как редкий клад, Живи в достатке, но не будь богат.

И пусть приходит разделить досуг К тебе надежный и сердечный друг.

8

В нашей стране нельзя курить во Дворцах спорта, бассейнах, спортзалах, учебных и медицинских заведениях, санаториях и курортах, и на транспорте.

Так почему же все-таки продают сигареты в киосках? Да потому, что к сожалению, категорическим запретам не всегда повлияешь на заядлого курильщика. Всякого рода самоделки, суррогаты куда вреднее, чем табак, приготовленный в фабричных условиях. Просто запретить людям курить, наверное, еще не возможно, а вот убедить бросить курить можно.

Вред табака доказан, многие люди бросили курить, идет борьба против “пассивного “курения”... Сторонники же табака часто ссылаются на то, что многие выдающиеся люди, например, Дарвин, Ньютон, А. М. Горький, композитор С.В. Рахманинов и даже ученый-терапевт С. П. Боткин - курили.

Значит, курение не мешало им достичь успехов?

Хочу привести здесь некоторые высказывания известных деятелей культуры и науки. Писатель А. Дюма - младший: “...я отложил свою сигарету и поклялся, что никогда не буду курить. Эту клятву я твердо сдержал и вполне убежден, что табак вредит мозгу так же определенно, как и алкоголь”.

Л. Н. Толстой, бросив курить, сказал так: “я стал другим человеком.

Просиживаю по пяти часов кряду за работой, встаю совершенно свежим, а прежде, когда курил, чувствовал усталость, головокружения, тошноту, туман в голове ...”. Великий врач С. П. Боткин был заядлым курильщиком. Умирая, еще сравнительно не старым (57лет), он сказал: “Если бы я не курил, то прожил бы 10-15 лет “. Сколько бы еще он сделал бы для науки, для спасения людей, но, увы, не сумев избавиться от своей пагубной привычке, не смог спасти и себя.

А вот мнение величайшего шахматиста А. Алехина: “...никотин ослабляюще действует на память, разрушает нервную систему и ослабляет силу воли - способность, столь необходимую для шахматного мастера. Я могу сказать, что сам получил уверенность выигравши матч за мировое первенство лишь тогда, когда отучился от страсти к табаку”.

Так говорили о вреде курения для умственной работы взрослого человека выдающиеся люди. Если же вести речь о подростках, то нужно заявить более категорично: умственный труд и курение - несовместимы!

Многократный чемпион страны по конькам И. Аниканов писал: “считаю, что мои спортивные достижения в немалой степени связаны с полным воздержанием от курения. Мой горячий совет всем – отказаться от этой вредной привычке”. Прислушайтесь к этому совету.

А теперь давайте посмотрим на нашу газету. Красиво, хорошо поработала наша редколлегия. Материал получился интересный. Мы нашу газету поместим в коридоре на информационном стенде, чтобы учащиеся школы, посмотрев ее, задумались о своем здоровье.

В завершении классного часа вы получите брошюры и листовки, где еще раз сможете прочитать о вреде курения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

ПОВАР НА ВОЙНЕ – ГЛАВНАЯ ФИГУРА

Методическая разработка

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин
протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель ПЦК-
 О.В. Сальгина

Данная методическая разработка направлена на патриотическое воспитания обучающихся ГБПОУ КК "Анапский колледж сферы услуг" по профессии **СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Предназначена мастерам производственного обучения, кураторам руководителям, педагогам дополнительного образования как пособие для проведения внеурочного мероприятия с целью донесения до учащихся информации о героизме поваров - участников войны. Мероприятие способствует формированию у молодежи чувства гордости за героическое прошлое своего народа.

В разработке используются информационно - коммуникативные технологии - слайды, СД - диск с музыкой военных лет.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ

Отзыв

на внеклассное мероприятие проведенное Грачевым Борисом Юрьевичем,
преподавателем ГБПОУ КК АКСУ в группах 2-го курса, обучающихся по
профессии Повар, кондитер

Открытое мероприятие было приурочено к 9 Мая и прошло в группах
ПК 23-23 и ПК 24-23 в учебной лаборатории № 4 29 апреля 2024 г.

Данное мероприятие стало результатом поисково-исследовательской
работы обучающихся групп поваров 2 го курса.

Цель внеклассного мероприятия: Показать важность и значение
профессии «повар», ее вклад в приближении победы над фашистской
Германией.

Под руководством Бориса Юрьевича, накануне ребятами была
проделана большая поисковая работа, по изучению истории военно-полевой
кухни, поиску оригинальных рецептов фронтовых лет.

Ну и самым основным этапом стало творческое задание. В день
проведения ребята представили творческую мастерскую "По приготовлению
фронтовых блюд".

Для моделирования своего занятия Б.Ю. Грачев нашел интересный
подход. Каждый этап мероприятия строился на определенных «пунктах
остановки - Великих битвах ВОВ»

Опыт Грачева Бориса Юрьевича рекомендуется использовать
преподавателям ГБПОУ КК "АКСУ"

29. 04. 2024 г.

Методист



Т.Н. Лукьянова

Пояснительная записка

В учреждениях среднего профессионального образования проблема патриотического воспитания учащихся является одной из самых главных.

Большинство ребят не могут найти себя в современном обществе, определиться с выбором профессии, уважительно относиться к труду, особенно если от твоих действий зависит здоровье, душевное состояние, а порой и даже жизнь.

В настоящее время особую актуальность приобретает воспитание учащихся в процессе исследовательской деятельности внеклассные мероприятия в немалой степени способствует активизации познавательной деятельности учащихся, содействует освоению нравственных ценностей.

Психологические особенности современного подростка таковы, что на первом месте для него является пример извне, поэтому данное мероприятие построено по принципу исследовательской работы.

Мы считаем, что для формирования патриотического и профессионального воспитания необходимо разрабатывать проекты, направленные на развитие интереса учащихся к профессиональному труду и к истории своей страны.

Данное мероприятие является результатом поисково-исследовательской работы обучающихся групп поваров 2 го курса.

Цели:

1. Показать важность и значение профессии «повар», ее вклад в приближении победы над фашистской Германией;
2. Активизировать интерес к углубленному изучению истории Отечества;
3. Способствовать формированию у молодежи чувства гордости за героическое прошлое своего народа и своей Родины;
4. Способствовать воспитанию сознательной любви к Родине, уважения к историческому прошлому своего народа на примере подвигов, совершенных в годы Великой Отечественной войны.

Для достижения данной цели определены следующие задачи:

1. Изучить источники информации по истории Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг. и историю развития военно – полевой кухни.
2. Собрать информацию о поварах участниках военных действий.
3. Рассмотреть рецепты военно-полевой кухни периода ВОВ, её особенности и способы приготовления.

Методы проведения мероприятия:

- ✓ Проблемно-описательный
- ✓ Поисково-собираательный
- ✓ Практический

Мероприятие рассчитано на обучающихся 2-3 курсов, рекомендуется проводить в специально оборудованной лаборатории по профессии «Повар, кондитер» с предусмотренным кабинетом для вводного инструктажа, время проведения - три часа.

Материально – техническое обеспечение мероприятия

1. Компьютер.
2. Мультимедийная приставка.
3. Презентация в программе PowerPoint
4. CD – диск с музыкой военных лет.
5. Стендовый доклад «Повар на войне»
6. Продукты и инвентарь, необходимые для выполнения практической части мероприятия.
7. Пословицы и поговорки о хлебе.

Ход мероприятия

Ведущий 1. Великая Отечественная война (1941-1945) навязанная Советскому Союзу германским фашизмом, продолжалась 1418 дней и ночей, она была самой жестокой и тяжелой в истории нашей Родины. Фашистские варвары разрушили и сожгли 1710 городов, более 70 тысяч сел и деревень, уничтожили 84 тысяч школ, лишили крова 25 миллионов человек и причинили нашей стране колоссальный материальный ущерб.(слайд №3)

Почти вся Западная Европа лежала под кованой пятой немецко-фашистских захватчиков, когда Германия мощь своих танков, самолетов, орудий и снарядов обрушила на наше государство. И нужно было быть очень сильным народом, иметь стальной характер, обладать великой нравственной силой, чтобы противостоять врагу, побороть его несметные силы.

Ведущий 2. В военных мемуарах много написано о летчиках, разведчиках, танкистах и пехоте. А вот о поварах прочитаешь нечасто. Есть на передовой и такая военная специальность, без которой на войне не обойтись. Каким бы смелым и сильным воин ни был, долго без пищи он не протянет. Это признают все - от рядового солдата до маршала.

В предпраздничные дни по телевизору часто показывают старые кадры военной кинохроники. Нет-нет да во фронтовых сюжетах мелькнет и военно-полевая кухня - с огромными колесами, котлами, полными солдатской каши, и победно торчащей в небо железной трубой. Вот измученные боем, уставшие после трудного перехода или форсирования реки советские солдаты. Кто сидя, кто стоя ловко орудует ложкой, прижимая к груди котелок.

Ведущий 3.«Повар на войне - главная фигура», говаривал Михаил Кутузов. Ведь щи да каша для бойца - главный боеприпас, без них нет и победы. Знала ли эти слова российского генералиссимуса Таня Воронина, неизвестно. Но точно известно, что, окончив курсы фронтовых поваров, осенью 1943-го восемнадцатилетняя Таня ушла на фронт. И вместе со своей

184-й гаубично-артиллерийской бригадой, сформированной из нескольких полков в белорусских лесах, прошла по дорогам войны до Берлина (слайд №4).

Три долгих года наша землячка Татьяна Воронина (сегодня Друзь) шагала со своей полевой кухней по фронтовым дорогам Белоруссии, Польши, а затем Германии, выполняя такую простую и в то же время героическую работу - варила кашу и щи для бойцов. И кто знает, может быть, чей-то отец или дед не раз протягивал молоденькой поварихе свой котелок за добавкой. (слайд № 5)

- Наша бригада принимала участие в Висло-Одерской операции. Там я впервые узнала, что такое артподготовка. В один момент начинали бить все орудия, это был кромешный ад, - вспоминает фронтовичка. — Все выло, свистело, казалось, небо вот-вот обрушится на тебя. Земля уходила из-под ног, а волосы буквально становились дыбом. Потом брали Поздань - это была настоящая цитадель. Наши бойцы подводили в упор к стенам пушки и стреляли. Порой техника не выдерживала, орудия выходили из строя. А мы в укрытии под грохот артиллерии готовили обед на полевой кухне (слайд №6).

Ведущий 4. Солдатам-освободителям необходимы были силы, чтобы бить врага. И кашевары - их было всего двое - старались. Прежде всего нужно было заготовить дрова, воду и позаботиться о безопасности. Трубу полевой кухни прикрывали лапником, ведь в небе постоянно кружили вражеские мессеры - фашисты уничтожали не только военную технику, людей, но и старались оставить противника без обеда. А бойцы и без того недоедали. Питание было однообразным и скудным. Порой суп варили с одной крупой. (слайд №7)

Самым нелюбимым блюдом считалась недоваренная каша из перловой крупы, которую называли шрапнелью.

- Тушенку нам разрешали использовать лишь в особо торжественных случаях. Чаще еду заправляли жиром или салом, - говорит

Татьяна Павловна, - и накормить бойцов три раза в сутки удавалось не всегда - лишь во время коротких передышек. В котелок мы наливали суп, а в крышку накладывали кашу.

Ведущий 5. Она видела на войне все: и страх, и ужас, и настоящую смерть. Однажды во время раздачи обеда старший повар Петр Иванович отправил «Танюсю» (так он называл юную помощницу) к машине с продуктами. Тут началась бомбежка, все стали кричать: «Воздух! Ложись!» Татьяна тоже упала на землю, прикрывая голову руками. Когда отгремели последние взрывы, девушка увидела страшную картину: от полевой кухни ничего не осталось. И в живых - никого.

Труднее всего приходилось фронтовым поварам, когда пищу нужно было доставлять солдатам на передовую. К концу войны вышел приказ: женщин на передовую не отправлять. - Но как же я могла сидеть в укрытии, если знала: я нужна там, меня ждут голодные бойцы - голос рассказчицы задрожал. - И хоть они всегда говорили: «Танюша, не ходи сюда, не дай бог - шальная пуля», я видела, как они мне радуются. На всю жизнь остались в памяти их черные от грязи и копоти лица, на которых блестели глаза и улыбки...(слайд №9)

Победный май Татьяна Воронина встретила на окраине Берлина. - Рано утром второго мая прибежал старшина связи Вихорев и как закричит: «Ребята, вы что спите?! Победа!» Начали салютовать, было столько радости, столько слез...

Берлин весь был в белых флагах. Пока правительство оформляло документацию о капитуляции, солдаты-победители не сдерживали радости. А 9 мая командир 184-й гаубично-артиллерийской бригады выступил перед красноармейцами и торжественно поздравил всех с Днем Победы. - Старшина мне сказал: «Таня, давай сегодня сварим борщ, наш настоящий русский борщ!» Он раздобыл капусту, помидоры. Привезли свинину тушами - трофеев уже было много, все склады наши были, - глаза фронтовички

светились от радости, словно все это было вчера. - Борщ получился на славу. А на второе мы сварили котел тушеной картошки с мясом. Прямо на улицах Берлина все вместе накрыли праздничные столы. Тот обед бойцам запомнился надолго. Все ликовали. А некоторые бегали, хлопали друг друга по плечу и кричали: «Да ты как умудрился уцелеть? И я до дня Победы дожил!» Все и плакали, и смеялись. Что там было, не передать словами. Это надо было видеть.

На рейхстаге Татьяне Павловне расписаться не удалось - невозможно было пробиться. С собой на амурскую землю она привезла много наград. Самые дорогие - это орден Красной Звезды, медаль «За боевые заслуги», медаль «За освобождение Варшавы», медаль «За взятие Берлина».

Ведущий 6. Геройский подвиг кашевара Ивана Середы - беспримерный и единственный в истории Великой Отечественной войны. Шел жаркий август 1941 года. Наши войска упорно отбивали ожесточённый натиск гитлеровских полчищ в районе Двинска, Латвийской ССР. Иван Середа был тогда поваром. (слайд № 10)

Пристроившись со своей кухней в лощинке, заросшей леском, он готовил обед для воинов, оборонявших подступы к городу, и прислушивался к звукам боя. Ему казалось, что положение на передовой вроде бы «не горячее», через какой-то часик можно будет накормить друзей вкусным супом.

Только размечтался, и вдруг совсем невдалеке послышался гул мотора. Выглянул Иван из-за куста и глазам своим не поверил - по просёлочной дороге полз танк с фашистским крестом. Дрогнуло у повара сердце. Машинально схватив винтовку и... топор, Середа, перебегая от дерева к дереву, бросился наперерез стальной машине. Хотел стрелять, но решил, что это бесполезно. И в тот же миг («Откуда только ловкость взялась», – говорил после) прыгнул на танк. Дальше все произошло, очевидно, тоже машинально. Выхватил из-за пояса увесистый топор и, размахнувшись, со всей силы

рубанул по стволу пулемета. Вслед за этим заклинил топором башню танка, бросил на смотровую щель кусок брезента и забарабанил прикладом по броне.

Его удары гремели, как разрывы снарядов. Гитлеровские вояки растерялись. Машина заюлила. Когда на подмогу прибежали бойцы, сдавшиеся в плен четыре вражеских танкиста, уже стояли на земле и со страхом озирались по сторонам.

Много было в тот тяжёлый день добрых шуток, радости и задорного смеха. Середа и прославиться своей храбростью сумел, и друзей успел накормить сытным обедом-ужином.

Через некоторое время Ивану с группой бойцов довелось побывать в разведке в тылу противника. Там он снова показал бесстрашие и отменную воинскую сноровку. По представлению командования Северо-Западного фронта Указом Президиума Верховного Совета СССР от 31 августа 1941 года И.П. Середе за его ратные подвиги было присвоено звание Героя Советского Союза.

Ведущий 1. Говоря о еде солдат, нельзя не упомянуть, что прием пищи для солдат (и уж точно во время войны) - это не просто утоление голода. Это редкие минуты солдатского быта, когда он испытывает удовольствие от вкусного борща, гуляша, каши, общается с другими, думает о своем. В этот момент наступает психологическая и физическая релаксация - солдат отдыхает. Полевые кухни войны были не просто выездными столовыми — а своеобразными «клубами» - солдаты не просто, отдыхали и наслаждались едой, а, в первую очередь, окунались в атмосферу мирной жизни. Полевые кухни - были средоточием жизни вообще, так как подкармливали не только солдат, но и мирных жителей. Полевая кухня предназначена для приготовления пищи и организации питания в походных условиях, на удаленных объектах, в военных частях. Базируется на передвижном шасси или на платформе грузового автомобиля.

Имеет от одного до четырёх котлов. Может включать в себя помещение-столовую.

Ведущий 2. В царской армии первые полевые кухни появились в 1898 году. До этого еда в походных условиях готовилась на костре в котлах, перевозившихся в обозе. В 1896 году Военное министерство объявило конкурс на военно-походные кухни. Впервые в боевой обстановке полевые кухни были использованы во время Китайского похода, а затем во время русско-японской войны. Это полевая кухня Турчановича (патент 1907 года). Она имела два котла, расположенных на одноосной повозке на «деревянном» ходу (задний ход) и «передний ход» - одноосная повозка в виде ящика, где хранились кухонная утварь и продукты. Каждый котел имел самостоятельную топку, один был предназначен для первых блюд (190 л), второй - для вторых (130 л). Причем второй котел имел «масляную рубашку» - чтобы каши не пригорали.

Ведущий 3. Уже во время Первой мировой войны все войска были обеспечены этими кухнями. Они же «провоевали» в Советской армии и всю Вторую мировую войну. Естественно, эти кухни были приспособлены для топки, прежде всего, дровами. Вода в котле такой кухни закипала за 40 минут, на роту обед из двух блюд готовился 3 часа, ужин - 1,5 часа. Полевые пекарни были введены в 1888 году. (слайд №11)

Пример рациона солдат во время Великой Отечественной войны:

Приложение к постановлению ГКО №662 от 12.9.1941
Норма №1 суточного довольствия красноармейцев и начальствующего состава боевых частей действующей армии.

Хлеб: октябрь-март - 900 г. ; апрель-сентябрь - 800 г.

Мука пшеничная 2-й сорт- 20 г.

Крупа разная - 140 г.

Макаронны - 30 г.

Мясо - 150 г.

Рыба - 100 г.

Комбижир и сало - 30 г.

Масло растительное - 20 г.

Сахар - 35 г.

Чай - 1 г.

Соль - 30 г.

Овощи:

- картофель - 500 г.

- капуста - 170 г.

- морковь - 45 г.

- свекла - 40 г.

- лук репчатый - 30 г.

- зелень - 35 г.

Махорка - 20 г.

Спички - 3 коробки (в месяц)

Мыло - 200 г. (в месяц)

1. По этим нормам довольствуется рядовой и младший начсостав воинских частей первых линий действующей армии.

2. В период с декабря по февраль дополнительно выдается сало свиное по 25 г. в сутки на человека.

Такой рацион не очень разнообразный, хотя и достаточно питательный для того, чтобы покрыть дневную норму потребления солдат. Любимыми блюдами, которые готовились на полевой кухни, были: кулеш, борщ, щи,

тушеный картофель, гречка с мясом. Эти, незамысловатые на первый взгляд, блюда прекрасно подходили для полевых условий и идеально варились в котлах полевой кухни.

Ведущий 4. Вот несколько рецептов военной кухни.

Фронтной Кулеш. Рецепт 1943 года (слайд № 12)

Взять полкило грудинки на костях (можно заменить тушенкой). Срезать мясо, а кости варить 15 минут в кипящей воде (1,5- 2 литра). Добавить 250 - 300 грамм пшена и варить до готовности. 3 - 4 очищенные картошки, нарезать крупными кубиками и отправить туда же. Срезанное с костей мясо обжарить с луком (2 - 3 луковицы) на сковороде и добавить в кастрюлю. Варить блюдо до готовности, минут 10. Получается вкусное и сытное блюдо (то ли жидкая каша, то ли густой суп).

Пирог с гречкой.

Во время войны колхозы весь урожай отправляли на фронт. По карточкам давали минимум продуктов и люди выживали своим хозяйством.

По праздникам, в деревне делали пироги вот по такому рецепту: Приготовить обычное дрожжевое тесто, отварить почти до готовности гречневую кашу (воду выпарить). Грибы обжарить с луком или тушить до готовности, затем остудить и смешать с кашей. Сделать пирог с тонкой верхней корочкой и выпекать в духовке до готовности. Результат будет очень вкусным, если предварительно сваренная гречневая каша будет рассыпчатой. Можно добавить в начинку обжаренный на сковороде фарш или тушенку.

Ведущий 5.

Война всех расставила по своим местам, и от каждого - в окопе ли, в штабе, в санчасти или на полевой кухне - потребовала четкого исполнения воинского долга. Бережно и аккуратно взвешивали солдаты буханки хлеба,

укладывали на подводу. Это их фронтовая работа. Не самая сложная, но важная. Завтра, если потребуется, они вступят в бой с врагом, а сегодня - ответственны за хлеб. Его надо привезти на передовую в полной сохранности - чистым и свежим. Старшина строго спросит, заметив беспорядок. (слайд №13)

Ведущий 6. Лорейда Карловна Локалова, ветеран войны и труда, награжденная знаком "Отличный пекарь" и медалью "За боевые заслуги". вспоминает о своей фронтовой работе: "Тогда мне было всего восемнадцать лет. Служила в 182 полевой армейской хлебопекарне 11-й армии 3-го Белорусского фронта. Служба, конечно, была тяжелой. А кому в те годы легко было? Приходилось и хлеб печь, и заниматься стиркой, и санитаркой быть. На сон оставалось не более пяти-шести часов, а все остальное время - работа: и дрова пилить, и мешки с мукой таскать. Хлеб нужен был ежедневно. Пекли его и под бомбежкой, и под обстрелом: сначала копали в земле канавки, возле них ставили наши старые подовые печи, топили их дровами. Потом появились у нас другие печи. И мы стали выпекать до 25 тонн хлеба в сутки". Замес теста да и весь процесс подготовки и выпечки хлеба вручную, "на ходу", было обычным явлением. Но никакая передислокация не могла повлиять на качество хлеба. Контроль был очень жестким. И чем тяжелее бои, тем больше ужесточался этот контроль: хлеб на передовую (во всяком случае, в нашей дивизии) поступал всегда свежим и вкусным". Потому и не существовало у солдат-хлебопеклов передышек и затиший между боями. Запаса хлеба не сделаешь. И ничем его не заменишь. В обороне ли, в наступлении - каждое утро бойцы должны были получить свой паек. И ничто не могло помешать этому. Очевидцы знают и помнят: в самую что ни на есть распутицу, когда никакими видами транспорта уже невозможно было подвезти продовольствие на передовую, начинал действовать "живой конвейер" - солдаты на плечах обходными тропами несли хлеб в окопы. "Хлеб в человеке воин!" - эта пословица на фронте обрела второе рождение.

Ведущий 1. Полевые армейские хлебопекарни пользовались своей мукой. Специалисты-мукомолы сконструировали походные мельницы производительностью пять и пятнадцать тонн муки в сутки. Чертежи их были разосланы на фронты - и мельницы стали изготавливать в военных мастерских. В 1944 году в прифронтовом тылу 475 таких армейских мельниц размалывали за сутки 3400 тонн зерна. И каждое утро в пороховом дыму, у самого фронта, в воздухе разносился стойкий запах свежесвепеченного хлеба. Каждое утро этот хлеб давал новые силы бойцам.

Ведущий 2. За 1941 - 1944 годы в стране было заготовлено 4312 миллионов пудов хлеба. И это, я повторяю, в условиях, когда наши богатейшие житницы перепахала война, когда обезлюдела деревня. Для сравнения: за четыре года первой мировой войны в дореволюционной России было заготовлено зерна втрое меньше. Стране, фронту нужен был хлеб. Много хлеба. И забывали люди про сон и усталость.

Мне рассказывали: село Ивановка, что в Липецкой области, готовилось к весеннему севу. Государство выделило семенное зерно. Оно хранилось на станции, до которой двадцать километров. Утром возле пристанционного склада собралось более ста женщин с мешками. Кладовщик отвечивал каждой по двадцать килограммов зерна.

И потянулась по непролазной грязи, по размытой распутицей дороге цепочка женщин в ватниках. Давило им на плечи семенное зерно, гнула его тяжесть... На станции в это время остановился на несколько минут военный эшелон. И командир, увидев женщин, выстроил у вагона бойцов : "Смотрите, солдаты, и запоминайте лица этих женщин. Какие прекрасные у вас матери, жены, сестры! Спасибо вам, дорогие женщины, за ваш труд, за ваш подвиг! Земной наш поклон вам от всех бойцов и командиров!" - и низко поклонился полковник колхозницам.

Ведущий 3. 8 июля 1943 года были учреждены нагрудные знаки для поощрения воинов «Отличный повар», «Отличный пекарь». (слайд №14)

На значке «Отличный повар» - позолоченное изображение походной кухни Турчановича, а на знаке «Отличный пекарь» - позолоченное изображение хлебопекарной печи и колосьев пшеницы. (слайд №15)

Солдатские повара награждались знаком «Отличный повар» за высокие образцы «отличного приготовления вкусной, разнообразной пищи в боевой обстановке; быстрой доставки горячей пищи и чая бойцам; использования местных источников витаминов и зелени» и другие успехи. Каждое награждение объявлялось приказом по части, армии, фронту. Запись о награде заносилась в красноармейскую книжку бойца. Знаком отличных поваров и пекарей отмечено 33 тысячи бойцов.

Ведущий 4. Нужно быть очень сильным народом, иметь стальной характер, обладать великой нравственной силой, чтобы противостоять врагу, побороть его несметные силы, от каждого бойца будь то танкист, летчик, разведчик, шофер, пехотинец, его мужества, смекалки зависит многое, но на войне без повара не обойтись и это признают все - от рядового солдата до маршала. Голодный боец не сможет совершать подвиги.

День Победы - праздник по-настоящему народный, теплый и грустный в тоже время, ибо за победой всегда стоит подвиг множества людей, которые пожертвовали собой во имя мира.

Мы благодарны ветеранам.

Войну прошедшим до конца.

Война ушла, остались раны,
Осталась боль в ваших сердцах.

Остались в памяти рассветы,

Что вы встречали на войне.
Ведь это было с вами где-то,
Простите, что не знаем, где.
В суетных днях,
В горячке будней,
Мы помним все—таки всегда,
Что вам обязаны все люди,
Живущие и жившие тогда.

Инна Соловьева, Омск, 2002 год

Ведущий 5. Сегодня мы сварим солдатскую еду: борщ, гречу с тушенкой.

Ребята делятся на бригады и готовят блюда. Звучат песни военных лет.

Затем все дегустируют и делятся своими рассуждениями об Отечественной войне, о военно-полевой кухне.

Список литературы

1. А.А. Левандовский, Ю.А. Щетинов «Россия в XX веке» учебник 10-11 класс.
2. А.А. Трокаев «Кавалеры Золотой Звезды. Очерки о Героях Советского Союза». Донецк, «Донбасс», 1976 год.
3. Великая Отечественная война 1941-1945. Энциклопедия. М., 1985. С. 270.
4. В.М. Кривошеев «Великая Отечественная война. Цифры и факты», М., 2000 год.
5. Журнал «Воспитание школьников» февраль – май 2009 год.
6. Материалы Интернет:
 - ✓ <http://anatol52.livejournal.com/167351.html>
 - ✓ <http://www.victory.mil.ru/lib/books/prose/korobeynikov/06.html>
 - ✓ <http://www.pravoslavie.ru/guest/4614.htm>

Приложения

Приложение 1



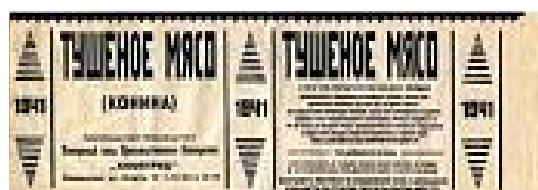
Приготовление обеда.



На привале.



Раздача пищи.



Фронтвые консервы.



Перед боем.



После боя.

Приложение 3



Приготовление фронтового кулеша.



Разведчики на привале.



Фронтовой кулеш.



Новый 1945 год.



Военный хлеб.



Герой Советского Союза
Серeda И.П.
военный повар.



Нагрудный знак
“Отличный повар”.



Нагрудный знак
“Отличный пекарь”.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ВНЕКЛАССНОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

Тема: «Масленица»

Анапа, 2024 г.

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин
протокол № 7
от «28» августа 2024 г.
Председатель ПЦК-

 О.В. Сальцына

Методическая разработка внеклассного мероприятия по теме Масленица разработана в соответствии с Планом работы предметно-цикловой комиссии сферы обслуживания (общественное питание) ГБПОУ КК "Анапский колледж сферы услуг" на 2023-2024 учебный год для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Положением о формах проведения внеклассных мероприятий членами предметно-цикловой комиссии.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ

Отзыв

на внеклассное мероприятие "Масленица", проведенное Грачевым Борисом Юрьевичем, преподавателем ГБПОУ КК АКСУ в группах 2-3 курса, обучающихся по профессии Повар, кондитер

Открытое мероприятие "Масленица" прошло в группах 2-3 курса.

Цель внеклассного мероприятия знакомство и приобщение обучающихся к народной традиционной культуре, кулинарным традициям.

Под руководством Бориса Юрьевича, накануне ребятами была проделана большая работа, по изучению народных традиций, поиску оригинальных рецептов блинов.

Самым основным этапом стало творческое задание-приготовление блинов для благотворительной выставки, прошедшей в зале столовой.

Для моделирования мероприятия Б.Ю. Грачев нашел интересный подход-работа малыми группами

Опыт Грачева Бориса Юрьевича рекомендуется использовать преподавателям ГБПОУ КК "АКСУ"

12.03.2024 г.

Методист



Лукьянова Т.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
КОНСПЕКТ МЕРОПРИЯТИЯ «МАСЛЕНИЦА»	6
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	14
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	16

АННОТАЦИЯ

Данная методическая разработка открытого мероприятия «Масленица» составлена в помощь не кураторам и преподавателям СПО в плане обмена опытом.

Представленная методическая разработка создана на основе практического опыта воспитательной и внеурочной работы преподавателей.

Цель данного мероприятия - изучение и возрождение народных традиций, изучение исторических корней праздника, знакомство с устным народным творчеством, обрядовыми действиями, народными играми и забавами, развитие декоративно-прикладного творчества.

Поставленные задачи направлены, прежде всего, на просвещение обучающихся в области народного фольклора, формирование у обучающихся интереса к народной культуре, истории, уважительного отношения к природе, народным традициям.

Традиционные масленичные игры, проводимы на мероприятии позволят студентам показать свою силу и ловкость, привлечь внимание к необходимости регулярно заниматься физической культурой и спортом.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данное мероприятие затрагивает очень важную проблему – проблему патриотического воспитания.

В настоящее время складывается ситуация, когда только последовательное, умелое приобщение обучающихся к народным истокам, может воспитать в них уважение к русским традициям как общечеловеческой ценности и достоянию мировой культуры. Обучающиеся, соприкоснувшись с традиционной русской культурой, понимают значение труда на благо общества и осознанно ищут свое место в жизни. Народная культура помогает сориентировать самовыражение обучающихся в художественной сфере во всех направлениях: музыке, танце, слове, изобразительной деятельности, актерской игре, декоративно-прикладном творчестве, а также помогает выявить природные способности и задатки детей для дальнейшего развития. Фольклор формирует у обучающихся такие устойчивые качества, как: трудолюбие, милосердие и патриотизм.

Масленица – один из самых ярких, веселых, долгих и сытных праздников на Руси. Праздник этот родился в далекие языческие времена, когда наши предки восхваляли бога солнца Ярило.

Некоторые ученые считают, что в древности масленица была связана с днем весеннего солнцеворота, но с принятием христианства она стала предварять Великий пост и зависеть от его сроков. Этнограф прошлого века И. М. Снегирев считал, что масленица в языческие времена сопровождало празднование в честь языческого бога Велеса, покровителя скотоводства и земледелия. В христианскую эпоху Велесов день, приходившийся на 24 февраля по новому стилю, стал днем святого Власия. В народных присловьях сохранилась память о традициях обрядовых подношений Велесу–Власию: «У Власия борода в масле».

Перед мероприятием в столовой колледжа будет проходить выставка - ярмарка блинов, которые испекут сами студенты. Вырученные деньги от выставки - ярмарки предполагается потратить на благотворительность.

В организации и проведении мероприятия студенты принимают активное участие, что позволит им проявить свои творческие способности и умение отвечать за свои действия и поступки, свои лучшие человеческие качества.

Выше сказанным объясняется актуальность выбранной темы для открытого классного часа

ТЕМА: «МАСЛЕНИЦА»

Цель: знакомство и приобщение обучающихся к народной традиционной культуре.

Задачи:

- ☐ Дать общее представление о народном празднике «Масленица», о его обрядах и традициях;
- ☐ Развивать творческие способности учащихся.
- ☐ Познакомить участников мероприятия с технологией изготовления традиционной куклы-масленки;
- ☐ Воспитывать чувство любви и уважения к прошлому своей Родины, к народной музыке, культуре и традициям, нравственным ценностям русского народа;
- ☐ Создать атмосферу доброжелательности, комфортности в общении;
- ☐ Создание сплоченного коллектива.

Вид занятия: внеклассное мероприятие

Оборудование: музыкальная аппаратура, микрофоны, фонограммы, сценарий мероприятия, кукла «Масленица»

Предварительная подготовка:

индивидуальное задание обучающимся, готовящим это мероприятие – изготовить до мероприятия куклу «Масленица», выучить сценарий, изготовить костюмы для персонажей Скоморохи, Медведь, Зима, Весна.

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЯ

№	Время	Мероприятия
1	11-3012-00 столовая	Ярмарка(продажа)блинов в холле (Благотворительность)
2	12-45– 13-45 Улица территория Б	Игры стенка на стенку Вынос чучела Масленицы Прыжки через скакалку, игра Медведь и мышь, (девушки) молодецкие забавы (юноши –битва подушками, стенка на стенку, поднятие гири) Проводы зимы – взятие снежной крепости Заклички весны (5-6 девушек закликают) Уход Зимы,уносят Масленицу Выход Весны Побуда медведя Заключительный хоровод.

ХОД МЕРОПРИЯТИЯ

СЦЕНАРИЙ

проведения фольклорного праздника «Масленица»

Ведущий 1.

Друзья, скоро у нас - Весеннее равноденствие.

Это начало весеннего пробуждения нашей Земли–Матушки.

Мы сегодня собрались вместе, чтобы помочь солнышку набрать силушку для удлинения дня, таяния снегов, роста растений, торжества жизни, для нашего сердечного единения на благо русской земли и небесному Роду.

Скоморошина – подвод как СТЕНКЕ НА СТЕНКУ Скоморох Петя:-

Подходи, честной народ, Удальрусская Вас ждет! Силушку свою покажем Зимуматушку уважим.

Скоморох Маня: -Борется Весна с Зимой,

А мы, Петенька, с тобою! И яя!*(сжимает кулаки, нападает)*

Петя:-

Повоюй лучше с квашнёю - Испеки блинов с икрою!

Маня:-

Нет, держи удар, слабак! Раз и раз! Вот так и так!

Петя:-

Раскудахталась старушка! И от коль такая прыть!?

Маня:

Я старушка молодая, Заводная, боевая.

Брови подведу я сажей Свеклой щёки на помажу,

Лапти зашнурую,

И их! Поозорую! Держи удар!

Петя:-

Ты, Манюня, небалуй! Лучше Петю поцалуй, Воевать остынь пока, Как боец, ты не как а!

Маня:-

Я кака-тоне така?

Щас намну тебе бока!*(Делает выпад ногой)*

Петя-

Убери свои коленки,

Стенка щас пойдёт на стенку! Мужики на мужиков!

Рать на рать! Без дураков! (*Маня отходит*) Бабы—только поглазеть!

По орать и по болеть! Подходи, честной народ! Будет жарко! Блин-компот!

Маня:-

Вы, малые, подь туды, Чтобы не было беды.

Петя -

Не зевай—получишь в лоб, Подвернулся и огрёб!

Маня:-

Отойти ты сам, Петруха, А не то заедут в ухо!

Петя-

Сила есть, её покажем! И противника размажем!

Что? Готовы -рать на рать? Без соплёй -победу брать? Сжали локти и коленки И пошли

Все хором: СТЕНКА НА СТЕНКУ!

Ведущий 1:

Желающие показать свою силу богатырскую! Выходи сюда кто смелый да ловкий, будем состязаться!

Игры;

Шапошный бой (музыка Атава Ё—частушки под драку, Дмитрий Парамонов Русские плясовые)

Стенка на стенку(юноши).Девушки(спинами)

Ведущая 2.

Дозволь, Мати Вясну гукати Вясну гукати Соненько звати Соненько звати
Зямлю теплом согравати

Хоровод (Русские плясовые наигрыши Подгорная)

Зима с чучелом и сопровождающими стоят в начале, приглашают всех девок присоединиться к процессии. Чучело Масленицы водружают на почетное место (Фонограмма Макошь)

ЗИМА УХОДИТ

Ведущая: Чтоб пришла к нам Весна надо ее позвать ,лесней по закликать да птичек на деревья повесить! Она увидит что птички уже на ветвях и придет.

Вешаем птичек на дерево (поем Агувясна,агукрасна)А теперь поиграем немного в игры

Ручеек, А мы сеяли лен.

Ведущая

ТЫ ВЕСНА ДЕВА СВЕТЛАЯ ТЫ ХОДИ В НАШУ СТОРОНУ У ТЕБЯ
ЦВЕТЫ АЛЫЕ ВСЕ-ТОРОСЫ МЕДВЯНЫЕ
ТЫ ЗОВИ ЛЕТО ЖАРКОЕ ГОНИ ЗИМУ СТУДЕНУЮ!

Зимушка ушла, Весна пришла, Птицы прилетели, Животные пробудились, вся природа ликует! Восславим Ярило- Солнышко жарким веселым танцем.

Заключительный хоровод.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной методической разработке представлено открытое мероприятие «Масленица», которое входит в состав мероприятий, проводимых в ГБПОУ КК "АКСУ" для студентов в рамках графика проведения мероприятий.

Основой мероприятия являются традиционные масленичные игры и забавы. Для большего проникновения в тему, для группы -организатора мероприятия проведены мастер-классы по изготовлению тряпичных Птичек (Приложение 1) и куклы «Масленицы», поставлены и отрепетированы с обучающимися миниатюры к мероприятию.

Мероприятие должны содействовать духовному, нравственному, эстетическому развитию обучающихся. Мероприятие воспитывает думающего, заинтересованного студента-интеллектуала и предполагает сотрудничество с преподавателем, взаимопонимание, атмосферу радости и увлеченности.

Все это присутствовало на мероприятии «Масленица» воспитательные цели и задачи были достигнуты.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. URL: Масленичные гулянья, как праздновали на Руси.(silaoberega.ru)
2. URL: Как развлекались на Масленицу (culture.ru)
3. Т.В. Левкина Широкая Масленица. Обычай, православные традиции, рецепты. Издательство «ДАРЪ», 2015г.
4. URL: Сказания русского народа. Масленица |Русские песни. История. Культура. Современность (norma40.ru)
5. Некрылова А.Ф. Русские народные городские праздники, увеселения и зрелища. Конец XVIII - начало XX в - Л., 1984.
6. Народные праздники на Руси.-М.:Центрполиграф,2004

Мастер-класс

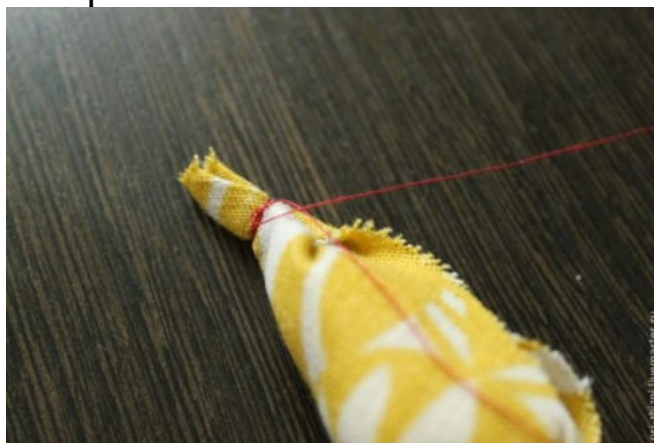
Для создания тряпичной куклы «Жаворонка» понадобится:

- два прямоугольных лоскута хлопковой ткани, 15х10 и 15х12;
- вата;
- нитки.

1. Берём лоскут, что побольше. Это будет туловище. И с одного конца (который 12 см) делаем гармошечку. Затем закрепляем это место ниткой: просто обматываем и завязываем.



2. Теперь берём кусочек ваты, кладём в этот «недокулёк» и зашиваем противоположную от хвоста сторону. Делаем клювик. Далее закрепляем клювик ниточкой.



3. Делаем птичке головку: отступаем на несколько сантиметров ниже клюва и делаем обмотку ниткой. А теперь крылышки! Складываем из второго лоскутка гармошку. Только на этот раз проглаживаем сгибы от края до края.

И привязываем крылья к центру спины птички. Лучше крестом, то есть чтобы на спинке был крест — так крылья лучше держаться будут.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

**Методическая разработка
тренинг профориентационной направленности
"Любители корейской кухни"**

Анапа 2024

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин
протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель ПЦК-
 О.В. Сальцына

Методическая разработка тренинг профориентационной направленности "Любители корейской кухни" предназначена для проведения тренинга, проводимого в рамках Дней открытых дверей; профессиональных проб учащихся ОУ Анапского района; слушателей курсов ДПО по профессии "Повар"

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК
АКСУ

ОТЗЫВ

тренинг профориентационной направленности "Любители корейской кухни", проведенный Грачевым Борисом Юрьевичем в рамках Дня открытых дверей совместно со студентами-наставниками группы ПК 44-22

Дата проведения: 21.09.2024 г День Открытых дверей

Место проведения: фуд - корт (территория Б)

Продолжительность: 180 мин

Под руководством Грачева Бориса Юрьевича студенты наставники (5 человек) провели тренинг по приготовлению блюд корейской кухни. Ребята заранее подготовили на фуд-корте рабочие места с профессиональным оборудованием (индукционные плиты, фритюрницы, вок) и готовили на "открытой кухне" блюда, при этом привлекая к процессу многочисленных гостей колледжа.

Борис Юрьевич в увлекательной форме рассказал историю и особенности корейской кухни, заинтересованных приглашал на курсы дополнительного профессионального образования.

Способы организации профориентационной деятельности осуществлены через внедрение современных интерактивных методов и приемов обучения, элементов диалоговой и практических технологий. Время отведенное на тренинг использовалось рационально. Контроль и коррекция деятельности студентов-наставников осуществлялись на каждом этапе, четко прослеживалась связь педагога со студентами.

Отзыв положительный и рекомендован к тиражированию

Дата 21.09.2024 г.

Методист



Т.Н. Лукьянова

Введение

Корейская кухня — национальная кухня этнических корейцев.

В России и странах СНГ более известен и популярен вариант корейской кухни от корё-сарам (то есть советских корейцев, см. депортация корейцев), несколько отличающийся, в силу объективной недоступности некоторых привычных пищевых ингредиентов, от собственно корейской кухни в самой Корее. Последние десять лет наблюдается процесс экспансии кухни корё-сарам на Корейский полуостров, чему способствуют репатрианты и туристы корейского происхождения из бывшего СССР. Корейская кухня в целом достаточно острая, пользуется пряностями и особенно большим количеством красного перца. Корейские блюда имеют характерный красно-оранжевый цвет оттого, что их щедро приправляют острым перцем. Широкое использование перца объясняется тем, что Корея, особенно южная — страна с тёплым, влажным климатом, а перец просто помогает дольше сохранить продукты, хотя корейская кухня не всегда была такой. Перцем корейцы начали пользоваться только в XVI столетии, когда его завезли из Южной Америки португальцы. Тогда-то и сформировался традиционный способ приготовления корейских блюд. Перченая еда ценилась очень высоко. Интересно, что сейчас понятия «вкусный» и «острый» стали в корейском языке синонимами. Примечателен тот факт, что набор специй корейской кухни небогат: большей частью это хорошо нам знакомые чеснок и перец, но корейские повара умело орудуют их разными пропорциями и комбинациями, а потому получаются разные вкусы. Корейская кухня советских корейцев (корё-сарам), с другой стороны, хорошо узнаваема широким применением кориандра, придающего корейским салатам характерный вкус и запах.

Внутри корейской кухни выделяется Корейская придворная кухня, которая отличается от кухни простого люда и кухни диаспоры.

У корейской кухни немало общего с двумя другими наиболее значимыми восточными кулинарными — китайской и японской. Как и китайцы, корейцы любят и охотно едят свинину. Как и японцы, употребляют много рыбы, в том числе сырой. Характерной чертой корейской кухни, как и китайской, можно назвать обильное использование красного жгучего перца.

Сервировка

Традиционно сервированный корейский стол включает большое количество пиалочек, тарелок и чашечек. Здесь соблюдается чёткий порядок, заведенный ещё несколько столетий тому назад. Согласно ему еду подразделяют на основную и второстепенную. По численности закусок (салаты, бутерброды) можно определить и обстоятельства трапезы: будь то появление в семье ребёнка, юбилей у взрослого или же просто обед в семейном кругу. А 12 закусок свидетельствуют о так называемой императорской трапезе.

Традиционно корейцы едят палочками, но к каждому обеду подаётся и ложка, так как в меню собственно корейской кухни много разнообразных супов. Сама ложка для корейцев является символом жизни. И если в семье четверо детей, по-русски говорят «четверо ртов», а корейцы скажут — четверо ложек. Про покойного в Корее говорят «он положил свою ложку».

Излюбленная еда корейцев — пульгоги — кусочки говядины, зажаренные в специальной жаровне, и разложенные посередине стола. На эту еду приглашают высокопоставленных гостей на званый ужин. К слову, современные корейцы редко приглашают гостей к себе в дом, а если есть повод что-то отпраздновать — идут в ресторан.

Мастерство корейских поваров объясняется в первую очередь их искусным умением соединять разные специи и превращать даже самую простенькую еду в настоящий кулинарный шедевр. Популярная в России корейская морковь является прекрасной тому иллюстрацией.

Тренинг №1

Приготовление блюда Пибимпап

Описание: Слово состоит из двух частей: 비빔 переводится как «смесь из разных составляющих», 밥 - приготовленный рис, то есть название дословно переводится как «смесь из риса и других продуктов». Пибимпап впервые упомянут в Сиичонсо (кор. 시의 전서) — кулинарной книге неизвестного автора, отнесенной к концу XIX века. В ней блюдо представлено под названием «пубимппап» (кор. 부 밥).

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	Нетто	
Рис	200гр.	200гр.	
Редька-дайкон	300гр.	200гр.	
Морковь	220гр.	200гр.	
Яйцо	1шт.	1шт.	
Говядина	100гр.	100гр.	
Грибы-шитаке	200гр.	200гр.	
Острая паста	20 гр.	20 гр.	
Сахар	10 гр.	10 гр.	
Соль	10 гр.	10 гр.	
Черный перец	20 гр.	20 гр.	
Кунжутное масло	50гр.	50гр.	
Растительное масло	50гр.	50гр.	

Способ приготовления:

Рис промывают начисто. В кастрюлю с рисом заливаем воду на 2-3 см. больше уровня риса, когда вода закипит, закрываем крышкой, уменьшаем огонь. Чеснок надо растолочь (острым ножом), редьку нарезают толщиной 0,2 см, длиной 5 см(потом соломкой вдоль), с огурца снимаем по кругу кожицу и нарезаем соломкой вдоль, морковь и грибы нарезают также как редьку. Мясо нарезают очень тонкими кусками, затем соломкой и из части мяса делаем фарш(мелко рубленое мясо), мясо смешивается с соевым соусом и луком нарезанным полукольцами(маринуется, жарится).Желток отделяют от белка, взбивают в разных боксах. Помазать сковороду рас. маслом, желток и белок жарим до блина(снимаем аккуратно), далее обжариваем редьку(во время жарки полить слегка растительным маслом и посолить минуты через 2), также обжарить

морковь. Огурец просолить(положить в бокс, посыпать солью, немного подождать, затем промыть и просушить, жарить недолго 1-1,5 минуты). Жарка фарша(ложка кунжутного масла) поверх фарша: перечную пасту, немного воды, ложка сахара, пол ложки соли, чеснок.

Правила подачи:

Пибимпап обычно сервируется в фарфоровой, медной, каменной, редко пластиковой или керамической глубокой посуде (кор. 돌솥, «тольсот» - каменный горшочек)

Тренинг №2

Приготовление блюда Чхеюк-поккым

Описание: Чхеюк поккым (제육볶음). Это типичное корейское блюдо, которое готовится на сковороде из тонко нарезанной свинины, замаринованной в пасте из красного перца.

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	Нетто	
Яйцо	1 шт.	1 шт.	
Говядина	50 гр.	50гр.	
Соль	10 гр.	10 гр.	
Черный перец	20 гр.	20 гр.	
Кунжутное масло	50гр.	50гр.	
Семена кунжута	20 гр.	20 гр.	
Зелёный лук	20 гр.	20 гр.	
Чеснок	20 гр.	20 гр.	

Способ приготовления:

Свинину нарезаем поперек 0,3 см, нарезаем морковь соломкой длиной 5 см, шириной 0,2 см, лук нарезаем полукольцами 0,5 см в ширину, капусту шашечками 2 на 3 см, зеленый лук (часть шинковать, часть длиной 4-5 см, для украшения).

Приправа:

Чеснок давим-шинкуем, имбирь шинкуем, столовая ложка пасты, 1/2 столовой ложки сахара, 1/3 столовой ложки красного молотого перца, глюкозный сироп столовая ложка, кунжутное семя, 1/2 столовой ложки соевого соуса, 1/3 столовой ложки черного молотого перца, 1/3 столовой ложки кунжутного масла (перемешиваем).

Жарим мясо, морковь, лук, капусту, зеленый лук, гасим огонь и блюдо доходит на раскаленной сковороде.

Тренинг №3

Приготовление блюда Такчук

Описание: Каша такчук считается в Корее блюдом летнего сезона. Его обычно едят в жаркие летние дни для повышения жизненного тонуса организма. Такчук также рекомендуют, есть людям во время болезни, поскольку это очень питательная и легко усваиваемая пища.

Технологическая карта:

Ингредиенты	брутто	нетто	
Курица	1000 гр	1000 гр	
Чеснок	80 гр	80 гр	
Вода	4 л	4 л	
Рис	200 гр	200 гр	
Соль	10 гр	10 гр	
Черный перец	20 гр	20 гр	
Кунжутное масло	20 гр	20 гр	
Семена кунжута	20 гр	20 гр	

На 4 порции берут 1 куриную тушку (весом примерно 1 кг), 80 гр чеснока, 4 литра воды, 200 гр риса, соль и немного молотого черного перца. Рис промывают, замачивают в воде на 2 часа, опрокидывают на решето и дают воде стечь. У выпотрошенной куриной тушки делают разрез на животе, удаляют внутри вены и жир, тщательно промывают и закладывают вовнутрь чеснок. В кастрюлю заливают 4 литра воды, закладывают туда курицу и варят ее как минимум два часа, пока тушка полностью не разварится. Тушку достают из бульона и отделяют мясо от костей, а в бульон закладывают подготовленный рис и также варят до тех пор, пока он полностью не разварится, периодически при этом помешивая половником. Когда рис разварится до состояния жидкой каши, в нее добавляют куриное мясо, соль по вкусу, разливают по тарелкам и подают к столу.

Тренинг №4

Приготовление блюда Мэчжакква

Описание: Мэчжакква представляет собой те же самые полоски тонко раскатанного теста из пшеничной муки, обжаренные в кипящем масле. Что отличает корейский хворост от его российского и украинского сородичей, так это то, что готовится он с добавлением имбиря. В мэчжакква также добавляют мёд и корицу, что придает этому изделию своеобразный, неповторимый вкус и аромат.

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	нетто	
Корень имбиря	25гр	20гр	
Пшеничная мука	110гр	110гр	
Соль	10 гр	10 гр	
Мед	20гр	20гр	
Растительное масло	50гр	50гр	
Кедровый орех	2ст.л	2ст.л	
Сахар	10 гр	10 гр	
Вода	60гр	60гр	

Имбирный корень очистите от кожуры и натрите на мелкой терке. Соедините с 3 ст. ложками воды и мукой, просеянной и смешанной с солью. Перемешайте и замесите тесто. Накройте его мокрой тряпочкой и оставьте на 30 минут.

В кастрюлю залейте 1 стакан воды и засыпьте сахар. Варите на среднем огне, не размешивая, до момента, когда в кастрюле останется 1 стакан сиропа. Охладите, добавьте мед, корицу и перемешайте.

Тесто раскатайте тонким слоем (толщина 3 мм) и нарежьте полосками (ширина 2 см, длина 5 см). В центре полоски сделайте надрез и 3 раза просуньте через него один конец изделия.

Растительное масло нагрейте до температуры 150° С. Обжарьте в нем тесто до золотистого состояния. Затем выньте изделия, дайте маслу стечь, окуните в сироп и обсушите.

Тренинг №5

Приготовление блюда Чапче

Описание: Чапче, обязательное блюдо, без которого не обходится ни одно семейное празднество в Южной Корее.

У нас это блюдо стали делать сравнительно недавно, так как, раньше крахмальной лапши просто не было в продаже (как и многих других специй и продуктов). Хотя это традиционное блюдо корейской кухни, для нас оно было новинкой и получило большую популярность. Как уже говорилось это праздничное блюдо и в преддверии нового года, я хочу познакомить вас с этим прекрасным блюдом.

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	Нетто	
Лапша танмён	50гр.	50гр.	
Морковь	70гр.	50гр.	
Репчатый лук	75гр.	50гр.	
Огурец	60гр.	50гр.	
Ветчина	50гр.	50гр.	
Соевый соус	50гр.	50гр.	
Растительное масло	50гр.	50гр.	
Сахар	10 гр.	10 гр.	
Кунжутное масло	20 гр.	20 гр.	
Семена кунжута	10 гр.	10 гр.	
Чеснок	20 гр.	20 гр.	

Берем лапшу и отвариваем в кипящей воде 5 минут, отбрасываем на дуршлаг. Промывать в холодной воде не надо, иначе может слипнуться. Говядину нарезаем тонкой полоской и кладем в маринад минут на 30. Белую часть зеленого лука, не используем в маринаде. Пока маринуется мясо мы нарезаем овощи, соломкой длиной примерно 5 см. Белую часть лука, которая осталась от маринада, мы нарезаем вдоль на четвертинки. Обжариваем мясо. Обжариваем овощи. Начинаем с моркови, как только морковь слегка обжарится, добавляем все остальные овощи. Как только овощи обжарятся, добавляем говядину. Добавляем крахмальную лапшу и тщательно смешиваем. Лапшу выкладываем на блюдо и украшаем нашинкованным яичным омлетом.

Тренинг №6

Приготовление блюда Ттокпокки

Описание: Тток - это рисовые хлебцы, приготовленные на пару. Придворный рецепт ттокпокки, помимо самих хлебцов, включал такие ингредиенты, как говядина, приготовленная в соевом соусе, овощи и различные виды грибов.

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	Нетто	
Ттокпокки	100гр.	100гр.	
Грибы-шитаке	100гр.	100гр.	
Говядина	50гр.	50гр.	
Чеснок	20 гр.	20 гр.	
Зелёный лук	20 гр.	20 гр.	
Соевый соус	40 гр.	40 гр.	
Сахар	10 гр.	10 гр.	
Кунжутное масло	40 гр.	40 гр.	
Кунжутное семя	20 гр.	20 гр.	
Растительное масло	20 гр.	20 гр.	

Порежьте ттоковые «колбаски» на кусочки по 5 см длиной, а потом их же ещё на четыре части продольно. Опустите ненадолго в кипящую воду, предварительно подсолите её 1 ч.л. соли. Залейте тток смесью, приготовленной из соевого соуса и кунжутного масла. Вымойте и обсушите говядину, порежьте её на кусочки 1X5 см, замаринуйте в специях и быстро обжарьте на сильном огне. Порежьте зелёный лук на полосочки 5 см длиной. Также порежьте остальные ингредиенты (морковь, кабачок, грибы-шитаке, репчатый лук). Подержите недолго каждый овощ по очереди в кипящей воде. Поджарьте по отдельности белок и желток, затем порежьте их на полосочки того же размера, что и остальные ингредиенты. Смешайте все ингредиенты для основного соуса и поставьте его на огонь. Как только он закипит, опустите в него все заранее подготовленные ингредиенты. Сначала – тток, затем овощи, грибы, каштан, ююбу и мясо. Как только соус выварится, посыпьте блюдо зелёным луком, порезанными на кусочки желтком и белком. Сверху посыпьте ттокпокки кедровыми орешками и кунжутным семенем. Выложите на блюдо и подавайте на стол.

Тренинг №7
Приготовление блюда Тыквенная каша

Описание: Тыквенная каша, также одно из любимых блюд, без которого не обходится ни одно семейное празднество в Южной Корее.

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	Нетто	
Тыква	700 гр.	500 гр.	
Рисовая мука	200 гр.	200 гр.	
Сахар	20 гр.	20 гр.	
Соль	20 гр.	20 гр.	

Тыкву очистите от кожуры и семечек, нарежьте кубиками, отварите в кипящей воде с добавлением сахара и соли. Протрите тыкву через сито, добавьте рисовую муки и варить до готовности.

Тренинг №8

Приготовление блюда Пулькоги

Описание: В прошлом говядину употребляли сравнительно редко и поэтому такие блюда, как пулькоги и кальби (маринованные ребрышки) готовили только по торжественным случаям. Сейчас пообедать в ресторане, который специализируется на кальби, это также как съесть бифштекс. К счастью, пулькоги несложно приготовить и дома.

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	Нетто	
Говядина	100 гр.	100 гр.	
Зеленый лук	50 гр.	40 гр.	
Репчатый лук	100 гр.	100 гр.	
Морковь	75 гр.	40 гр.	
Чеснок	20 гр.	20 гр.	
Имбирь	20 гр.	20 гр.	
Кунжутное масло	20 гр.	20 гр.	
Семена кунжута	20 гр.	20 гр.	
Растительное масло	40 гр.	40 гр.	
Сахар	10 гр.	10 гр.	

Секрет приготовления вкусного пулькоги заключается в размягчении мяса с помощью сахара и вина. (Если у вас нет рисового вина, воспользуйтесь хересом или кока-колой.)

Вымачивайте мясо в течение получаса. В это время приготовьте маринад. Перемешайте мясо с маринадом, так чтобы каждый кусочек был полностью покрыт им. Чем дольше вы будете разминать мясо в маринаде, тем вкуснее оно будет. Выдержите мясо в прохладном месте по крайней мере в течение часа. Вот и все!

В корейских ресторанах используется куполообразный гриль, в котором мясной сок при жарке собирается по краям. Вы можете взять обычную сковородку. Собрав мясной сок, смешайте его с рисом.

Тренинг №9

Приготовление блюда Мантукук

Описание: Одним из любимых блюд корейцев является манту, или корейские пельмени. Выходцы из провинций Пхёнандо, Хванхэдо, Канвондо предпочитают есть в Лунный Новый год не ттоккук (корейский суп с клетками из паровых рисовых хлебцов), а суп из манту (мантукук).

Технологическая карта:

Ингредиенты	Брутто	Нетто	 мандугук
Пшеничная мука	100 гр.	100 гр.	
Свиной фарш	50 гр.	50 гр.	
Соевый творог тубу	200 гр.	200 гр.	
Соевый соус	30 гр.	30 гр.	
Чеснок	5 гр.	5 гр.	
Имбирь	5 гр.	5 гр.	
Зеленый лук	15 гр.	15 гр.	
Черный перец	10 гр.	10 гр.	
Соль	10 гр.	10 гр.	
Яйцо	1 шт	1 шт	

Мясо мелко нарезать или провернуть через мясорубку. Лук и чеснок измельчить. Выжав имбирь, получить сок. В мясо, соевый творог добавить измельченные лук и чеснок, сок имбиря, масло, соевый соус, красный молотый перец, молотый кунжут, хорошо перемешать — начинка для манту (корейские пельмени) готова. Добавить в муку чуть теплую воду, замесить тесто, сделать из него кружочки — заготовки для пельменей; вырезать тонко раскатанное тесто граненым стаканом. Положить на кружочки из теста начинку, соединить и плотно защипать края. Манту опустить в кипящую воду и сварить. Когда они сварятся, в бульон добавить соль, черный молотый перец. Переложить манту в фарфоровую миску, залить горячим бульоном и заправить яйцом.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

**Методическая разработка
конкурса профессионального мастерства
« Лучший по профессии «Повар»**

г.Анапа

2025 г.

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин

протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

Председатель ПЦК-

 О.В. Сальцына

Методическая разработка предназначена для проведения внеаудиторного мероприятия в виде конкурса профессионального мастерства среди обучающихся 2 курса. Данная разработка рекомендуется преподавателям, педагогам дополнительного образования, классным руководителям для применения в учебно-воспитательном процессе.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ

ОТЗЫВ

на внеклассное мероприятие конкурс профессионального мастерства
"Лучший по профессии Повар", проведенное Грачевым Борисом
Юрьевичем среди обучающихся по профессии Повар, кондитер

Дата проведения: 25.10.2025 г

Место проведения: учебные лаборатории № 2, № 3

Продолжительность: 90 мин

Цель внеклассного мероприятия: привитие любви к выбранной профессии, развитие творческих способностей обучающихся, умение достигать поставленных целей.

Структура внеклассного мероприятия и логика его построения соответствовали идеи практикоориентированного подхода. Время, отведенное на самостоятельную практическую работу учащихся составило не менее 70 % от времени всего мероприятия.

Борис Юрьевич обладает прекрасными способностями организовывать эвристическую беседу, в процессе которой создается полная картина, отражающая глубину понимания конкурсного задания обучающимися. Стил и тон общения Бориса Юрьевича позволяют создать атмосферу спокойного и свободного общения с соблюдением учебной дисциплины. Разминка, как один из этапов конкурса способствовала снятию эмоционального напряжения, настраивала на продуктивное участие.

Рефлексия конкурсантов своей деятельности на основе фиксации степени соответствия поставленной цели и полученных результатов дала возможность конкурсантам судить о значимости практических навыков в приготовлении (домашнее задание) фирменного салата по оригинальной рецептуре.

Внеклассное мероприятие способствовало формированию профессиональных и общих компетенций.

25.10.2025 г.



Председатель ПЦК проф.дисциплин О.В. Сальцына

Содержание

1. Пояснительная записка	4
2. Методика организации и проведения мероприятия	5
3. План проведения мероприятия	7
4. Структура мероприятия	9
5. Источники информации	10
Приложение 1-8	

Пояснительная записка

Конкурс профессионального мастерства даст возможность обучающимся оценить уровень их профессиональной подготовки, а также совершенствовать морально-этические качества, необходимые повару: мобильность, отзывчивость, ответственность, умение работать в группе.

Актуальность мероприятия обусловлена той ролью, которая принадлежит конкурсам профессионального мастерства по подготовке квалифицированных, конкурентоспособных выпускников, обладающих компетенциями, обеспечивающими готовность к профессиональной деятельности, социальной и производственной адаптации, заинтересованных в постоянном пополнении своих знаний, расширении кругозора, имеющих устойчивую профессиональную мотивацию.

Принимая участие в конкурсе, обучающиеся приближаются к реальной профессиональной деятельности. Кроме того, уменьшается вероятность будущих ошибок, провоцируется творческий подход к профессии, мотивируется личностная и профессиональная активность, новаторство.

Методическая разработка содержит все этапы подготовки и проведения мероприятия с обучающимися группы «Повара».

В ней представлены материалы проведения конкурса профессионального мастерства, включены вопросы профессиональной деятельности повара в форме турнира знатоков, задания для выполнения практической части.

Методика проведения конкурса профессионального мастерства

Конкурс профессионального мастерства – это одна из наиболее действенных форм внеаудиторной работы проводится с целью повышения уровня профессиональной подготовки обучающихся, развития и популяризации специальности (профессии). Конкурс профессионального мастерства

«Лучший по профессии «Повар» проводится в учебно-производственном комбинате среди лучших учащихся 2 курса.

Методика организации и проведения конкурса включает в себя четыре этапа:

1. конструирование мероприятия;
2. подготовительный этап;
3. этап проведения мероприятия;
4. анализ проведенного мероприятия.

I этап –конструирование:

- определение тематики, содержания мероприятия;
- постановка цели, определение задач конкурса
- выбор средств и методов проведения;
- определение формы мероприятия.

II этап – подготовительный:

со стороны преподавателей:

- информирование о предстоящем мероприятии, знакомство обучающихся с положением о Конкурсе;
- разработка сценария (Приложение 1);
- подготовка кабинета, где будет проходить мероприятие (техническое оснащение, компьютерное обеспечение, подготовка реквизита, оформление кабинета);
- подготовка оценочных ведомостей (Приложение 2) и сводной оценочной ведомости (Приложение 3);
- определение состава жюри;
- подготовка призов;

Предварительная подготовка со стороны обучающихся:

- подача заявок от учащихся на участие в Конкурсе;
- предоставление отчета «Оформление праздничных салфеток» и подача–домашних заданий (Требования к содержанию и оформлению работам. Положение о Конкурсе)

Учащимся даются задания по предмету «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок», практические задания по приготовлению холодных закусок.

III этап – проведение.

Мероприятие начинается со вступительного слова преподавателя, (приветствие, сообщение темы, цели, задач мероприятия). Далее идёт представление участников конкурса и жюри.

Основная часть – конкурсные задания: разминка, турнир знатоков, практические задания, оценка домашних заданий. Председатель жюри подводит итоги конкурса и объявляет победителей, которым вручаются дипломы и призы. Остальные участники конкурса получают сертификаты. Завершается мероприятие заключительным словом преподавателя.

IV этап – анализ

После проведения мероприятия необходимо его проанализировать последующим критериям: наличие цели, актуальность и современность темы, целесообразность использованных форм, методов, приемов и средств, направленность, глубина и научность мероприятия, соответствие возрастным особенностям, подготовленность преподавателя и обучающихся к работе, организованность и четкость его проведения.

План проведения мероприятия

Цель: повышать качество профессионального обучения, выявить лучшего по профессии

Задачи:

- определение уровня усвоения профессиональных умений и навыков, обучающихся по профессии «Повар»;
- совершенствование профессиональной компетентности;
- повышение престижа профессии и значимости роли поваров;
- формирование у будущих специалистов социально-значимых качеств личности: милосердия, сострадания, любви к профессии;
- изучение, обобщение и распространение опыта лучших обучающихся;

- создание условий для формирования и развития творческого потенциала обучающихся;
- создание благоприятной психологической обстановки и атмосферы доброго соперничества в коллективе обучающихся.

Формируемые компетенции:

В ходе конкурса совершенствуются следующие профессиональные компетенции:

Приготовление холодных блюд и закусок.

. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Вид: внеаудиторное мероприятие

Форма проведения: конкурс профессионального мастерства

Методы проведения: познавательные, игровые, соревнование, интеллектуальные, эвристические, практические

Материально-техническое оснащение:

- мультимедийное оборудование;

-оборудование:производственные столы; электронные весы.

-инструменты, инвентарь, посуда: поварские ножи, разделочные доски, формочки, столовая посуда, столовые приборы;

-сырье- хлеб, булочки, масло сливочное, сыр, колбаса, помидоры, огурцы, рыба, яйцо, зелень, оливки, сыр, колбаса, майонез;

- оценочная ведомость, сводная оценочная ведомость;

-сертификаты, дипломы, подарки для победителей;

- музыкальное сопровождение

Дидактические материалы: карточки с теоретическими вопросами и практическими заданиями

Продолжительность мероприятия -80 мин

Структура мероприятия

1. Вводная часть (3мин)

- 1.1. Приветствие и вступительное слово преподавателя
- 1.2. Сообщение цели и задач конкурса

2. Основная часть (70мин.)

- 2.1. Представление участников конкурса и жюри.
 - 2.2. Теоретическая часть.
 - 2.3. Разминка (Приложение 1).
 - 2.4. Турнир знатоков (Приложение 2).
 - 2.5. Практические задания – приготовление бутербродов (Приложение 3).
 - 2.6. Задание «Поварская лесенка» (Приложение 4).
 - 2.7. Конкурс «Черный ящик» (Приложение 5).
 - 2.8. Представление домашнего задания – салфетка для сервировки стола (Приложение 6).
 - 2.9. Конкурс «Пойми меня» (Приложение 7).
 - 2.10. Задания для участников при спорных баллах (Приложение 8).
- ### **3. Заключительная часть (7мин).**

- 3.1. Подведение итогов.
- 3.2. Награждение победителей.
- 3.3. Заключительное слово преподавателя

Учебная литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.А. Кулинария: учеб. для нач.проф. образования.- 2-е изд.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2020.-328с.
2. Шильман Л.З.; Технология кулинарной продукции. учеб. пособие. Изд. 3-е. – Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб.пособие для нач.проф. образования/ Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288.

Справочники:

1. Усова В.В. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.учеб. пособие для нач. проф образования / изд. 4-е М.:Издательский центр «Академия», 2021. – 496 с.

Сценарий проведения конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» «Повар»

Вступительное слово преподавателя:

Мы рады приветствовать всех присутствующих на конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии «Повар», основной целью которого является повышение качества профессионального обучения, выявление лучшего по профессии.

Задачами конкурса являются:

- определение уровня усвоения профессиональных умений и навыков обучающихся по профессии «Повар»;
- совершенствование профессиональной компетентности;
- повышение престижа профессии и значимости роли профессии «Повар»;
- создание условий для формирования и развития творческого потенциала обучающихся.

Сегодня мы проводим конкурс, в программе которого турниры, практические задания, результаты которых покажут нам уровень знаний и навыков учащихся группы «Повар».

Для участия в конкурсе были поданы заявки ... обучающихся и я прошу участников конкурса подойти к жюри и выбрать себе порядковый номер.

А теперь я представляю участников конкурса профессионального мастерства и прошу их тепло поприветствовать.

Далее Вашему вниманию представляю жюри конкурса.

Основная часть мероприятия

Преподаватель: А теперь мы переходим к основной части нашего мероприятия – конкурсной программе и желаю всем участникам успехов и удачи!

1. Начинаем с шуточной разминки. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Прошу жюри подвести итоги конкурса.

2. Следующее конкурсное задание называется – турнир знатоков поварского дела. Каждому участнику поочередно будут заданы два вопроса, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Прошу жюри объявить итоги турнира знатоков.

3. Наши участники справились с теоретической частью конкурса, и теперь мы переходим к практическим заданиям – приготовление бутербродов. Вам необходимо подойти к жюри и взять карточку с заданием. Напоминаю, что выполненное задание оценивается по 5-ти балльной системе. Прошу жюри подвести итоги этого конкурса.

4. Задание «Поварская лесенка». Задание: в каждой строчке по горизонтали написать термин, имеющий отношение к профессии «Повар». Правильно выполненное задание оценивается в 1 балл.

5. А теперь переходим к заданиям из «Черного ящика». Сейчас поочередно участники конкурса по описанию должны узнать, о чем идет речь, найти ее в черном ящике и показать. Самая высокая оценка, которую вы можете получить в этом конкурсе - 5 баллов, приветствуется короткое комментирование. После выполнения задания жюри объявляют итоги этого ко

6. А теперь переходим к домашнему заданию. Сейчас поочередно участники конкурса приготовят салат по своему оригинальному рецепту. Самая высокая оценка, которую вы можете получить в этом конкурсе - 5 баллов, приветствуется короткое комментирование.

После выполнения задания жюри объявляет итоги этого конкурса в соответствии с Положением о Конкурсе.

7. Конкурс «Пойми меня». Представители от каждой команды вытянут билеты, где указаны названия профессий. Необходимо придумать, а затем кратко представить сценку из жизни и деятельности человека этой профессии с помощью мимики и жестов. Высшая оценка – 5 баллов.

Преподаватель: Вот и подошла к завершению наша конкурсная программа, члены жюри сделали свою оценку и теперь переходим к самому важному этапу нашего мероприятия – определению победителей и награждению. Слово предоставляется председателю жюри.

Заключительное слово преподавателя: в завершение нашего мероприятия – конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии «Повар»я хочу еще раз поздравить победителей конкурса, поблагодарить всех участников нашего мероприятия за творчество, старание, за стремление к победе, которая носила характер доброго соперничества и пожелать Вам дальнейших успехов. Также благодарю жюри за работу. Благодарим зрителей – болельщиков, наших учащихся и надеемся, что они сегодня получили много позитивных впечатлений, а также знаний, необходимых каждому человеку, в той или иной степени.

На этом наше мероприятие заканчивается, благодарю за внимание!

Оценочная ведомость

конкурса профессионального мастерства «Повар»

[illegible]

Член жюри _____

Сводная оценочная ведомость
конкурса профессионального мастерства «Повар»

№	Фамилия, имя участника	Размин ка (1 бал)	Турнир знатоков (1 бал)	Практичес кое задание (макс.5 бал)	Домашнее задание (макс.5 бал)	Поварская лесенка (1бал)	Золотой ящик (макс. 5 бал)	Кол-во баллов	Место

Члены жюри _____

Разминка

Ни для кого не секрет, что сегодня на рабочих местах требуются не просто квалифицированные специалисты, но и личности эрудированные, способные анализировать, делать выводы, логически мыслить.

В связи с этим предлагаем вам следующие вопросы, на которые отвечают поочередно участники конкурса, после того как будут названы альтернативные варианты ответов. За каждый правильный ответ участник получает 1балл.

1. Какой фрукт обожают боксеры? **(груша).**
2. Одежда вареной картошки? **(мундир).**
3. Искусство приготовления пищи. **(кулинария)**
4. Фирменное блюдо «Сороки-белобоки». **(каша).**
5. Что не слаще редьки? **(хрен).**
6. Овощ, припрятавший младенца. **(капуста)**
7. Фрукт, давший название брюкам? **(банан).**
8. Молочная яичница. **(омлет).**
9. Южный мохнатый сладкий плод с косточкой. **(персик).**
10. Картофель всмятку. **(пюре)**
11. Печеный «кирпич» из муки. **(хлеб)**
12. Хороший овощ, обозначающий плохого человека. **(редиска)**
13. Французы говорят: « Архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, а повар.....? **(соусом).**
14. «Сыпучка» от мельника. **(мука).**
15. Жаровня для шашлыка. **(мангал).**
16. Приготовление какого изделия не удастся с первого раза? **(блин).**
17. Торт императора. **(Наполеон).**
18. Котлета с начинкой. **(зразы).**

Приложение 2**Турнир знатоков**

Ответить на вопросы по теме: «Значение холодных блюд и закусок в питании»:

1. В чем отличие холодных блюд и закусок?

(холодные блюда обычно подают с гарниром, они более сытные, холодные закуски имеют меньший выход. Подают их либо без гарнира либо с очень малым его количеством.)

2. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?

(овоцы, салаты, мясо, рыбу, птицу, сыры и др.)

3. Каково значение холодных закусок в питании?

(они способствуют возбуждению аппетита, важную роль при этом играет внешний вид блюда. Для придания привлекательного внешнего вида используют различные декоративные элементы из свежих и варенных овощей и зелени)

4. В каком цехе готовят холодные блюда и закуски?

(в холодном, выделяют специальный инвентарь, который запрещается использовать для обработки других продуктов)

5. Какова калорийность холодных блюд и закусок?

(их пищевая ценность различна; есть малокалорийные – зеленые салаты; другие богаты белками и жирами, и их энергетическая ценность велика).

6. Объясните почему при приготовлении холодных блюд и закусок следует строго соблюдать санитарные правила, сроки и режимы реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

(при приготовлении холодных блюд и закусок заключительной операцией является механическая обработка, нарезка и их оформление. При этом возможно вторичное микробное обсеменение).

7. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок.

(карбовочные ножи, формочки и выемки).

8. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок.

(закусочные тарелки, блюда, вазы, салатники, селечницы, креманки и т.д.)

9. Какие бутерброды используют для оформления фуршетного стола? (канапе)

10. На какие группы делят бутерброды? (открытые, закрытые).

11. Как называются закрытые бутерброды? (сэндвичи).

12. Продукты для бутербродов хранят в холодильнике при t(+4 -6C).

Практические задания:

Условия проведения: участники конкурса берут карточки с заданиями, приступают к выполнению.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Задание: Бутерброд со шпротами на 3 порции

Ингредиенты, вес брутто/нетто (г) на 1 порцию	Требования к качеству
Батон- 45/30 Шпроты - 21/20 майонез- 5/5 огурец-13/10 зелень- 5/3	На ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см кладут шпроты, или другую рыбу, консервированную в масле. Бутерброды можно отпускать со сливочным маслом, соответственно увеличив выход.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Задание : Бутерброд колбасой и сыром на 3 порции

Ингредиенты, вес брутто/нетто (г) на 1 порцию	Требования к качеству
Батон- 30/30 Колбаса - 20/15 зелень- 5/3 сыр (российский)-16/15 масло сливочное -5/5	На ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра и колбасы и украшают зеленью.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Задание : Бутерброд с сельдью хлеб на 3 порции

Ингредиенты, вес брутто/нетто (г) на 1 порцию	Требования к качеству
Хлеб ржаной - 30/30 Сельдь или килька - 42/20 Лук зеленый- 6/5 масло сливочное -5/5	Кусочки сельди укладывают по краям хлеба, по середине кладут нашинкованный лук. Для оформления можно использовать яйцо(10....20 гр. на порцию). Бутерброд можно отпускать без лука и масла ,соответственно уменьшив выход.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4Задание : Бутерброд с сыром на 3 порции

Ингредиенты, вес брутто/нетто (г) на 1 порцию	Требования к качеству
Батон- 30/30 сыр (российский)-16/15 зелень- 5/3 масло сливочное -5/5	На ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра и украшают зеленью.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5Задание : Бутерброд с маслом шоколадным на 3 порции

Ингредиенты, вес брутто/нетто (г) на 1 порцию	Требования к качеству
Батон- 30/30 масло сливочное -10/10	Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы оно покрывало большую часть ломтика хлеба.

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6Задание : Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами на 3 порции

Ингредиенты, вес брутто/нетто (г) на 1 порцию	Требования к качеству
Батон- 30/20 Вареная колбаса(Докторская) - 21/20 Масло сливочное-5/5	На ломтик хлеба намазывают маслом и укладывают мясные гастрономические продукты ,нарезанные тонкими кусочками.

Поварская лесенка

Задание: в каждой строчке по горизонтали написать термин, имеющий отношение к профессии «Повар». Правильно выполненное задание оценивается в 1 балл. Время выполнения задания – 1 мин

Слова: Хлеб,повар,колпак,нарезка,продукты,салфетка.

Приложение 5

I. Конкурс «Золотой ящик»

Преподаватель: «Прощу внести «Золотой ящик», в котором находятся приборы поваров и оборудование. Вы должны по описанию узнать, о чем идет речь, найти ее в золотом ящике и показать.

1. *Задание № 1.* Многие знают — эти грибы, но грибы необычные. В отличие от мухоморов и сыроежек, они используются человеком при приготовлении хлеба, пива, вина, кваса. (Дрожжи).

2. *Задание № 2.* Кулинарный инвентарь для крема и кондитерского мешка позволяет создавать узоры для украшения кондитерских изделий. (Кондитерская насадка для крема).

3. *Задание № 3.* Это кухонная утварь, которая может использоваться для получения однородной массы из ингредиентов или для добавления воздуха в смесь в процессе взбивания. (Венчик)

4. *Задание № 4.* Специальный половник для выпечки красивых и аккуратных десертов с ровной дыркой. (Ложка для пончиков)

5. *Задание № 5.* Продукт, состоящий из кристаллической дополнительно очищенной сахарозы, выпускаемой в виде кусков и кристаллов. (Сахар рафинад)

6. *Задание № 6.* Порошок белого цвета с химической формулой NaHCO_3 . Используется в пищевой промышленности, в качестве разрыхлителя, придает пышность тесту. (Сода)

Приложение 6

Домашнее задание

Домашнее задание дается учащимся заранее. Оно включает в себя оформление салфетки для сервировки стола.

Участники Конкурса демонстрируют салфетку для сервировки стола, с коротким комментированием, в котором участники должны назвать вид и назначение, материал из которого сделана. Размер и форма салфеток: если сервировка делается для завтрака или чаепития, то салфетки размеры имеют 35х35 см. Когда это торжественный вариант, используют более крупные параметры: 50х50 или 40х40 см. Изложение может быть в виде рассказа, очерка, интервью, открытого письма. Виды салфеток многообразны. Они есть бумажные, тканевые, разных форм и размеров. К тексту представляется готовая салфетка.

Представленные на Конкурс материалы будут оцениваться по 5-балльной системе с учетом следующих критериев:

- творческий подход при создании и оформлении салфетки для сервировки стола;
- соблюдение требований к оформлению работы и предоставляемым материалам в соответствии с Положением о Конкурсе.

Приложение 7

Игра «Пойми меня».

Каждый день вы встречаете людей, занятых различной трудовой деятельностью и без труда можете определить их профессиональную принадлежность по каким-то жестам, движениям. Именно этим мы сейчас и займёмся. Представители от каждой команды вытянут билеты, где указаны названия профессий. Необходимо придумать, а затем кратко представить сценку из жизни и деятельности человека этой профессии с помощью мимики и жестов.

Время для подготовки – 2 минуты.

1. *Повар, официант, бармен, мойщик посуды, кондитер.*

Команды уже готовы, начинаем отгадывать профессии. Отгадывают болельщики. Высшая оценка – 5 баллов. Жюри учитывает наиболее правильное изображение профессий, артистизм и находчивость.

Приложение 8

При одинаковом наборе баллов участниками конкурса.

Проблемные ситуации. Что нужно сделать?

1.Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплен в рукоятке ножа.

(необходимо сменить нож, так как при работе с таким ножом можно получить травму).

2.Масло для бутербродов имеет сверху желтый налет и прогорклый вкус

(такое масло неправильно хранилось, для бутербродов его использовать нельзя, можно перетопить и добавить в тесто).

3.Зелень для оформления холодных блюд и закусок быстро вянет, желтеет и теряет привлекательный вид.

(зелень нужно правильно хранить, в холодильнике слоем не более 5- 10 см., накрыть влажной тканью, срок хранения свежей зелени 3 часа при t 2-12 C)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

Комплект оценочных средств

**МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных
и горячих сладких блюд, десертов и напитков МДК. 04.02 Процессы
приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих
сладких блюд, десертов и напитков для профессии среднего
профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**



Комплект оценочных средств по МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер составлен на основе рабочей программы разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.07.2024 № 464, зарегистрированным в Минюсте 09.08.2024 № 79088 Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам конкурсов "Профессионалы" по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело». Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК АКСУ, Положением о фонде оценочных средств ГБПОУ КК АКСУ

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ

РЕЦЕНЗИЯ

на Комплект оценочных средств Комплект оценочных средств по МДК. 04.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков" МДК. 04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков" для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», выполненный преподавателем Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе рабочей программы ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». КОС содержит задания с эталонами ответов и критериями оценки для контроля текущей, промежуточной и итоговой аттестации по МДК 04.01; МДК 04.02.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности. Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области приготовления и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. Данный комплект оценочных средств подготовлен, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"

Пастернак В.А., ООО "Виктория", шеф повар

дата 28.08.2024 г

Рецензент

Пастернак В.А.
(Фамилия И.О. место работы, должность)

М.П.



РЕЦЕНЗИЯ

на Комплект оценочных средств по МДК. 04.01 "Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков" МДК. 04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков" для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», выполненный преподавателем
Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе рабочей программы ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

КОС содержит задания с эталонами ответов и критериями оценки для контроля текущей, промежуточной и итоговой аттестации по междисциплинарным курсам.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков. Данный комплект оценочных средств подготовлен, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"



Рецензент: Сальцына Оксана Викторовна, председатель ПЦК сферы обслуживания, инженер-технолог.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков** **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков**

Результатом освоения **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков** **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков** является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков** **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков** является экзамен.

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 04.01	Экзамен
МДК. 04.02	
УП. 04.	Дифференцированный зачет
ПП 04	Дифференцированный зачет
ПМ. 04	Экзамен квалификационный по методике WSR

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков** **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. Оценка освоения теоретического курса *МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков* *МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков*

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3.2 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Вопросы к экзамену для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.

БИЛЕТ № 1

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Значение сладких блюд и напитков в питании человека.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Гренки с плодами»». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Составьте схему приготовления чая с лимоном.

БИЛЕТ № 2

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Ассортимент и классификация сладких блюд.
2. Классификация и особенности приготовления прохладительных напитков.
3. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Шарлотка с яблоками». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

БИЛЕТ № 3

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Характеристика основных компонентов используемых для приготовления сладких блюд.
2. Классификация и особенности приготовления десертных коктейлей. Перечислите современные способы сервировки напитков данной группы.
3. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого.

БИЛЕТ № 4

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер
Курс II

1. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Общие правила эксплуатации.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Суфле фруктовое». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы
3. Составьте схему приготовления шоколада (напиток).

БИЛЕТ № 5

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Характеристика основных компонентов используемых для приготовления напитков разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбука яблочного». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Правила заварки чая, варианты подачи.

БИЛЕТ № 6

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки печеные с ворогом». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Составьте схему приготовления кофе по – восточному.

БИЛЕТ № 7

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Крем ягодный». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Составьте схему приготовления кофе по - варшавски.

БИЛЕТ № 8

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки круассанов. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы
3. Виды киселей по консистенции. Технология приготовления киселя из ягод (смородина), оформление, требования к качеству, сроки хранения.

БИЛЕТ № 9

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле шоколадного. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Характеристика молочных напитков, ассортимент, технология приготовления.

БИЛЕТ № 10

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
43.01.09 Повар, кондитер

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки молочных коктейлей. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Составьте схему приготовления крема орехового.

БИЛЕТ № 11

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы
3. Химический состав какао. Способы приготовления и варианты подачи какао.

БИЛЕТ № 12

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков с раздачи/прилавка.
2. Построить технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны.
3. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
 - а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
 - б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
 - в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
 - г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

БИЛЕТ № 13

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Желе из апельсинов». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Химический состав и сорта чая. Способы приготовления и варианты подачи чая.

БИЛЕТ № 14

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Блинчики с вареньем». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Химический состав и сорта кофе натурального. Способы приготовления и варианты подачи кофе.

БИЛЕТ № 15

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд и напитков.
2. Составьте схему приготовления мусса лимонного.
3. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки приготовления какао с молоком.

БИЛЕТ № 16

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков с раздачи/прилавка.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Приготовление айс-кремов и фраппе, способы подачи и варианты оформления.

БИЛЕТ № 17

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Организация работы повара в холодном цехе. Перечислите оборудование, инструмент и инвентарь, используемые в холодном цехе.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Мусс клюквенный». Перечислите современные способы подачи холодных сладких блюд (в условиях современного производства).
3. Приготовление эг-ногов, способы подачи и варианты оформления.

БИЛЕТ № 18

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Взбивальные машины: устройство, принцип действия, техника безопасности.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Пудинг сухарный». Перечислите современные способы подачи сладких блюд (в условиях современного производства).
3. Приготовление коблеров, способы подачи и варианты оформления.

БИЛЕТ № 19

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Кофеварка электрическая КВЭ-7. Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки с рисом». Перечислите современные способы подачи сладких блюд (в условиях современного производства).
3. Приготовление джулеппов, способы подачи и варианты оформления.

БИЛЕТ № 20

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Техническое оснащения и организация работы холодного цеха при приготовлении сладких желированных блюд.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук абрикосовый».
3. Соотнесите подачу кофе:
 1. Кофе по-венски
 2. Кофе - гляссе
 3. Кофе по-восточному
 4. Кофе по-варшавски

А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой
 Б. При подаче кладут пенку, снятую с молока
 В. В бокале подают холодную воду
 Г. В бокал кладут шарик мороженого

БИЛЕТ № 21

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Перечислите оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления муссов.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Чернослив со взбитыми сливками». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Приготовление физов, способы подачи и варианты оформления.

БИЛЕТ № 22

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Порядок проведения бракеража сладких блюд.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки кофе по – венски. Перечислите современные способы подачи горячих напитков (в условиях современного производства).
3. Составьте схему приготовления блюда «Каша гурьевская».

БИЛЕТ № 23

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Правила эксплуатации МВ-35М.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки мусса яблочного (на манной крупе). Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Приготовление лимонадов, способы подачи и варианты оформления.

БИЛЕТ № 24

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Повар, кондитер

1. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки крема ванильного из сметаны. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
2. Приготовление смузи, способы подачи и варианты оформления.
3. Уберите оборудование и инвентарь, которые не используется для приготовления сладких блюд:
 - а) универсальный привод с комплектом сменных механизмов, взбивальная машина МВ-35 М,
 - б) МОК -250, доска «Зелень», АПЭСМ -2
 - в) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка, сито
 - г) плита электрическая секционная модульная, пароварка.

БИЛЕТ № 25

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Перечислите оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления самбуков.
2. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные».
3. Приготовление кваса, ассортимент, способы подачи и варианты оформления.

БИЛЕТ № 26

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

1. Характеристика веществ, используемых для приготовления железированных сладких блюд.
2. Составьте технологическую схему киселя молочного. С какой целью при варке поверхность киселя посыпают сахаром?
3. Значение напитков в питании. Ассортимент, технология приготовления.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №1

1. Значение сладких блюд и напитков в питании человека.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Гренки с плодами». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Составьте схему приготовления чая с лимоном.

Отличная оценка результата «5»

Логически верно, последовательно, в полном объеме изложены значение сладких блюд и напитков в питании человека с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Гренки с плодами» раскрыты в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа и приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Схема приготовления чая с лимоном составлена верно, последовательно, в полном объеме.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Значение сладких блюд и напитков в питании человека раскрыто с незначительными погрешностями.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Гренки с плодами» раскрыты в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа и приведением примеров.

Схема приготовления чая с лимоном составлена последовательно, в полном объеме.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Значение сладких блюд и напитков в питании человека раскрыто в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Гренки с плодами» вызвали затруднения и раскрыты в неполном объеме без использования профессиональной терминологии в контексте ответа.

Схема приготовления чая с лимоном составлена последовательно, в неполном объеме без приведения примеров.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №2

1. Ассортимент и классификация сладких блюд.
 2. Классификация и особенности приготовления прохладительных напитков.
 3. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Шарлотка с яблоками».
- Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

Отличная оценка результата «5»

Ассортимент и классификация сладких блюд изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа и приведением примеров.

Классификация и особенности приготовления прохладительных напитков изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Шарлотка с яблоками» раскрыта верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа. Перечислены современные способы сервировки.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Ассортимент и классификация сладких блюд изложена с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Классификация и особенности приготовления прохладительных напитков изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Шарлотка с яблоками» раскрыта верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа. Перечислены современные способы подачи с приведением примеров.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Ассортимент и классификация сладких блюд изложена в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Классификация и особенности приготовления прохладительных напитков вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Шарлотка с яблоками» раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №3

1. Характеристика основных компонентов используемых для приготовления сладких блюд.
2. Классификация и особенности приготовления десертных коктейлей. Перечислите современные способы сервировки напитков данной группы.
3. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого.

Отличная оценка результата «5»

Характеристика основных компонентов используемых для приготовления сладких блюд изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Классификация и особенности приготовления десертных коктейлей изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы сервировки.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого раскрыта верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Характеристика основных компонентов используемых для приготовления сладких блюд изложена с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Классификация и особенности приготовления десертных коктейлей изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи с приведением примеров.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого раскрыта верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Характеристика основных компонентов используемых для приготовления сладких блюд изложена в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Классификация и особенности приготовления десертных коктейлей вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №4

1. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Общие правила эксплуатации.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Суфле фруктовое». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы
3. Составьте схему приготовления шоколада (напиток).

Отличная оценка результата «5»

Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Общие правила эксплуатации изложено верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа. Указаны правила ОТ и ТБ кулинарное назначение.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Суфле фруктовое» изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи.

Схема приготовления шоколада составлена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Общие правила эксплуатации изложено с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Суфле фруктовое» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи с приведением примеров.

Схема приготовления шоколада составлена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Общие правила эксплуатации изложено в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Суфле фруктовое» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Схема приготовления шоколада составлена раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №5

1. Характеристика основных компонентов используемых для приготовления напитков разнообразного ассортимента.

2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук яблочный». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.

3. Правила заварки чая, варианты подачи.

Характеристика основных компонентов используемых для приготовления напитков разнообразного ассортимента изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук яблочный» изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи.

Правила заварки чая, варианты подачи изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Характеристика основных компонентов используемых для приготовления напитков разнообразного ассортимента изложена с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук яблочный» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи с приведением примеров.

Правила заварки чая, варианты подачи изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Характеристика основных компонентов используемых для приготовления напитков разнообразного ассортимента изложена в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук яблочный» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Правила заварки чая, варианты подачи раскрыты в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №6

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки печеные с творогом». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Составьте схему приготовления кофе по – восточному.

Отличная оценка результата «5»

Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд изложен верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки печеные с творогом» изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи.

Схема приготовления кофе по – восточному составлена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд изложен с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки печеные с творогом» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи с приведением примеров.

Схема приготовления кофе по – восточному составлена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд изложен в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки печеные с творогом» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Схема приготовления кофе по – восточному раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №7

1. Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Крем ягодный». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).
3. Составьте схему приготовления кофе по - варшавски.

Отличная оценка результата «5»

Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента изложен верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Крем ягодный» изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи.

Схема приготовления кофе по - варшавски составлена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента изложен с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Крем ягодный» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи с приведением примеров.

Схема приготовления кофе по - варшавски составлена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента изложен в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Крем ягодный» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Схема приготовления кофе по - варшавски раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №8

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки круассанов. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы
3. Виды киселей по консистенции. Технология приготовления киселя из ягод, оформление, требования к качеству, сроки хранения.

Отличная оценка результата «5»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки круассанов изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи круассанов.

Виды киселей по консистенции. Технология приготовления киселя из ягод, оформление, требования к качеству, сроки хранения изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки круассанов изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи круассанов с приведением примеров.

Виды киселей по консистенции. Технология приготовления киселя из ягод, оформление, требования к качеству, сроки хранения изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки круассанов вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Виды киселей по консистенции. Технология приготовления киселя из ягод, оформление, требования к качеству, сроки хранения раскрыты в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №9

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.

2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле шоколадного. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.

3. Характеристика молочных напитков, ассортимент, технология приготовления.

Отличная оценка результата «5»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле шоколадного изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд.

Характеристика молочных напитков, ассортимент, технология приготовления изложена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле шоколадного изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд с приведением примеров.

Характеристика молочных напитков, ассортимент, технология приготовления изложена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле шоколадного вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Характеристика молочных напитков, ассортимент, технология приготовления раскрыты в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №10

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки молочных коктейлей. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Составьте схему приготовления крема орехового.

Отличная оценка результата «5»

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки молочных коктейлей изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи молочных коктейлей.

Технологическая схема приготовления крема орехового построена верно, последовательно, с указанием температурных и временных режимов.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки молочных коктейлей изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи.

Технологическая схема приготовления крема орехового построена верно, последовательно.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки молочных коктейлей вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Схема приготовления крема орехового составлена верно, последовательно в не полном объёме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №11

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы
3. Химический состав какао. Способы приготовления и варианты подачи какао.

Отличная оценка результата «5»

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле изложена верно, с указанием температурных и временных режимов в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд.

Химический состав какао. Способы приготовления и варианты подачи какао изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд с приведением примеров.

Химический состав какао. Способы приготовления и варианты подачи какао изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки суфле вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Химический состав какао. Способы приготовления и варианты подачи какао раскрыты в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №12

1. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков с раздачи/прилавка.

2. Построить технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны.

3. Технологический процесс приготовления компотов.

Отличная оценка результата «5»

Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков с раздачи/прилавка изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технологическая схема приготовления крема ванильного из сметаны построена верно, последовательно, с указанием температурных и временных режимов.

Технологический процесс приготовления компотов обозначен верно (В) с краткой характеристикой технологических этапов.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков с раздачи/прилавка изложена с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технологическая схема приготовления крема ванильного из сметаны построена верно, последовательно, с указанием температурных и временных режимов.

Технологический процесс приготовления компотов обозначен верно (В).

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков с раздачи/прилавка изложена в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технологическая схема приготовления крема ванильного из сметаны вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Технологический процесс приготовления компотов обозначен не верно.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №13

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.

2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Желе из апельсинов».

Перечислите современные способы подачи блюд данной группы

(в условиях современного производства).

3. Химический состав и сорта чая. Способы приготовления и варианты подачи чая.

Отличная оценка результата «5»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Желе из апельсинов» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд с приведением примеров.

Химический состав и сорта чая. Способы приготовления и варианты подачи чая изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Желе из апельсинов» изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Химический состав и сорта чая. Способы приготовления и варианты подачи чая изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Желе из апельсинов» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Химический состав и сорта чая. Способы приготовления и варианты подачи чая вызвали затруднения и раскрыто в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №14

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.

2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Блинчики с вареньем». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы (в условиях современного производства).

3. Химический состав и сорта кофе натурального. Способы приготовления и варианты подачи кофе.

Отличная оценка результата «5»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Блинчики с вареньем» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд с приведением примеров.

Химический состав и сорта кофе натурального. Способы приготовления и варианты подачи кофе изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Блинчики с вареньем» изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Химический состав и сорта кофе натурального. Способы приготовления и варианты подачи кофе изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Блинчики с вареньем» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Химический состав и сорта кофе натурального. Способы приготовления и варианты подачи кофе вызвали затруднения и раскрыто в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №15

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд и напитков.
2. Составьте схему приготовления мусса лимонного.
3. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки приготовления какао с молоком.

Отличная оценка результата «5»

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд и напитков изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа с указанием ТБ И ОТ.

Схема приготовления мусса лимонного блюда составлена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки приготовления какао с молоком изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд и напитков изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Схема приготовления мусса лимонного блюда составлена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки приготовления какао с молоком изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд и напитков изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Схема приготовления мусса лимонного блюда составлена верно, последовательно в не полном объеме.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки приготовления какао с молоком вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №16

1. Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков с раздачи/прилавка.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Приготовление айс-кримов и фраппе, способы подачи и варианты оформления.

Отличная оценка результата «5»

Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков с раздачи/прилавка изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи холодных сладких блюд с приведением примеров.

Приготовление айс-кремов и фраппе, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков с раздачи/прилавка изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Приготовление айс-кремов и фраппе, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков с раздачи/прилавка изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки киселя ягодного густого вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Приготовление айс-кремов и фраппе, способы подачи и варианты оформления вызвали затруднения и раскрыто в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №17

1. Организация работы повара в холодном цехе. Перечислите оборудование, инструмент и инвентарь, используемые в холодном цехе.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Мусс клюквенный». Перечислите современные способы подачи холодных сладких блюд (в условиях современного производства).
3. Приготовление эгнотов, способы подачи и варианты оформления.

Отличная оценка результата «5»

Организация работы повара в холодном цехе изложена верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа. Перечислены оборудование, инструмент и инвентарь, используемые в холодном цехе с указанием кулинарного назначения.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Мусс клюквенный» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи холодных сладких блюд с приведением примеров.

Приготовление эгн-ног, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Организация работы повара в холодном цехе изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа. Перечислены оборудование, инструмент и инвентарь, используемые в холодном цехе с указанием кулинарного назначения.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Мусс клюквенный» изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Приготовление эг-ногов, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в не полном объёме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Организация работы повара в холодном цехе изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя. Перечислено основное оборудование, используемые в холодном цехе без указания кулинарного назначения.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Мусс клюквенный» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Приготовление эг-ногов, способы подачи и варианты оформления вызвали затруднения и раскрыто в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №18

1.Взбивальные машины: устройство, принцип действия, техника безопасности.

2.Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Пудинг сухарный».

Перечислите современные способы подачи сладких блюд (в условиях современного производства).

3.Приготовление коблеров, способы подачи и варианты оформления.

Отличная оценка результата «5»

Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности

взбивальных машин изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа, с указанием ТБ И ОТ.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Пудинг сухарный» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд с приведением примеров.

Приготовление коблеров, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в полном объёме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности

взбивальных машин изложены с незначительными погрешностями последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа, с указанием ТБ И ОТ.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Пудинг сухарный» изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Приготовление коблеров, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в не полном объёме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности

взбивальных машин изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Пудинг сухарный» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Приготовление коблеров, способы подачи и варианты оформления вызвали затруднения и раскрыто в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №19

1. Кофеварка электрическая КВЭ-7. Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки с рисом». Перечислите современные способы подачи сладких блюд (в условиях современного производства).
3. Приготовление джулеппов, способы подачи и варианты оформления.

Отличная оценка результата «5»

Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности

КВЭ-7 изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа, с указанием ТБ И ОТ.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки с рисом» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд с приведением примеров.

Приготовление джулеппов, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности

КВЭ-7 изложены с незначительными погрешностями последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа, с указанием ТБ И ОТ.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки с рисом» изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Приготовление джулеппов, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Назначение, устройство, принцип работы, техника безопасности

КВЭ-7 изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Яблоки с рисом» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Приготовление джулеппов, способы подачи и варианты оформления вызвали затруднения и раскрыто в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №20

1. Техническое оснащения и организация работы холодного цеха при приготовлении сладких желированных блюд.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук абрикосовый».
3. Соотнесите подачу кофе.

Отличная оценка результата «5»

Техническое оснащения и организация работы холодного цеха при приготовлении сладких желированных блюд изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук абрикосовый» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи сладких блюд с приведением примеров.

Соотношение подачи кофе выполнено верно с кратким указанием технологии приготовления (1-А; 2-Г; 3-В; 4-Б).

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Техническое оснащения и организация работы холодного цеха при приготовлении сладких желированных блюд изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук абрикосовый» изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Соотношение подачи кофе выполнено верно (1-А; 2-Г; 3-В; 4-Б).

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Техническое оснащения и организация работы холодного цеха при приготовлении сладких желированных блюд изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Самбук абрикосовый» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Соотношение подачи кофе выполнено не верно.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №21

1. Перечислите оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления муссов.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Чернослив со взбитыми сливками». Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Приготовление физов, способы подачи и варианты оформления.

Отличная оценка результата «5»

Оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления муссов изложены верно, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Чернослив со взбитыми сливками» изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи горячих напитков с приведением примеров.

Приготовление физов, способы подачи и варианты оформления изложено верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления муссов изложены с незначительными погрешностями, последовательно, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Чернослив со взбитыми сливками» изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Приготовление физов, способы подачи и варианты оформления изложены верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления муссов изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки блюда «Чернослив со взбитыми сливками» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Приготовление физов, способы подачи и варианты оформления вызвали затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №22

1. Порядок проведения бракеража сладких блюд.

2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки кофе по-венски. Перечислите современные способы подачи горячих напитков (в условиях современного производства).

3. Составьте схему приготовления блюда «Каша гурьевская».

Отличная оценка результата «5»

Порядок проведения бракеража сладких блюд изложен верно, последовательно, с указанием этапов и их характеристики, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки кофе по – венски изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи горячих напитков с приведением примеров.

Схема приготовления блюда «Каша гурьевская» составлена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Порядок проведения бракеража сладких блюд изложен с незначительными погрешностями, последовательно, с указанием этапов и их характеристики, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки кофе по – венски изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Перечислены современные способы подачи горячих напитков с приведением примеров.

Схема приготовления блюда «Каша гурьевская» составлена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Порядок проведения бракеража сладких блюд изложен в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки кофе по – венски вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Схема приготовления блюда «Каша гурьевская» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №23

1. Правила эксплуатации МВ-35М.
2. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки мусса яблочного (на манной крупе). Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
3. Приготовление лимонадов, способы подачи и варианты оформления.

Отличная оценка результата «5»

Правила эксплуатации МВ-35М изложены верно, последовательно, с указанием кулинарного назначения, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки мусса яблочного изложена верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills. Перечислены современные способы подачи блюд данной группы с приведением примеров.

Приготовление лимонадов, способы подачи и варианты оформления указано верно с обоснованием.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Правила эксплуатации МВ-35М изложены с незначительными погрешностями.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки мусса яблочного изложена последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Перечислены современные способы подачи блюд данной группы с приведением примеров.

Приготовление лимонадов, способы подачи и варианты оформления указано верно в полном объеме.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Правила эксплуатации МВ-35М изложены в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки мусса яблочного вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Приготовление лимонадов, способы подачи и варианты оформления указано верно.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №24

1. Технология приготовления, оформления и варианты сервировки крема ванильного из сметаны. Перечислите современные способы подачи блюд данной группы.
2. Приготовление смузи, способы подачи и варианты оформления.
3. Уберите оборудование и инвентарь, которые не используется для приготовления сладких блюд:

- а) универсальный привод с комплектом сменных механизмов, выбивальная машина МВ-35 М,
- б) МОК -250, доска «Зелень», АПЭСМ -2
- в) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка, сито
- г) плита электрическая секционная модульная, пароварка.

Отличная оценка результата «5»

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки крема ванильного из сметаны изложены верно, последовательно, с указанием кулинарного назначения, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа. Перечислены современные способы подачи блюд данной группы с приведением примеров.

Приготовление смузи, способы подачи и варианты оформления изложено верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Оборудование и инвентарь, которые не используется для приготовления сладких блюд указаны верно с обоснованием (б, в).

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки крема ванильного из сметаны изложена с незначительными погрешностями. Перечислены современные способы подачи блюд данной группы с приведением примеров.

Приготовление смузи, способы подачи и варианты оформления изложено последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Оборудование и инвентарь, которые не используется для приготовления сладких блюд указаны верно с обоснованием (б, в).

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Технология приготовления, оформления и варианты сервировки крема ванильного из сметаны изложена в неполном объеме, с дополнением преподавателя. Перечислены современные способы подачи блюд данной группы без приведения примеров.

Приготовление смузи, способы подачи и варианты оформления вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Оборудование и инвентарь, которые не используется для приготовления сладких блюд указаны верно без обоснования (б, в).

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №25

1.Перечислите оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления самбуков.

2.Составьте технологическую схему приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные».

3.Приготовление кваса, ассортимент, способы подачи и варианты оформления.

Отличная оценка результата «5»

Оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления самбуков изложены верно, последовательно, с указанием назначения, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа и приведением примеров.

Схема приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные» составлена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Приготовление кваса, ассортимент, способы подачи и варианты оформления изложено верно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления самбуков изложено с незначительными погрешностями с указанием кулинарного назначения.

Схема приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные» составлена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Приготовление кваса, ассортимент, способы подачи и варианты оформления изложено последовательно, в полном объеме с приведением современных примеров и стандартов WorldSkills.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Оборудование, инструмент и инвентарь, используемые для приготовления самбуков изложено в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Схема приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные» вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Приготовление кваса, ассортимент, способы подачи и варианты оформления изложено последовательно, в неполном объеме без приведения примеров.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

Номер и краткое содержание задания

Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)

Билет №26

- 1.Характеристика веществ, используемых для приготовления железированных сладких блюд.
- 2.Составьте технологическую схему киселя молочного. С какой целью при варке поверхность киселя посыпают сахаром?
- 3.Значение напитков в питании. Ассортимент, технология приготовления.

Отличная оценка результата «5»

Характеристика веществ, используемых для приготовления железированных сладких блюд изложена верно, последовательно, с указанием температурных и временных режимов, с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Схема приготовления киселя молочного составлена верно, последовательно в полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Значение напитков в питании. Ассортимент, технология приготовления изложены верно, в полном объеме с приведением примеров современных методов и стандартов WorldSkills.

Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний - самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

Хорошая оценка результата «4»

Характеристика веществ, используемых для приготовления железированных сладких блюд раскрыта с незначительными погрешностями.

Схема приготовления киселя молочного составлена верно, последовательно в не полном объеме с использованием профессиональной терминологии в контексте ответа.

Значение напитков в питании. Ассортимент, технология приготовления изложены последовательно, в полном объеме с приведением примеров современных методов и стандартов WorldSkills.

Оценка «4» ставится, если экзаменуемый допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

Удовлетворительная оценка результата «3»

Характеристика веществ, используемых для приготовления железированных сладких блюд раскрыта в неполном объеме, с дополнением преподавателя.

Схема приготовления киселя молочного вызвала затруднения и раскрыта в неполном объеме.

Значение напитков в питании. Ассортимент, технология приготовления изложены последовательно, в неполном объеме без приведения примеров.

Оценка «3» ставится, если экзаменуемый обнаружил знание большей части теоретического материала, но в ответе допустил значительные ошибки, не полно раскрыл содержание вопроса, не смог осуществить необходимые вычисления на условных примерах.

5. Текущий контроль. Типовые задания по МДК

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 - а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?
 а) 50...75 г;
 б) 75... 100 г;
 в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
 а) с молочными пенками от топленого молока;
 б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 а) красящие;
 б) дубильные;
 в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
 а) дубильные вещества;
 б) эфирное масло;
 в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 а) резко ухудшается вкус;
 б) приобретает неприятный запах;
 в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 а) 15 мин;
 б) 30 мин;
 в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 а) 1...2 г;
 б) 2 г;
 в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	

10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук яблочный»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - б) 200 г, $t \sim 15\text{ }^{\circ}\text{C}$;
 - в) 250 г, $t = 8\text{ }^{\circ}\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
- а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- а) теряют аромат;

- б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

«Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	

6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

Наименование продуктов	«Самбук Яблочный»					
	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук яблочный»**

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и яичные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.
Максимальное количество баллов за задание № 4 – 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

Вариант №1

- С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - подбирают по цвету;
 - подбирают по вкусу и аромату;
 - подбирают с одинаковым сроком варки.
- Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - холодной;
 - горячей;
 - теплой.
- Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - варили в окисляющейся посуде.
- Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - нарезают кружочками вместе с кожицей.
- Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - более кислым;
 - более сладким;
 - кисло-сладким.
- Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - айву, яблоки, груши;
 - малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - сливы, абрикосы, вишню.
- В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - 6...8 ч;
 - 8... 10 ч;
 - 10... 12 ч.
- Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - быстро охладили;

- б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
- а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$; в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей; б) ванилином; в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 - а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- а) не ниже 100 °С;
 - б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –
20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Список литературы для студента:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт ФГОС СПО по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014.- 808с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2015. – 615 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2015.- 560 с.

20. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2015.

21. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2015г.

22. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2014

23. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

24. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник – М.: Академия, 2017.

25. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2014. – 464 с.

26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

27. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

28. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2014 – 373 с.

30. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2014. – 512 с.

31. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф.образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.:Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2014 – 160 с.

32. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.

Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2014 – 128 с.

33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. – М.:Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования

/А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2014. – 96 с.

4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2014 .

– 112 с.

(электронные)

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. <http://www.pitportal.ru/>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

Кухня мира

по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Анапа 2025

РАССМОТРЕНЫ
на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин
протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель ПЦК-
 О.В. Сальгина

ОДОБРЕНО
Директор ГБПОУ КК АКСУ
 И.В. Мазур
« 30 » августа 2024 г.


Настоящее учебное пособие состоит из конспекта лекций, вопросов. Знание особенностей национальных кухонь позволяет обеспечить высокий уровень обслуживания туристов.

Учебное пособие разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.07.2024 № 464, зарегистрированным в Минюсте 09.08.2024 № 79088 Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам конкурсов "Профессионалы" по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело». Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК АКСУ, Положением о фонде оценочных средств ГБПОУ КК АКСУ

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ

РЕЦЕНЗИЯ

на учебное пособие "Кухни мира" для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», выполненный преподавателем
Грачёвым Борисом Юрьевичем

Учебное пособие разработано на основе рабочих программ профессиональных модулей для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». Настоящее учебное пособие состоит из конспекта лекций, вопросов. Знание особенностей национальных кухонь позволяет обеспечить высокий уровень обслуживания туристов.

Несомненным достоинством данного пособия является то, что его компоненты выстроены в логической последовательности. Материал изложен полно и подробно, объём пособия соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области организации питания и нормам обслуживания населения. Данное пособие подготовлено, с учётом требований профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер», может быть использовано в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"

Пастернак В.А., ООО "Виктория", шеф повар

дата 28.08.2024 г

Рецензент

Пастернак Владимир Александрович
(Фамилия И.О. место работы, должность)

В.А.

М.П.



РЕЦЕНЗИЯ

на учебное пособие "Кухни мира" для профессии СПО 43.01.09 «Повар,

кондитер», выполненный преподавателем

Грачёвым Борисом Юрьевичем

Учебное пособие разработано на основе рабочих программ профессиональных модулей для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Несомненным достоинством учебного пособия "Кухни мира" является то, что компоненты пособия выстроены в логической последовательности, Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области организации питания и нормам обслуживания населения. Учебное пособие "Кухни мира" может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"



Рецензент: Сальцына Оксана Викторовна, председатель ПЦК сферы обслуживания, инженер-технолог.

Содержание

Введение	4
1. Кухня стран Европы	5
1.1. Английская кухня.....	5
1.2. Греческая кухня.....	11
1.3. Испанская кухня.....	17
1.4. Немецкая кухня	23
1.5. Польская кухня.....	29
1.6. Румынская кухня	35
1.7. Скандинавская кухня	40
1.8. Болгарская кухня.....	45
1.9. Венгерская кухня.....	49
1.10. Итальянская кухня	54
1.11. Французская кухня.....	57
1.12. Кухня Чехии и Словакии... ..	62
2. Кухня стран Азии	65
2.1. Индийская кухня	65
2.2. Индонезийская кухня	73
2.3. Китайская кухня	78
2.4. Корейская кухня.....	85
2.5. Тайская кухня	89
2.6. Японская кухня.....	95
3. Кухня стран Американского континента	100
3.1. Американская кухня.....	100
3.2. Аргентинская кухня	107
3.3. Бразильская кухня	113
3.4. Колумбийская кухня	120
3.5. Мексиканская кухня.....	124
Вопросу к зачету	134
Выполнение контрольной работы	135
Библиографический список	137

Введение

Одним из главных условий существования человека является питание. Вот почему искусство приготовления пищи /кулинария/ является одной из самых древних областей человеческой деятельности.

Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении многих веков. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кулинария, для которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария – одна из наименее изолированных частей национальной культуры. Существует взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кухонь. Но это не исключает их самобытности, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе и созданным представителями другой национальности, свой особый вкус.

В настоящем учебном пособии дается краткая характеристика национальных кухонь ряда стран Европы, Азии и Америки, приводятся технологии приготовления и рецептуры наиболее характерных блюд.

Нормы вложения продуктов во всех рецептурах даются весом брутто и рассчитаны на кондиционное сырье, отвечающее требованиям действующих ГОСТов и ТУ. Расход соли, специй, зелени для оформления блюд в рецептурах не указаны. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли 1-2 г, перца молотого 0,02 г, перца горошком 0,05 г, лаврового листа 0,01 г, зелени 2-3 г, салата или зеленого лука 5-10 г нетто. Эти продукты включаются при калькуляции по мере надобности.

1. Кухня стран Европы

Как известно, кухни многих народов Европы в течении последних 200-250 лет развиваются в столь тесном взаимодействии, что в наше время принято говорить, о европейской кухне в целом. Это объясняется тем, что состав и технология основных и наиболее употребляемых блюд в таких странах Европы, как Франция, Швейцария, Бельгия, Австрия, Германия и Великобритания полностью совпадают.

Однако это не означает, что собственно национальные кухни европейских стран исчезли и превратились в какой-то европейский конгломерат. Напротив, благодаря традициям, национальным особенностям в этой сфере европейцы сохранили традиционные национальные кушанья в своем исконном виде.

1.1. Английская кухня

Англия - страна устоявшихся традиций, которые бережно хранит народ и в кулинарии, несмотря на упрямое проникновение в неё "континентальных" блюд.

Природа наделила Великобританию разнообразными пищевыми ресурсами. Благодаря обстоятельности и трудолюбию британцев, несмотря на суровый климат, земля дает обильные урожаи пшеницы, ячменя, овса, что составляет здоровую основу английской (и шотландской) кухни. Выращивают здесь огородные культуры - капусту разных видов, картофель, репу, фасоль; из фруктов - яблоки, сливы. Растительный стол англичан, и прежде всего шотландцев, разнообразят дикорастущие овощи, фрукты, травы (дикий щавель, крапива) Малина, земляника, крыжовник растут в лесах точно так же, как черника или клюква.

Холмистые вересковые пустоши изобилуют пернатою дичью, в горах пасутся стада благородных оленей, питающихся мхами и лишайниками. Здесь же встречаются горные зайцы, пчелы дают замечательный вересковый мед.

Океан и моря, омывающие Англию, предоставляют неограниченный выбор рыбы-сельди и скумбрии, хека, пикши и трески, палтуса, кильки и корюшки. Бездонные озера, прозрачные быстрые ручьи и реки населяют форель, лосось, карп, линь.

Если климат, рельеф, сельское хозяйство разных частей Великобритании мало чем разнятся, то в культурном (и кулинарном, конечно) отношении они значительно отличаются друг от друга. Так, шотландцы, и еще в большей степени ирландцы, донесли из далеких времен до наших дней некоторые черты древней кельтской кулинарии. Например, ирландские повара, никогда не страдавшие тщеславием, остались верны своим очагам и сегодня жарят мясо по обычаям предков на открытом пламени, используя вместо дров торф. Повседневный стол ирландца чрезвычайно прост и по набору продуктов, и по технологии приготовления

блюд. Это отварные или тушеные картофель, капуста, фасоль...

На шотландскую кухню сильное влияние оказали скандинавские, в основном норвежские викинги (VIII-XV века), французская придворная классическая кухня (XVII век и далее) и, естественно, английская культура и нравы (XVIII - XX века). Викинги привнесли умение готовить блюда из рыбы и морепродуктов, обычай есть баранину и конину (шотландские пони), делать своеобразные овечьи и козьи сыры (оркни). Под влиянием французского двора, шотландский стол обогатился утонченными блюдами из мяса, дичи. Французские нравы внедрились и в меню десерта, до XVI века почти неизвестного суровым шотландцам.

В результате сложного, длительного и противоречивого развития сложилась шотландская, ирландская, английская кухни с явными чертами своеобразия. Если в Англии "нормальным" считают бычье мясо и свинину, то в Шотландии признают в основном баранину. В Англии едят бифштексы и ростбиф недожаренными, розоватыми, с кровью. В Шотландии любое мясо ценят запеченным, основательно проваренным и прожаренным насквозь. Для англичанина каша - немыслимая еда (исключение поридж), для шотландца - основное и почитаемое национальное блюдо. Даже рыбу, такой общий и любимый для всех жителей Британии продукт, готовят по-разному. Англичане предпочитают жарить её в растительном масле и свином жире, да ещё обязательно обернув в газету, а шотландцы - коптить и отваривать. Вот это пестрое многообразие и есть кухня народов Великобритании, весьма условно названная "Английской кухней".

Собственно английская кухня скуповата, проста, не отличается утонченностью и изысканностью. Но англичан это не огорчает, они признают шарм континентальной кухни, но свою считают более здоровой и полезной.

В повседневной жизни англичане почти не едят хлеб, много потребляют мяса (рубленое мясо и жирная свинина не в ходу). Важное место в питании англичан занимает рыба. Однако столь популярные в мире кетовая икра и заливная рыба у англичан не в чести.

Особенно относятся к птице и дичи. Издавна на Рождество в английских семьях фаршируют индейку.

Из сладких блюд предпочтение отдают пудингам, приготовленным на пару.

Составная часть любого английского меню - свежие фрукты, особенно яблоки, пирог с ними - национальное блюдо.

Первые блюда, в основном супы-пюре и бульоны, подают вечером, в 7-8 часов (время обеда). Первый завтрак в 7-9 часов утра, второй в 13³⁰, обязательный чай в 17³⁰,

Основной напиток чай, иногда кофе.

Холодные и горячие закуски

Салат с сельдью

Картофель - 1000 г, лук репчатый - 200 г, сельдь - 250 г, масло

растительное, уксус, горчица, соль по вкусу.

Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать кольцами. Разделанную на филе сельдь нарезать небольшими кусочками. Уложить слоями картофель, лук и сельдь, полить заправкой из растительного масла, уксуса и горчицы.

Закуска из мяса цыпленка

Мякоть отварного цыпленка - 500 г, лук репчатый – 30 г, сливочное масло - 30 г, мука - 30 г, соль, ячный желток, молоко - 250 г, сок 1/2 лимона, зелень петрушки, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Лук натереть на терке и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Разогреть масло, спассеровать на нём муку, развести молоком в кашицу, добавить луковый отвар, мясо цыпленка, поварить на слабом огне 20 минут. Снять с огня, перемешать с желтком, растертым оставшимся молоком, и вновь подогреть, не доводя до кипения. Переложить в тарелку, заправить лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и украсить ломтиками вареного яйца.

Салат с сыром, рисом и фасолью

Рис - 175 г, консервированная фасоль - 425 г, консервированные ананасы - 200 г, консервированная кукуруза - 200 г, зеленый перец – 100 г, корень сельдерея - 30 г, твердый сыр - 225 г, соль, молотый черный перец.

Перец промыть, нарезать кольцами. Корень сельдерея промыть, нарезать кружочками. Сыр – кубиками. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Охладить и переложить в салатник. Добавить фасоль, ананас, кукурузу, сладкий перец, сельдерей и сыр. Тщательно перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Уэльский рейбит - гренки с сыром

Батон - 30 г, тертый твердый сыр - 240 г, сливочное масло - 60 г, пиво - 1/8 л, красный молотый перец - 3 г, горчица - 10 г, желток – 2 шт.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне, и постоянно помешивая добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также вылить на сковороду. Еще раз разогреть на сковороде, но не доводить до кипения. Полученную массу намазать на гренки и поставить на непродолжительное время в духовку.

Супы

Уха по-ирландски

Морская рыба - 500 г, лук репчатый - 75г, смалец - 40 г, картофель - 300 г, помидоры – 350 г, мускатный орех, тимьян, перец, соль, зелень

укропа.

Рыбу очистить и промыть. Отрезать голову и плавники. Разрезать рыбу вдоль пополам и удалить хребтовую кость. Голову, кость и плавники залить 4 стаканами подсоленной воды и варить 30 минут. Затем отвар процедить. Нарезать ломтиками лук и обжарить на смальце. Добавить картофель, очищенный и нарезанный кубиками, мелко нарубленные помидоры без семян, небольшой мускатный орех, измельченный на тёрке, 1 веточку тимьяна, соль и черный перец. Залить рыбным отваром и варить 30 минут. Прибавить рыбу, нарезанную кубиками средней величины, и варить до мягкости (если отвара недостаточно, влить немного воды). Перед тем, как снять суп с огня, заправить его мелко нарезанным укропом и петрушкой, проварить несколько минут и добавить сметану. Уху подать горячей с мелко нарезанными гренками.

Суп с мясом и сыром

Говядина - 600 г, твердый сыр - 100г, яйцо - 4 шт., черствая белая булка - 1 шт.

Отварить мясо. Бульон процедить. Срезать с булки корку и натереть булку на тёрке. Желтки сваренных вкрутую яиц раскрошить вилкой. Сыр нарезать соломкой. Все перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и влить в остальной бульон. Варить суп 30 минут. Перец подачей добавить нарезанное отварное мясо.

Капустный броуз

Крепкий мясной бульон – 1700 г, овсяная мука – 50 г, кочанная капуста- 450 г, соль, перец.

Довести бульон до кипения, добавить овсяную муку и оставить на медленном огне. Капусту нарезать тонкой соломкой. Положить капусту в бульон, добавить соль и перец. Варить 30 минут в открытой кастрюле. Подавать прямо с огня.

Шотландский перловый суп

Баранина - 440 г, морковь - 60 г, репа - 64 г, сельдерей - 88 г, лук-порей - 24 г, масло сливочное - 80 г, лук репчатый - 48 г, крупа перловая - 84 г, зелень петрушки, перец, соль.

Растопить масло на сковороде и обжарить в нем мясо вместе с луком так, чтобы оно подрумянилось. Влить воду в кастрюлю, выложить в неё содержимое сковороды и поставить варить на слабом огне. Через 30 минут добавить крупу и продолжать варить ещё 10 минут. Затем добавить овощи, посолить, поперчить, и продолжать варить еще 20 минут. Готовый суп посыпать зелень петрушки.

Горячие блюда

Филе палтуса с грибами по-ирландски

Рыба - 200 г, яблочный сок - 50 г, сливочное масло - 10 г, сливки - 25 г, грибы - 10г, сельдерей, паприка по вкусу.

Филе палтуса сварить в воде с добавлением яблочного сока до полуготовности. Переложить в кастрюлю со сливками и жареными грибами и жарить до тех пор, пока сливки не загустеют. При подаче к столу посыпать зеленью сельдерея и паприкой.

Скумбрия печеная

Скумбрия потрошенная без головы - 4 шт., яйцо - 2 шт., твердый сыр - 75 г, сухая горчица - 4 г, масло сливочное - 25 г, лимон - 1 шт., зелень петрушки, соль, перец.

Рыбу промыть, сделать три глубоких надреза с каждой стороны на расстоянии 2-3 см. Яйца отварить. Приготовить начинку из мелко нарубленных яиц с сыром, горчицей, маслом, петрушкой и цедрой половины лимона, солью и перцем. Нафаршировать рыбу и запекать в слегка смазанном маслом плоском блюде (закрыв фольгой) при 200°С около 40 минут. Готовое блюдо украсить ломтиками лимона.

Ростбиф

Говядина - 1000 г, жир - 50 г, мука - 10 г, Для заправки: масло растительное - 30 г, сахар - 10 г, лук репчатый - 50 г, морковь - 50 г, сельдерей - 50 г, петрушка - 50 г, лавровый лист, перец горошком.

Мясо обмыть, удалить кости, очистить от пленок, обсушить. Приготовить заправку из овощей. Овощи очистить, мелко нашинковать, прибавить сахар, растительное масло, приправы и вымешивать до тех пор, пока овощи не начнут выделять сок. Мясо положить в глиняную или эмалированную миску и обложить овощами, поставить в прохладное место на 24 часа. На следующий день очистить мясо от овощей и приправ. Придать мясу соответствующую форму, в случае необходимости обвязать шпагатом, посыпать мукой, подрумянить со всех сторон на сильно разогретом жире. Поставить в жаркий духовой шкаф на 20 минут, часто поливая жиром. Жарить надо так, чтобы внутри мясо было розовое, а при прокалывании выделяло красный сок. Готовый ростбиф нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в той же последовательности на продолговатом блюде и полить, образовавшимся при жарке соусом. Подавать с картофелем фри или картофельным пюре, с овощами и листьями салата.

Мясо по - ирландски

Сырое рубленое мясо - 600 г, полоски шпика (4 см шириной и 20 см длиной) - 4 шт., растительное масло - 40 г, соль, перец.

Рубленое мясо разделить на 4 части и сформовать большие котлеты.

Котлеты завернуть в полоски шпика и склоть их с помощью деревянных шпажек. Смазать котлеты растительным маслом и обжарить (5-10 минут) Мясо внутри должно оставаться сыроватым. Затем котлеты поперчить, посолить и подать на поджаренных ломтиках хлеба. К котлетам подать пикули и соус.

Студень по-шотландски

Говяжья рулька - 450 г, кости говяжьи - 900 г (от рульки), соль - 7 г, лавровый лист, черный, душистый перец.

Мясо и кости залить холодной водой (около 1700 г), довести до кипения, уменьшить огонь и варить на медленном огне 3-4 часа. Затем мясо мелко нарезать или пропустить через мясорубку, кости положить снова в кастрюлю, добавить соль, пряности и варить бульон на сильном огне, пока половина жидкости не выкипит. Мясо положить в формы, залить их бульоном и поставить застывать на сутки. Подавать с салатом.

Индейка по-английски

Индейка, сливочное масло - 75 г, копченый шпик - 50 г, лук репчатый - 120 г, миндальные орехи - 100 г, изюм - 100 г, яблоки - 80 г, яйцо - 2 шт., молоко - 80 г, пшеничный хлеб - 100 г, шалфей - 5 г, паприка - 5 г, тмин - 3 г, перец черный молотый, соль по вкусу.

Тушку индейки посолить и поперчить снаружи и изнутри. Шпик нарезать кубиками и вытопить. Порубить печень индейки, репчатый лук, все обжарить в растопленном шпике. Белый хлеб подсушить, нарезать кубиками и смешать с печенью, рубленным миндалем, изюмом, яблоками, яйцами, шалфеем, тмином и лимоном. Приготовленной начинкой не очень плотно нафаршировать индейку. Затем сбрызнуть её лимонным соком и смазать паприкой, смешанной с растопленным жиром. Завернуть индейку в фольгу и жарить в духовке 3 часа. За 40-45 минут до окончания жарки фольгу снять.

Брюссельская капуста в молочном соусе

Капуста - 500 г, сельдерей - 25 г, мука пшеничная - 25 г, молоко - 0,5 стакана, сливочное масло - 40 г, соль.

Промытые кочанчики брюссельской капусты отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Отдельно приготовить соус. В растопленное масло всыпать мелко нарезанный сельдерей и 2-3 минут жарить на небольшом огне. Всыпать муку, размешать и снова поджарить до чуть желтоватого цвета. Постепенно влить горячее молоко и отвар капусты. В соус положить отваренные кочанчики капусты и посолить по вкусу.

Мучные сладкие блюда

Пирог по-английски

Сливочное масло - 250 г, мука пшеничная - 260 г, пекарский порошок

- 12 г, сахар - 180 г, яйцо - 4 шт., толченый миндаль или грецкие орехи - 125 г, цукаты - 75 г, ром - 40 г, ваниль.

Масло растереть в пышную массу и постепенно соединить с мукой и разрыхлителем. Растереть сахар с яйцами добела и, помешивая, добавить масляное тесто, изюм, миндаль и цукаты. Тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 1 час. Пирог охладить, сбрызнуть ромом и густо посыпать сахарной пудрой, ароматизированной ванилью.

Плюм-пудинг

Белый почечный жир - 650г, измельченная черствая булка - 650 г, мука пшеничная - 100 г, соль - 7 г, сахар - 200 г, мускатный орех, корица, гвоздика, горький миндаль, изюм - 800 г, цукаты - 400 г, лимонная цедра, яйцо - 10 шт., ром - 100 г, сливки - 180 г.

Почечный жир мелко изрубить, добавляя измельченную черствую булку и муку. Рубить ножом, пока жир не будет иметь вид крупы. Добавить соль, сахар, мускатный орех, корицу, гвоздику, горький миндаль, очень мелко изрубленный, изюм, цукаты, цедру одного лимона, яйца, ром и сливки. Все хорошо вымешать, переложить в форму и варить в кастрюле с горячей водой 4-5 часов. Перед подачей полить ромом.

Напитки

Чай по-английски

Подогреть сухой заварочный чайник. Засыпать чай из расчета 1 чайная ложка на чашку плюс 1 чайная ложка на чайник. Тот час же залить кипятком (в два приема) и настаивать 5 минут. Необходимо заварочный чайник подносить к кипятку (с огня), а не нести уже просто горячую воду к чайнику с сухим чаем. Пока чай настаивается, в разогретые чашки влить подогретое молоко по 2-3 столовых ложки (по вкусу), строго следуя правилу: наливать чай в молоко, а не наоборот.

Горячий шоколад

Горький шоколад - 3 дольки, вода - 180 г, сахар - 180 г, соль - 3 г, сливки взбитые - 50 г, молоко пастеризованное - 1000 г.

В кастрюле на медленном огне растопить в воде шоколад, довести до кипения и кипятить 3 минуты. Слегка остудить, добавить сливки, а перед подачей влить горячее молоко.

1.2. Греческая кухня

У каждого народа существуют свои, исторически сложившиеся особенности питания. Они связаны с географическим положением, историей страны, её экономикой, с народными традициями и вероисповеданиями.

Греческая кухня тесно связана с греческой историей. В этой стране

много веков господствовали турки, пока в 1830 году их не изгнали. Города были очень бедны, греки не имели собственной крупной буржуазии или аристократии, которая задавала бы тон в кулинарном искусстве. Первые туристы, приехавшие в Грецию уже вскоре после освобождения от турецкого владычества любоваться античными памятниками, предпочитали питаться на борту судна, а не в примитивных деревенских трактирах. Гостиницы, которые росли, как грибы после дождя, тоже перенимали меню французской, итальянской и международной кухни. Оригинальные греческие блюда в ресторанах появляются лишь в виде исключения, попробовать их можно только в семейных домах или в маленьких сельских трактирчиках.

С точки зрения кулинарных пристрастий Грецию можно условно разделять на 2 части. В северной - живут любители мясных блюд, в южной - отдают предпочтение пище растительного происхождения. Объясняется это тем, что на севере страны много хороших пастбищ, что дает возможность разводить крупнорогатый скот. На юге пастбища плохие, здесь разводят в основном овец. Их мясо низкого качества и используется главным образом для рагу.

Основу греческой кухни создает сравнительно ограниченный набор сельскохозяйственных продуктов. Перед каждым приемом пищи греки пьют аперитив, в качестве которого используют анисовую водку УЗО, иногда её разбавляют или запивают водой. Закуска хотя и подается, но часто состоит лишь из маслин, хлеба, сыра "Фета" и цацики-йогурта, смешанного с тертым огурцом и шнитт-луком. Чем праздничнее застолье, тем богаче выбор закусок, которые называются мезе. В самом названии чувствуется турецкое влияние. Это по большей части пастообразные блюда из свежих овощей или холодные блюда из мелких рыбок и крабов напоминают закуски в Ливане или Сирии. Популярность консервированной стручковой фасоли и бобовых вообще и многие способы готовки из ливера имеют много общего с ближне-восточной кухней.

Супы готовят густыми, добавляя в них яйца, мясной бульон, например, подают с рисом и яйцом, приправляют лимонным соком. Широко в приготовлении супов используют бобовые: нут (турецкий горошек), фасоль, чечевица.

Среди вторых блюд мы встретим много таких, которые до мельчайших деталей совпадают с турецкими, только называются по-гречески. Чисто греческим национальным блюдам является, например, рыбный суп какавья и лимонный суп авголемоно. Овощи и мясо часто запекают вместе в керамической посуде, типичный тому пример - национальное блюдо МУСАКА.

Если мясо не жарят в духовке или на вертеле, то чаще всего оно рубленое или мелко нарезанное. Такой способ приготовления диктуется необходимостью: жаркий климат вынуждает как можно быстрее довести до готовности свежее мясо. В наше время, в эпоху холодильников и морозильников в этом уже нет необходимости, но традиционные рецепты по-прежнему придерживаются такого способа приготовления. О Востоке

напоминает и тот факт, что в ресторанах часами держат кушанья в тепле и перед подачей на стол их не подогревают.

Если за время турецкого владычества в Греции почти исчезли блюда из свинины, то теперь они снова присутствуют в меню. Это можно отчасти объяснить низкой ценой на свинину или как возврат к традиции времен освободительной войны, в результате которой греческим королем был избран баварский принц Отто. В его правление греки стали варить свиной окорок и подавали его с квашенной капустой.

Достаточно широко используют греки в питании морскую рыбу и самые разнообразные нерыбные продукты моря. Поджаривая рыбу на растительном масле, они время от времени смазывают её маслом, используя для этого ветку укропа.

Греки большие любители овощных блюд. Из овощей самыми распространенными являются кабачки, совсем маленькие артишоки, которые едят с листьями, помидоры, бобы, тыква, лук, сладкий и горький перец, укроп, зеленые стручки бобов, приготовляемые с оливковым (растительным) маслом, салаты из вареных овощей. Для приготовления национальных блюд широко используются виноградные листья. Их маринуют, наполняют мясом или рисом и поливают соусом, в состав которого входят яйца и лимонный сок.

В овощи, которые можно наполнять, греки фаршируют - стручковый перец, тыкву, помидоры, огурцы и всевозможные крупные листья. Почти все блюда приготавливаются с лимонным соком.

В приготовлении мучных изделий и сладостей снова чувствуется влияние Востока. Грецкие орехи, миндаль, пиниевые орешки, фисташки и изюм придают выпечке особый вкус. Характерным национальным изделием является баклава и нежный пирог из манной крупы РАВАНИ. Излюбленный напиток - кофе, который подают по-турецки, в маленькой кастрюльке "турке". Но в гостиницах и ресторанах каждый посетитель может выбрать из множества вариантов по своему вкусу, как в центрально-европейских кафе. Из освежающих напитков, особенно в жаркие летние месяцы популярны фруктовые соки. За едой обычно пьют вино. Во время турецкого господства возделывание виноградников сильно сократилось, однако после освобождения виноградарство быстро возродилось вновь.

За рубежом с греческими ассоциируются крепленые десертные вина, но на их родине популярны прежде всего сухие вина например, рецина, ароматизированная смолой береговых сосен. На этот сорт приходится почти половина общего потребления вина.

Холодные блюда и закуски

Крестьянский или «греческий» салат

Красные помидоры - 100 г, свежие огурцы - 50 г, репчатый лук – 70 г, зеленый перец - 80 г, черные маслины - 4 шт, твердый овечий сыр (типа брынзы) - 60 г, оливковое масло - 40 г, столовый уксус - 1 ст. ложка,

душица, соль.

Помидоры, огурцы и лук нарезать кубиками, а перец - кольцами. Положить в салатницу, посыпать душицей, солью. Сверху положить маслины и нарезанный крупными кусками сыр, затем заправить салат маслом и уксусом.

Чесночная паста - "скордаля"

Чеснок - 6 долек, оливковое масло - 30 г, отварной картофель - 100 г, уксус, соль.

Картофель отварить и очистить. Почистить чеснок. Все измельчить в миксере до состояния кашицы, постепенно добавляя оливковое масло. Посолить и добавить немного уксуса. Смесь взбивать в течение нескольких секунд. Если чесночный салат "разделится", то есть выделится масло, постепенно размешивать, добавляя теплую воду. Таким образом, чесночный салат снова превратится в однородную массу.

Йогуртно-чесночный салат «дзадзики»

Йогурт со сметаной - 60 г, огурец свежий - 70 г, чеснок - 1 долька, оливковое масло - 1 ст. ложка, 4-5 капель лимонного сока, соль.

Огурец очистить, натереть на терке (начинать тереть с толстого края) на чистую салфетку и отжать, чтобы удалить жидкость. Йогурт положить в миску, добавить тертую огуречную массу, натертый чеснок и перемешать. Добавить смесь из растительного масла, соли и лимонного сока. После всего этого смесь поставить в холодильник и затем подать этот великолепный салат к столу охлажденным.

Супы

Суп лимонный «авголемоно»

Куриный бульон - 1,5 л, рис - 50г, яйца - 4 шт, сок от одного лимона, 1-2 раза на кончике ножа соли, 1-2 щепотки белого перца .

Куриный бульон доведем до кипения. Рис промоем, дадим стечь и высыпем в кипящий бульон. Поварим под крышкой на медленном огне 15-20 минут. Тем временем взобьем в пену яйца, постепенно добавляя лимонный сок. Отольем 1/4 л кипящего бульона и понемногу подмешаем в лимонно-яичную смесь. Кастрюлю с бульоном снимем с плиты и при непрерывном помешивании взбивалкой вольем в суп лимонно-яичную смесь. Еще раз нагреем суп, не доводя до кипения. Приправим солью и перцем и перед подачей на стол дадим постоять еще 5 минут.

Чечевичный суп – «факес»

Чечевица - 0,5 кг, помидоры - 0,5 кг, чеснок - 4 дольки, лук репчатый - 200 г, 2-3 лавровых листка, соль, перец, масло растительное - 150 г, уксус по вкусу.

Чечевицу промыть и положить в кастрюлю с водой. Добавить лук,

чеснок, растительное масло и помидоры и варить в течение часа. Подается к столу в горячем или холодном виде с добавлением маслин и маринованных огурцов.

Рыбацкая похлебка – «какавя»

Свежая рыба - 1 кг, лук репчатый - 225 г, помидоры – 200 г, картофель - 400 г, морковь - 375 г, чеснок - 2 дольки, анисовая водка "УЗО" - 1/2 стакана, растительное масло - 200 г, I ветка тимьяна, соль, перец.

Рыбу очистить и хорошо промыть. В кастрюлю налить растительное масло и положить мелко нарезанный лук с чесноком. Потушив лук с чесноком, положить в ту же кастрюлю картофель, морковь, тимьян, нарезанные помидоры и, напоследок, рыбу и налить УЗО. Залить водой и варить. Когда рыба сварится, вынуть её из кастрюли, пропустить через мясорубку вареные овощи, очистить рыбу от костей и снова положить в суп. "Какавя" подается к столу в горячем виде.

Горячие блюда

Греческая долма

Лук репчатый - 225 г, растительное масло - 100 г. Длиннозерный рис - 110 г, пиниевые орешки - 50 г, нарубленная зелень петрушки и укропа - по 2 ст. ложки, нарубленные листья мяты - 1/2 ст. ложки, соль - 1/2 ч. ложки, немного черного перца, сахар - 1 ч. ложка, листья винограда - 200 г, лимонный сок - 2 ст. ложки, растопленное сливочное масло - 2 ст. ложки.

Лук очистить и нашинковать. В сотейнике разогреть растительное масло и пожарить на нем до прозрачности лук с рисом. Подлить 1 чашку горячей воды, положить пиниевые орешки, нарубленную зелень, соль, перец, сахар и под крышкой на медленном огне поварить 10 минут. Дать остыть. Свежие виноградные листья ошпарить кипятком, сполоснуть холодной водой и дать стечь. Дно сотейника выстелить виноградными листьями, остальные разложить на разделочном столике нижней стороной вверх. На каждый лист положить по 1-2 ч. ложке начинки из риса. После чего завернуть края, свернуть долму и уложить в сотейник. Полить долму лимонным соком, сливочным маслом и 1,5 чашками горячей воды, прижать тарелкой и потушить долму на медленном огне 30-40 минут.

Мусака

Баклажаны - 1,5 кг, соль - 2 ст. ложки, лук репчатый - 150 г, растительное масло 4 ст. ложки, жир - 3 ст. ложки, фарш из мяса молодого барашка - 600 г, по 1 ч. ложке соли и сахара, немного черного перца, щепотка тертого мускатного ореха, вермут – 50 г, панировочные сухари - 120 г, помидоры - 500 г, сыр - 100 г, сливочное масло - 50 г, мука - 100 г, молоко - 800 г, яйцо - 150 г, соль, белый перец.

Баклажаны очистить, нарезать толстыми кружками, посолить, дать 60 минут постоять. Лук нашинковать. Кружки баклажанов сполоснуть водой, обсушить и на растительном масле обжарить до мягкости. Жир разогреть и поджарить на нем мясной фарш вместе с луком. Добавить вермут, 1/2 чашки воды и специи. Потушить мясо 10 минут и смешать с панировочными сухарями. Помидоры нарезать толстыми кружками. В огнеупорную посуду положить слой баклажанов, посыпать сыром и накрыть слоем мясного фарша и далее чередуем баклажаны и мясо. Верхний слой накроем кружками помидоров. Духовку разогреть до 180 С. Из сливочного масла, муки, молока, яиц, перца и соли приготовить соус бешамель, которым полить мусаку и поставить в духовку на 60 минут запекаться.

Рыба-язык жареная

Рыба-язык - 400 г, молоко - 100 г, сок двух лимонов, мука - 30 г, растительное масло – 100 г, соль, перец.

Снять кожу с рыбы. Рыбу тщательно промыть и положить в миску. Посыпать солью, перцем, полить лимонным соком и молоком. Поставить в холодильник на 1 час. На сковороду налить растительное масло и довести его до кипения. Рыбу обвалять в муке, положить на сковороду и жарить сначала с одной, а затем с другой стороны. Когда обе стороны прожарятся, подать к столу с зеленью или варёной свеклой.

Мучные кондитерские изделия

Баклава

Слоеное тесто - 600 г, сливочное масло - 250 г, рубленые грецкие орехи - 500 г, панировочные сухари - 80 г, сахар - 300 г, корица - 1 ч. ложка, молотая гвоздика - 1/2 ч ложки, мед - 150 г, сок и натертая цедра от 1 лимона.

Растопить масло. Смазать им форму. Орехи смешать с панировочными сухарями, сахаром и пряностями. Слоеное тесто раскатать на 20 тонких пластин. Духовку разогреть до 180⁰С. В форме сложить друг на друга 5 пластин теста, смазанных с одной стороны маслом. Верхнюю намажем ореховой начинкой, накроем двумя промасленными пластами и снова ореховую начинку и в такой последовательности формируем баклаву. Сверху должен быть слой из нескольких пластин теста. Печем баклаву 50-60 минут, пока она не подрумянится. Через 40 минут выпечки снизим температуру до 150⁰С. В 1/4 л воды 10 минут поварим сахар, мед, лимонный сок и цедру и этим горячим сиропом польем готовую баклаву. Дадим ей остыть, прежде чем подавать на стол.

Пирог с манной крупой - "равани"

Мука - 160 г, разрыхлитель - 3 ч. ложки, соль, яйца - 6шт., сахар - 120 г, сливочное масло - 200 г, натертая цедра от 1 апельсина, манная крупа - 100 г, апельсиновый сок - 120 г, миндальная соломка - 50 г.

На сироп - сахар - 350 г, коньяк - 20 г.

Форму смазать маслом, духовку разогреть до 180 °С. Просеять муку в смеси с солью и разрыхлителем. Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить в тугую пену, постепенно подсыпав половину сахара. Масло с остальным сахаром, желтками и апельсиновой цедрой растереть в пену. Постепенно подмешать муку, манную крупу, апельсиновый сок и миндальную солодку. Осторожно замесить в тесто взбитые белки и выложить в форму. Выпекать при температуре 180⁰С 40-50 минут, пока не подрумянится. Дать остыть в форме. В 1/8 литра воды 5 минут поварить сахар и добавить коньяк. Полить сиропом равани, нарезать на куски.

1.3. Испанская кухня

Для испанской кухни характерно «смешение несмешиваемого», поэтому католонцы в шутку называют суповую миску «аквариумом», в которой плавают рыба и другие морские продукты, говяжьи котлетки и копченые колбасы, зеленый горошек, морковь, картофель, а также перец, зелень и помидоры.

Второй характерной чертой испанской кухни является обильное применение разнообразных пряностей и ароматических трав. Для приготовления соусов используются чеснок и измельченные сосновые иглы, лук и миндаль, красный молотый перец (пимантон) и желтый шафран.

На средиземноморском побережье Испании в основном употребляют рис, рыбу, телятину и свинину, в центральных, районах - рис и баранину, на севере - фасоль, картофель и говядину.

Любимым праздничным блюдом является паэлья - приправленный шафраном суп с рыбой и мясом. Так как блюдо это имеет различные варианты, то трудно выбрать какой-то единый рецепт.

В испанской таверне всегда пахнет рыбой, луком и сладким вином. Вино в тавернах подают в больших кувшинах, а к вину идет плоская мисочка, наполненная декоративными кусочками бычьего мяса. Эти кусочки мяса испанцы называют бандерильяс.

Кроме того, на столе можно увидеть каракатицу, запеченную крендельком и сбрызнутую лимонным соком, подают её с зеленым салатом, а также крокеты из печи или мяса лангусты.

Легкий завтрак в 9 часов состоит из кофе или шоколада с молоком, тартинок с маслом, пирожного или оладьев. Обед между 14 и 15 часами. Ужин очень поздно - около 22 часов. На обед подаются закуска или суп, яйца или рыба, мясное блюдо с овощным гарниром и десерт.

Молоко и молочнокислые продукты, особенно сыры, потребляются в натуральном виде и входят в состав многих блюд.

Из овощей особенно часто используются помидоры, сладкий перец, капуста всех видов, кабачки, баклажаны, морковь, петрушка, сельдерей, огурцы, картофель, а также бобы, фасоль, горох.

Широкой популярностью пользуются фаршированные овощи: помидоры, огурцы, перец, кабачки.

Испанские кондитеры - большие мастера по изготовлению различных сладостей.

Испания занимает третье место в Европе по производству вина. Она экспортирует не только знаменитый херес, но и столовые вина, а также малагу. Из освежающих напитков наиболее популярен оршад (миндальное молоко).

В Испании пьют много молока, черного кофе, кофе с молоком, а также шоколада, который готовят очень густым с небольшим количеством молока.

Испания - страна контрастов, здесь всюду сочетаются противоположности: высокогорные долины и солнечное зеленое побережье, готическая Коста Брава и мавританские традиции, революционное 20 столетие и нетронутое средневековье.

Холодные блюда и закуски

Андалузский салат

Помидоры - 125 г, свежие огурцы - 100 г, редька - 50 г, лук - 30 г, соль, перец, зелень петрушки, укроп, растительное масло - 60 г, уксус - 20 г, яйцо - 40 г.

Помидоры, огурец, редьку, лук тонко нарезать и осторожно перемешать, добавив соль, перец, зелень петрушки и укропа, а также уксус и растительное масло, сваренные вкрутую яйца.

Испанский салат из помидоров и огурцов

Помидоры - 125 г, свежие огурцы - 125 г, лук - 30 г, растительное масло - 20 г, уксус - 10 г, перец, соль, тертый хрен - 10г, долька чеснока.

Блюдо для салата натереть чесноком. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками и положить в салатник слой помидоров, слой огурцов, пересыпая эти слои мелко нашинкованным репчатым луком. Овощи не перемешивать, а только полить соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, перца, соли, каждый слой полить отдельно. Сверху посыпать тертым хреном.

Салат "Чанфайна"

Печень - 500 г, белое вино - 100 г, лук - 40 г, чеснок - 20 г, петрушка - 20 г, растительное масло - 60 г, панировочные сухари - 50 г, корица, красный перец, тмин, черный перец, лимон, белый хлеб.

Печень отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды, добавив вино и перец горошком. Затем нарезать печень кубиками. Разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанные лук и чеснок, добавить немного воды и потушить. Когда лук станет мягким, а вода испарится, добавить тмин, корицу, красный перец, зелень и все потушить. В полученный соус положить печень, нарезанную кубиками, добавить бульон, в котором

варилась печень, посыпать сухарями и потушить блюдо 5 минут. Можно подавать горячим или холодным, украсив ломтиками лимона. Отдельно подать белый хлеб.

Клёцки из лангуста

Лангуст или курица - 250 г, растительное масло - 100 г, мука - 100г, лук репчатый - 30 г, молоко - 250 г, перец, соль, мускатный орех, ветчина - 50 г, яйцо - 80 г, панировочные сухари, масло для жарки клёцек.

Лук слегка обжарить, добавить ветчину, затем муку и осторожно подлить молоко, непрерывно помешивая соус. Мясо лангуста нарезать ломтиками и добавить в соус, потушить, заправить солью, перцем, мускатным орехом. Дать массе остыть, сформовать из неё небольшие шарики, запанировать в яйце и сухарях и обжарить до корочки.

Салат «Гаспачо»

Томатный сок – 400 г, кетчуп - 20 г, панировочные сухари - 10 г, чеснок - 50 г, репчатый лук - 50 г, уксус, растительное масло, огурцы - 50 г, помидоры – 50 г, зеленый сладкий перец – 50 г, яйцо – 80 г, лимонный сок - 100 г, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Мелко нарезанный лук, чеснок, панировочные сухари перемешивают в миксере с томатным соком. Вливают лимонный сок, посыпают петрушкой и охлаждают. Подают гаспачо с овощным гарниром из ломтиков свежего огурца, зеленого сладкого перца, свежих помидоров, со сваренными вкрутую яйцами, сбрызгивают лимонным соком.

Супы

Суп из мидий

Мидии - 2 кг, вода – 1,2 кг, лук репчатый - 60 г, чеснок - 20 г, оливковое масло – 40 г, яйцо - 40 г.

Тщательно промыть мидии, положить в кастрюлю, влить немного воды и варить до тех пор, пока не вскроются все ракушки. Вынуть мидии из ракушек и положить в другую кастрюлю. Залить их процеженным отваром, в котором они варились, добавив 4 стакана воды. Снова довести до кипения. Обжарить мелко нашинкованный репчатый лук, чеснок, добавив оливковое масло. В кипящий суп положить лук, тонкий ломтики хлеба без корочки. Доведя мидии до мягкости, прибавить мелко нашинкованную зелень петрушки, немного соли и черного перца. Суп подать горячим, выпустив в глубокую тарелку яйцо.

Суп «Монтанэзэ»

Белый хлеб - 200 г, колбаса "Паприка" - 200 г, костный бульон - концентрат - I л, (таблетки на 4 стакана кипятка), яйцо - 40 г.

Нарезать тонкие ломтики белого хлеба (без корочки) и поджарить их в

жарочном шкафу. Нарезать кружочками колбасу. В глубокую кастрюлю положить ряд кружочков колбасы на ряд ломтиков хлеба, залить костным бульоном-концентратом. Поставить кастрюлю на слабый огонь и варить бульон при кипении 15 минут. Перед подачей выпустить в тарелку сырое яйцо.

Молочный суп

Белый хлеб - 200 г, сахар - 30 г, молоко - 500 г, яйцо – 80 г, соль.

Нарезать ломтики черствого хлеба (без корочки). Посыпать ломтики сахаром и поджарить в жарочном шкафу. Положить на дно кастрюли. Вскипятить молоко и влить в него взбитые яйца, непрерывно помешивая яично-молочную смесь венчиком. Залить супом ломтики хлеба и посолить по вкусу.

Оля подрига

Говядина с костью - 250 г, свинина - 150 г, телятина или баранина - 150 г, шпик - 150 г, копченые колбаски - 150г, зеленый горошек - 150 г, 1/2 кочана савойской капусты, морковь - 350 г, картофель - 200 г, корень сельдерея, лук – 60 г, долька чеснока, помидоры - 300 г, лавровый лист, черный перец - 6 шт., соль, сыр - 60 г, зелень петрушки.

Мясо и шпик залить 2 литрами холодной воды и поставить на огонь. Через 1/2 часа добавить замоченный горошек и специи. Когда мясо будет почти совсем готово, добавить очищенные мелко нашинкованные морковь, картофель, лук, чеснок и тонкими полосками капусту. Через 10 минут добавить нарезанные помидоры. Варить все вместе до готовности. Мясо вынуть, отделить от костей. Колбасу нарезать ломтиками, добавить к овощам и дать супу еще раз закипеть. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и тертым сыром.

Горячие блюда

Бараньи отбивные котлеты

Корейка – 500 г, молоко – 500 г, лук - 15 г, оливковое масло - 50 г, томат пюре - 30 г.

Баранью корейку нарезать кусками с реберной косточкой, отбить тупкой, залить молоком и выдержать не менее 1/2 часа. Слить молоко, обсушить котлеты, запанировать в муке, обжарить в сильно нагретом оливковом масле. В том же масле припустить томат пюре, соус посолить и посыпать черным перцем. Затем в него положить обжаренные отбивные и поварить 5 минут. Подать горячими.

Филе печеное

Вырезка - 500 г, огурцы соленье - 150 г, лук репчатый - 50 г, зелень петрушки, соль, перец.

Соленый огурец, лук, зелень петрушки мелко нашинковать, посолить, поперчить и хорошо перемешать. На противень выложить 1/2 часть смеси, сверху положить вырезку, а на мясо - оставшуюся смесь так, чтобы ею покрыть мясо. Влить 200 г мясного бульона и поставить на 1 час в духовой шкаф, время от времени поливая образовавшимся соусом. Запеченное мясо нарезать ломтиками, залить соусом и подать с гарниром: жареным картофелем, картофельным пюре или макаронами.

Отбивная по-испански

Свинина - 150 г, грибы – 100 г, лук - 60 г, жир – 20 г, белое вино - 200 г, чеснок - 20 г, миндаль - 50 г, оливковое масло - 20 г, зелень петрушки, соль, перец, гвоздика, какао - 50 г или тертый шоколад.

Посолить и слегка обжарить на решетке свиные отбивные. Мелко нарезать лук, грибы. В кастрюле растопить свиной жир, положить лук и грибы, посолить, поперчить, добавить гвоздику, закрыть крышкой и поставить тушить. Когда грибы станут мягкими, прибавить белое вино, толченый чеснок, очищенный и мелко растертый миндаль, мелко нарезанную зелень петрушки и оливковое масло. Поставить соус закипеть и переложить в него готовые отбивные. Прибавить стакан бульона и какао или тертый шоколад. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне.

Жареное мясо цыпленка с соусом

Цыпленок - 600 г, оливковое масло - 200 г, ветчина – 100 г, лук репчатый - 50 г, чеснок - 50 г, помидоры свежие – 1,5 кг, острый перец – 3 стручка, сахар – 10 г, соль, перец.

В оливковое масло подрумянить дольки чеснока и вынуть, в масло положить кусочки ветчины, мелко нарезанный репчатый лук, прибавить очищенные и нарезанные на 4 части помидоры. Когда вода выпарится, прибавить несколько стручков нарезанного острого перца и посыпать сахаром. Подготовить и нарезать кусками цыпленка, посолить и посыпать перцем. Разогреть на сковороде оливковое масло и поджарить в нём мясо цыпленка. Вынуть, дать маслу стечь, положить в готовый уже соус и тушить несколько минут.

Перепела тушеные

Перепела - 500 г, сливочное масло - 200 г, белое вино - 200 г, уксус - 80 г, лук репчатый - 60 г, соль, перец, лавровый лист.

Подготовленные и промытые тушки перепелов положить в кастрюлю и залить смесью из сливочного масла, белого вина и уксуса; затем добавить нарезанный кружками лук репчатый, лавровый лист, соль, и черный перец. Кастрюлю сначала покрыть промасленной бумагой, завязав её ниткой, а сверху накрыть крышкой. Тушить перепелов на слабом огне в течение 2 часов.

Заяц жаренный на решетке

Разделить на куски подготовленную тушку зайца и, насколько это возможно, отделить мякоть от костей, затем каждый кусок приплюснуть тупой, натереть чесноком, посолить и смазать оливковым маслом. Подготовленные куски зайца поджарить на средне нагретой решетке и подать с соусом "майонез", добавив в него 4-5 мелко нарезанных зубков чеснока.

Паэлья

Рис - 500 г, бульон - 800 г, 1/2 курицы, телятина – 200 г, свинина - 200 г, шпик - 80 г, лук - 80 г, сладкий перец -50г, помидоры - 100 г, зеленый горошек - 40 г, растительное масло - 80 г, телячьи кости - 300 г, рыба - 250 г, баночка консервированных крабов, шафран, зелень эстрагона, листья шалфея, сок лимона, соль, перец.

Влить в кастрюлю I литр подсоленной воды, положить в неё телячьи кости и отходы от рыбы (голову, хребтовые кости, кожу), добавить зелень и поставить варить на слабом огне. В большую плоскую сковороду (паэлья) положить половину мелко нарезанного шпика и растопить его с растительным маслом. Курицу разделить на мелкие кусочки, натереть солью и обжарить. Затем влить небольшое количество воды и тушить до готовности, после чего поставить в теплое место. Затем таким же способом обжарить нарезанное кубиком мясо, добавить немного воды, соль, перец, тушить до готовности. Вынуть из кастрюли и поставить в теплое место. Оставшийся шпик растопить на сковороде и обжарить нарезанный кольцами лук и стручковый перец. Рис промыть, обсушить, смешать с луком и перцем, и потушить на очень слабом огне в течение 5 минут. Добавить половину процеженного бульона. Приправить солью и перцем. Когда рис набухнет, добавить оставшуюся часть бульона, а также очищенные от кожи и нарезанные дольками помидоры и порции кусков рыбы, сбрызнутые соком лимона и потушенные на оставшемся растительном масле, добавить готовое мясо. Через 10 минут добавить подготовленный горошек, мелко нарубленную зелень и рыбу или крабов. Кастрюлю на 5 минут в теплую духовку, после чего сразу же подать на стол.

Рыбный пудинг по-мадридски

Рыба – 750 г, растительное масло - 40 г, помидоры – 400 г, яйцо - 3 шт., соль, перец, сухари, сливочное масло – 40 г, майонез - 200 г.

Рыбу слегка потушить, разделить на кусочки и удалить все кости. Помидоры бланшировать, снять кожицу и потушить их в растительном масле, чтобы они разварились. В помидоры ввести очищенную рыбу, яйцо, соль, перец, форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее массу. Готовить на паровой бане. Варить I час. Подать с маслом или майонезом и отварным картофелем.

Сладкие блюда и напитки

Крем "Дзабайоне"

Желток - I шт., сахар - 8 г, вино белое - 30 г, ваниль, ликер, лимонная или апельсиновая цедра.

В согретую горячей водой кастрюльку влить желток, добавить сахар, вино и взбивать, пока содержимое кастрюли не начнет превращаться сначала в пенистый крем, а затем в воздушную массу. Для запаха можно добавить ваниль, ликер, натертую цедру.

Крем «Валенция»

Желток - 6 шт., сахарная пудра - 250 г, апельсины – 6 шт, лимон - 1 шт., желатин, белок – 6 шт.

Крем готовится за день до подачи. Растереть добела желтки с сахарной пудрой, добавить сок апельсинов, лимона, замоченный желатин. Взбивать смесь до загустения, затем добавить постепенно, при внимательном размешивании, крепкую пену из белков. Выложить крем в форму, ополоснутую водой, и оставить для желирования.

Ледяная бомба "Испания"

Желе – 300 г из кофе, мороженое ванильное – 500 г, миндаль – 100 г.

Облицевать бомбу кофейным желе, наполнить молочным мороженым с ванилью и пралином из миндаля.

Шоколадный пудинг по-испански

Молоко - 500 г, сливочное масло - 100 г, сахар - 100 г, какао - 60 г, мука - 60 г, ванильный порошок - I шт., яйцо - 6 шт., белок - 3 шт., шоколадный соус - 300 г.

Масло, муку, сахар и какао хорошо размешать. Прибавить холодное молоко, довести до кипения и загущения. Немного остудить и ввести по 1-му желтки. Взбитые белки ввести в массу. Вылить в форму и сварить на водяной бане. Загарнировать теплой меренгой, розетки по краям.

1.4. Немецкая кухня

Немецкая кухня проста, обильна и питательна. История страны, значительная территориальная протяженность, географическое расположение, климат, особенности хозяйства, соседство других народов - способствовало тому, что в пище немцев сохраняются некоторые территориальные различия. Обычные блюда в юго-восточных районах жирные бобовые супы, свиное сало, свинина с бобами и картофелем, ржаной хлеб; у жителей побережья преобладают рыба и другие продукты моря. В восточных районах едят каши и лепешки из гречневой крупы и муки. Население центральных районов любит картофель во всех видах. На юге распространены мучные блюда, особенно лапша и клецки. Немецкая кухня в

целом характеризуется большим разнообразием блюд. Мясо в Германии едят повсеместно. В первую очередь популярны блюда из свинины, птицы. Широко используются колбасные изделия. Немцы - великолепные мастера по производству колбас, окороков, сарделек, сосисок. Мировую славу завоевали сосиски с тушеной квашеной капустой.

Для немцев характерно использование на завтрак и ужин всевозможных бутербродов с различными масляными массами, овощами, колбасой, мясом, рыбой.

Закусочный стол богат блюдами из овощей, ветчины, колбасы и сосисок; сардин и особенно сельди; салатами из мяса и рыбы, заправленными майонезом.

В XX веке в Германии появились салаты из смеси обрезков колбасы, ветчины, картофеля, зеленого горошка с яичным или чесночным соусом. Эти салаты немецкого типа популярны во всем мире.

Из супов в немецкой кухне популярны бульоны с разнообразными гарнирами, супы-пюре из гороха, цветной капусты, кур и дичи. Баварцы отдают предпочтение хлебному и пивному супам.

Важно знать, что гарниры, прежде всего это жареный или отварной картофель, капуста и другие овощи, макаронные изделия и каши перловая и гречневая, немцы подают отдельно от основного блюда. Приправы и пряности применяют умеренно, блюда готовят неострые. В Германии сложилась весьма пресная кухня. Соли употребляется значительно меньше, чем, скажем в русской кухне.

Сладкий стол составляют фруктовые салаты, компоты, кисели, желе, взбитые сливки, сладкие шоколадные пудинги, запеканки, пирожные и печенье.

Национальный напиток немцев - пиво. Из горячих напитков предпочитают черный кофе и кофе со сливками.

Хлеб немцы потребляют и белый, и черный.

На обеденном столе всегда стоит масло.

Необходимо отметить, что достоянием немецкой кухни стали многие австрийские, люксембургские и швейцарские блюда.

Холодные блюда и закуски

Роль-мопс с яблоками

Сельдь - 600 г, лук репчатый - 75 г, яблоки - 150 г, томат-паста - 60 г, сахар - 30 г, масло растительное - 30 г, уксус 3% - 100 г, вода - 100 г, сметана - 105 г, лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица.

Очищенные яблоки и лук натереть, смешать с томатной пастой, сахаром и смазать слегка отбитые куски филе сельди. Свернуть их трубочками, положить в фарфоровую или стеклянную посуду, всыпать нарезанные дольками яблоки и залить маринадом. Через сутки-двое роль-мопс вынуть из маринада, положить в салатницу, залить сметаной и подать, обложив вынутыми из маринада дольками яблок.

Маринад: в воду добавить лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, сахар довести до кипения, влить масло растительное, уксус, томат-пасту и проварить 10 минут.

Овощной салат с яйцом

Морковь - 50 г, зеленый горошек - 50 г, огурцы свежие - 50 г, майонез - 40 г, яйцо 1/4 шт., зелень - 10 г, специи.

Вареную морковь, часть свежих огурцов нашинковать кубиками, добавить зеленый горошек и заправить майонезом. Украсить яйцом и листьями салата.

Салат из картофеля по-староберлински

Картофель - 1250 г, растительное масло - 100 г, репчатый лук - 100 г, соль, перец, сахар, уксус.

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кружочками. Затем полить растительным маслом и уксусом. Добавить нарезанный кубиками репчатый лук, соль, перец, сахар и хорошо перемешать. Готовый салат подать теплым.

Рулетики из ветчины

Нежирная ветчина - 100 г, майонез - 20 г, томатная паста - 40 г, маринованные огурцы - 50 г.

Ветчину нарезать ломтиками. Ломтики ветчины намазать смесью майонеза и томатной пасты и посыпать огурцами, нарезанными мелкими кубиками. Свернуть и подать со свежими овощами, зеленым салатом.

Помидоры по-франкфуртски

Помидоры - 400 г, сосиски - 100 г, майонез - 40 г, горчица - 20 г, салат.

Слегка удалить внутренности из половинок помидоров. Сосиски нарезать кубиками, смешать с майонезом и горчицей и разложить в половинки помидоров. Подать на листьях салата.

Сладкий салат из тыквы

Тыква - 250 г, яблоки или сливы - 200 г, изюм - 50 г, сахар - 50 г, сметана - 125 г, корица.

Мелко нарезать тыкву и фрукты и смешать с предварительно замоченным изюмом. Посыпать сахаром. Смешать с корицей, и добавить сметаны. Накрыть и дать пропитаться.

Супы

Бульон по-немецки

Кости - 300 г, сосиски - 150 г, вода - 2 л, капуста краснокочанная - 200 г, хрен - 20 г, соль.

Сварить бульон. Положить в него нашинкованную капусту и варить до полуготовности. Добавить нарезанные сосиски, тертый хрен, посолить и довести до готовности.

Суп гороховый с колбасой

Горох – 100 г, вода – 1 л, колбаса вареная - 100 г, лук репчатый - 50 г, мука - 25 г, жир - 10 г, зелень петрушки, соль.

Предварительно замоченный горох залить водой и варить до размягчения. Затем протереть через сито и соединить с отваром. Добавить нарезанную колбасу и довести до кипения. Заправить пассерованным луком и мукой, посолить и довести до готовности. При подаче посыпать черным молотым перцем и измельченной зеленью петрушки.

Суп-пюре из цветной капусты

Капуста цветная - 200 г, мука - 50 г, масло сливочное - 40 г, бульон - 0,5 л, соль. Лезон: молоко – 100 г, яйцо - 1 шт.

Цветную капусту очистить от покровных листьев, промыть, разобрать на кочешки, залить белым соусом и варить до готовности. Затем протереть ее вместе с соусом через сито, добавить костный бульон и заправить лезоном и сливочный маслом.

Хлебный суп "Люнебург"

Хлеб белый - 200 г, фруктовый сок - 750 г, яблоки - 200 г, груши - 200 г, изюм - 100г, сахар - 80 г, лимонный сок, ванильная пудра.

Размоченный и отжатый хлеб размешать на небольшом огне с малым количеством воды в однородную массу. Добавить фруктовый сок, нарезанные кружочками или кусочками фрукты, изюм и сахар, варить до готовности. Приправить несколькими каплями лимонного сока и ванильной пудрой.

Рейнский яичный суп

Сливочное масло - 50 г, мука - 50 г, вода - 0,5 л, соль, корица или имбирь, белое вино - 0,5 л, яйцо - 3 шт., лимонный сок.

Припустить муку в разогретом масле и постепенно влить воду с сахаром и пряностями. Добавить вино и довести до кипения. Смешать яйца с лимонным соком, влить в эту смесь по каплям около 100 мл супа и вылить в остальной суп. Суп можно подавать как холодным, так и горячим.

Горячие блюда

Рыба по-мюнхенски

Рыба - I кг, лимонный сок или уксус, масло сливочное - 25 г, мука - 25 г, пиво - 375 г, сахар.

Разрезать очищенную рыбу на порции и отварить в подсоленной воде. Растопить сливочное масло, обжарить в нем муку. Добавить немного рыбьего отвара и пива, хорошо прокипятить и приправить лимонным соком,

солью и небольшим количеством сахара. Положить куски рыбы в соус или подать его отдельно.

Рыба по-бранденбургски

Рыбное филе - 750 г, фарш свиной - 250 г, томатная паста - 50 г, сметана - 50 г, лук репчатый - 75 г, жир - 30 г, лимонный сок, соль, тмин.

Рыбное филе нарезать полосками, сбрызнуть лимонным соком, посолить. Свиной фарш посолить, смешать с тмином и обжарить в разогретом жире. Добавить рыбу и тушить на медленном огне до готовности. Смешать томатную пасту, сметану, измельченный лук и полить этой смесью блюдо и прогреть до кипения.

Говядина маринованная по-берлински

Говядина - 1,2 кг, лук репчатый - 150 г, морковь - 150 г, корень петрушки - 60 г, корень сельдерея - 40 г, уксус - 300 г, вода - 300 г, соус сметанный - 200 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль, лимон - 1 шт.

Коренья и лук нарезать ломтиками, добавить специи, уксус, воду и прокипятить. Когда остынет, залить этим маринадом мясо, покрыть его дольками лимона, накрыть салфеткой, смоченной в маринаде и оставить на три дня. Затем мясо насухо вытереть, обжарить, уложить в кастрюлю со слегка поджаренными кореньями и луком, залить до половины маринадом и бульоном и тушить под крышкой в духовке до готовности. Мясо нарезать ломтями, полить сметанным соусом. Подать с краснокочанной капустой, яблоками и картофельным пюре.

Стейк (бифштекс в яйце)

Говядина или телятина - 1,2 кг, яйцо - 6 шт., сыр голландский - 150 г, масло сливочное - 125 г, цедра лимона, соль, перец.

Мясо нарезать, отбить, посолить, поперчить, смочить смесью яйца с тертым сыром и поджарить на слабом огне до образования светлой корочки. Отбивную положить на рис и посыпать измельченной цедрой.

Филе "Босдорф" из свинины

Филе свинины - 1 кг, яблоки - 400 г, крахмал - 10 г, жир - 50 г, горчица, майоран, соль.

Зачищенное мясо посолить и намазать горчицей. Обжарить со всех сторон в горячем жире, постепенно подливая столько бульона или воды, чтобы получить соус желаемой густоты. За 20 минут до окончания тушения добавить очищенные от кожицы и нарезанные на дольки яблоки. Приправить солью и майораном и связать разведенным в холодной воде крахмалом.

Рулет

Говядина - 4 куска, шпик - 40 г, соленый огурец - 50 г, лук - 75 г,

мука - 50 г, жир - 50 г, морковь - 30 г, сельдерей - 30 г, петрушка корень - 30 г, вода - 500 мл., сметана - 100 г, крахмал - 10 г, соль, горчица.

Отбить мясо, посолить, намазать горчицей и положить на него кубики шпика, огурца и лука. Скатать, скрепить деревянной заостренной палочкой, обвалять в муке и обжарить со всех сторон в горячем жире. Добавить мелко резанные суповые коренья, остаток лука, сметану, горячую воду и довести рулеты до готовности. Жидкость, в которой тушились рулеты, связать разведенным в холодной воде крахмалом.

Цыпленок "Люббенау"

Свежие огурцы - 600 г, цыпленок - 1 шт., жир для жаренья - 50 г, красное вино - 200 г, сметана - 125 г, крахмал - 20 г., рубленая зелень укропа, соль, сахар, перец, эстрагон, гвоздика.

Огурцы очистить от сердцевин, натереть на крупной терке, посолить и посыпать сахаром, откинуть вместе с сердцевиной на сито и собрать стекающий сок. Цыпленка разрезать на 4 части, сильно обжарить, долить немного горячей воды и вино. Добавить специи и готовить под крышкой. В последние 10 минут добавить огурцы. Огуречный сок смешать со сметаной и крахмалом, посолить, добавить немного сахара. Залить цыпленка и вскипятить. Готовое блюдо посыпать зеленью и добавить немного красного вина.

Лапша с яблоками

Лапша - 400 г, сливочное масло - 100 г, яблоко - 500 г, сахар с корицей - 30 г

Отварить лапшу и дать ей стечь. Слегка обжарить в масле дольки яблок, добавить лапшу и немного прожарить при постоянном помешивании. Посыпать сахаром с корицей.

Клецки в салфетке по-баварски

Маргарин - 75 г, яйцо - 4 шт., тертый сыр - 75 г., охотничья колбаса или копченое мясо - 125 г, белый хлеб - 300 г, соль, красный молотый перец.

Взбить в пену маргарин, яйца и пряности и добавить тертого сыра. Нарезать маленькими кусочками белый хлеб и охотничью колбасу и замешать в полученную яичную массу. Уложить ее на прокипяченную матерчатую салфетку, связать её уголки, повесить на палочке в кипящей подсоленной воде и варить около 25 минут. Вынуть, дать стечь воде. Выложить на предварительно подогретую тарелку, залить томатным соусом и обложить по кругу тушеными овощами.

Сладкие блюда и напитки

Пудинг из хлеба

Для пудинга: хлеб белый черствый - 300 г, молоко - 300 г, яйцо - 6 шт., сахар - 90 г, изюм - 60 г, корица - 20 г, миндаль - 90 г, ванилин. Для соуса: фрукты - 180 г, сахар - 60 г, желатин - 10 г.

Хлеб очистить от корки, нарезать кубиками и замочить в половине молока. Желатин растереть с сахаром, соединить с хлебом, добавить ошпаренный изюм, молотую корицу, ванилин, ввести взбитые белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, разровнять, посыпать тертым миндалем и выпечь. Подать с соусом из фруктов.

Желе по-берлински

Яйцо - 6 шт., сахар - 190 г, лимон - 2 шт., сок яблочный - 0,5 л, желатин - 25 г, сахар ванильный - 6 г, соль.

Взбить желатин с сахаром, добавить лимонный сок и немного натертой лимонной цедры. Яблочный сок разогреть, добавить предварительно замоченный желатин и влить желтки. Белки слегка посолить, взбить в крепкую пену, посыпать ванильным сахаром и смешать с яблочным соком. Смесь разлить в формочки и охладить. Подать в креманках.

Кофе по-шварцвальски

Кофе черный натуральный - 120 мл, сок из черешни - 30 мл., сахар - 12 г, лёд.

В горячий кофе добавить сок черешни. Полученную смесь разлить в стаканы, наполненные до половины измельченным пищевым льдом. Положить сахар, размешать и подать.

Кофе по-берлински

Кофе черный натуральный - 70 мл, сок черешни - 50 мл, молоко сгущенное - 30 г, пудра сахарная - 10 г.

Сварить крепкий черный кофе, процедить, охладить, добавить сок черешни, сгущенное молоко, размешать. Налить в бокал, полить сахарной пудрой и подать.

1.5. Польская кухня

Польская кухня складывалась под влиянием трех "кулинарных начал": крестьянского, городского и шляхетского. На протяжении веков они то приближались друг к другу, то отдалялись, но в конце концов слились в единый, но столь же разнородный и богатый польский кулинарный стиль.

Старопольская кухня не чуралась иноземных влияний, но умела их переделать на свой польский лад. Так, в Польшу проникает итальянская, французская, русская и австрийская кухни. Большое влияние оказывает

литовская кухня. В польских поваренных книгах и по сей день встречается определение "по-литовски".

Чтобы говорить о сырье, используемом в польской кухне, перенесемся в далекое прошлое и заглянем в кладовку зажиточного крестьянина. Прежде всего нас удивит разнообразие запасов: несколько сортов круп, пшеничная и рисовая мука, горох, бобы, конопляное масло, сушеные и соленые грибы, говядина и свинина соленая и копченая, нередко дичь, колбасы, сало, сыры, масла, яйца, мед, бочки шипучего медового напитка. Но это не все. Много овощей. Раньше, чем в других странах Европы, в польской кухне стали употреблять тмин и петрушку. Уже в те отдаленные времена польские предки сажали яблони, вишни, черешни, сливы, груши. Леса изобиловали разной ягодой, а в многочисленных реках водилась рыба, которую вялили, солили и коптили.

Пряности появились на польском столе очень давно. Ведь через польские земли пролегало много древних торговых путей, связанных с Римом и Византией.

Поляки были большими любителями и знатоками каши. Популярность круп начала падать с появлением картофеля, но не сошла на нет. В современной польской кухне по-прежнему высоко ценится гречневая и ячменная каши.

Польская кухня схожа с русской, украинской и белорусской кухней.

Польские блюда отличаются слегка кисловатым вкусом и они очень сытные, так как поляки употребляют большое количество сметаны, сливочного масла и шпика.

Польская кухня славится широким выбором острых холодных закусок, разнообразными рыбными блюдами, изделиями из свинины, выпечкой.

Традиционные блюда - борщ, бигос, фляки. Бигос по праву считается главным блюдом польской национальной кухни. Большой популярностью пользуются и котлеты из свиной корейки с косточкой.

Хорошо известны польские кондитерские изделия, особенно разнообразная выпечка с маком.

Перед обильным завтраком поляки пьют чай с молоком или вареньем. Плотный обед завершают десертом и кофе черным или с молоком. Ужин обычно легкий из овощных, крупяных или молочных блюд.

Холодные и горячие закуски

Зимний салат с лимоном и растительным маслом

Листовой салат - 200 г, лимон - 50 г, сахар - 30 г, масло растительное - 30 г, горчица - 15 г, редис - 30 г, или помидоры - 30 г.

Салат промыть и нарезать. Лимон вымыть горячей водой, разрезать пополам, выжать сок. Сахар и щепотку соли растворить в воде, добавить масло, лимонный сок и горчицу, тщательно размешать и полить салат. Перед подачей на стол салат несколько раз перемешать, чтобы все листики

хорошо пропитались соусом. Украсить редисом или помидорами.

Салат из репчатого лука

Лук репчатый - 150 г, яблоки - 150 г., картофель отварной - 80 г. , зелень петрушки и укропа, соль, майонез.

Лук репчатый нарезать соломкой, посолить и слегка поперчить. Добавить очищенные и измельченные на крупной терке яблоки, размятую картошку и мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Размешать, выложить горкой на тарелку и залить майонезом.

Огурцы, фаршированные яйцами и майонезом

Огурцы - 1000 г, яйца - 3 шт., редис - 400 г, сметана - 100 г., лук зеленый - 60 г, зелень укропа, соль.

Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить сердцевину. Отваренные яйца измельчить, редис натереть на крупной терке, смешать с яйцами, измельченным укропом, зеленым луком, сметаной и солью. Заполнить этой массой половинки огурцов. Подать, положив на лист салата.

Паштет мясной

Свинина мякоть - 250 г, курица - 100 г., телятина – 300 г, шпик - 200 г, печень - 100 г, репчатый лук - 150 г, белый хлеб - 100 г.

Отварную свинину, курицу без кожи и костей, отварную телятину, печень, шпик, репчатый лук, размоченный в воде белый хлеб пропустить три раза через мясорубку, выложить в форму и поставить на паровую баню в духовой шкаф на 40 минут. Готовое блюдо украсить топленым салом из кондитерского мешка.

Супы

Капустняк - суп из квашеной капусты

Копченое мясо (ребрышки или голова) - 300 г, сушеные грибы - 50 г, квашеная капуста - 300 г, лук репчатый - 75 г, маргарин - 20 г, мука - 25 г, соль, зелень.

Мясо и грибы 1/4 л воды и варить до готовности. Незадолго до готовности добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Квашеную капусту мелко порубить, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости. Мясной бульон процедить и залить им капусту. Лук обжарить на маргарине, добавить муку и продолжать жарить до золотистого цвета. Полученную заправку выложить в суп. Мясо и грибы нарезать соломкой и вложить в суп. Капустник едят с отварным картофелем, посыпанным слегка поджаренными кубиками шпика.

Волынский борщ

Свинина - 400 г, свекла - 200 г, лук репчатый - 125 г, морковь -

125 г, белокочанная капуста - 300 г, помидоры - 150 г, сахар - 30 г, сметана - 150 г, соль, зелень, чеснок.

Свеклу отварить в кожуре, очистить и нарезать соломкой. Приготовить бульон с овощами. В бульон добавить белокочанную капусту, нарезанную соломкой, свеклу, заправить тушеными и протертыми помидорами, солью, сахаром, тмином. Перед подачей положить чеснок, укроп и сметану.

Перловый суп по-польски

Перловая крупа - 200 г, лук репчатый - 75 г, грибы сушеные - 40 г, сливочное масло - 20 г, желтки яиц - 2 шт., сметана - 50 г, мясной бульон 1/4 л, сок лимона, соль.

Перловую крупу сварить на воде и воду слить. Овощи для супа очистить, мелко нарезать, вложить в мясной бульон. Сухие грибы отварить, нарезать ломтиками. Лук нарезать ломтиками и вместе с грибами обжарить на сливочном масле и ввести в бульон. Желтки смешать со сметаной и небольшим количеством бульона и влить в снятый с огня суп. Добавить перловую крупу. Довести до кипения, но не кипятить. Приправить соком лимона и посолить.

Яблочно – сливовый суп

Яблоки - 150 г, сливы - 150 г, вода - 1 л, мука – 20 г, молоко - 100 г, сахар - 50 г, джем из красной смородины - 30 г, сметана - 80 г, соль.

Фрукты промыть. Яблоки нарезать, но не чистить и удалить семена. Фрукты положить в кипящую воду, разварить и протереть через сито. Муку развести холодным молоком добавить немного горячего фруктового пюре, тщательно размешать и ввести в остальное пюре. Добавить сахар, немного соли, джем и сметану. Подавать с макаронными изделиями или гренками.

Горячие блюда

Карп по-польски

Карп - 900 г, сливочное масло - 50 г, мука - 40 г, репчатый лук - 200 г, тертая лимонная цедра, сахар - 30 г, лимонный сок, соль, бульон.

Куски карпа посолить, сбрызнуть лимонным соком и припустить в бульоне около 15 минут. В белый основной соус добавить лимонный сок, вино, измельченные орехи, тертую лимонную цедру, изюм. Готовое блюдо полить соусом.

Бифштекс хозяйский

Говядина - 1000 г, масло сливочное - 100 г, лук репчатый - 150 г, мука - 25 г, яйцо - 6 шт., соль.

Мясо очистить от пленок, нарезать поперек волокон ломтиками.

Каждый ломтик отбить до толщины не более 2 см придать округлую форму, посыпать мукой и перед самым жареньем посолить. Лук нарезать кружочками, подрумянить в жире, выложить из сковороды. Оставшийся жир сильно нагреть и поджарить бифштексы, чтобы образовалась румяная корочка, а внутри мясо осталось розовым, посыпать поджаренным луком и на несколько минут поставить в духовку. На сковороде зажарить яичницу-глазунью. При подаче на бифштекс уложить яйцо.

Рулетики из говядины

Говяжья вырезка - 900 г, шпик – 100 г, маринованные огурцы - 200 г, репчатый лук - 60 г, мука - 50 г, сметана - 150 г, соль, горчица, перец.

Куски говядины отбить, посолить, смазать горчицей. Нарезать полосками шпик и маринованные огурцы. На каждый кусок мяса выложить шпик, кольца репчатого лука и поперчить. Завернуть рулетом, обвязать ниткой, запанировать в муке и обжарить. Затем потушить до готовности со сметанным соусом. Подать с рассыпчатой гречневой кашей.

Чернина - блюдо из потрохов

Потроха одного гуся или двух уток, чернослив - 125 г, сушеные яблоки 125 г, сушеные груши - 80 г, сахар - 30 г, мука – 10 г, кровь гуся или утки - 3/8 л, уксус - 15 г, вода - 1/4 л, соль, корица, гвоздика, майоран.

Потроха залить водой, посолить и варить на слабом огне до мягкости. Сухофрукты залить 1/2 л воды, добавить пряности, сахар и варить до мягкости. Затем соединить фрукты и потроха. Фруктовый отвар и бульон, поровну того и другого, всего жидкости должно быть 3/4 л, смешать с мукой и кровью и залить этой смесью потроха. Приправить сахаром, солью, уксусом и майораном и осторожно прокипятить, чтобы кровь не свернулась. Подать с макаронными изделиями или клецками из муки или картофеля.

Гуляш из колбасы

Колбаса - 200 г, лук - 40 г, жир - 30 г, томатная паста - 50 г, яблоки - 150 г, тмин, мука - 20 г, сахар - 15 г, майоран, соль.

С колбасы снять оболочку и нарезать ломтиками. Лук нарезать мелкими ломтиками и обжарить на жире, но не подрумянивать. К луку добавить колбасу, томатную пасту, 1 стакан воды, немного тмина и тушить 2-3 минуты. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину и разделить каждое на 8 частей, добавить к колбасе и тушить до мягкости яблок. Муку развести небольшим количеством воды, влить в гуляш, размешать и дать немного покипеть. Заправить по вкусу солью, сахаром и майораном.

Оладьи из тыквы с колбасой

Тыква - 700 г, колбаса докторская или чайная - 300 г, яйцо - 6 шт., мука - 100 г, масло сливочное - 100 г, соль.

Тыкву очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке. Колбасу мелко порубить. Желтки растереть, соединить с тыквой и колбасой, ввести муку, соль и перемешать. Полученную массу ложкой выкладывать на сковороду и поджарить с обеих сторон. Подавать горячими с томатным соусом.

Мучные и сладкие блюда

Торуньские коврижки

Мука - 2000 г, мед - 500 г, корица, цедра лимона, гвоздика, кардамон на кончике ножа, сливочное масло - 60 г, сода - 20 г, ром - 30 г, яйцо - 3 шт., сахар - 300 г, миндаль - 30 г.

Половину порции муки высыпать на доску, сделать в муке углубление и влить в него разогретый мед, смешанный с корицей, цедрой, гвоздикой и кардамоном. Замесить тесто. В конце замеса добавить масло и вымешивать пока тесто не остынет. Затем развести соду в роме и влить в тесто. Смешать сахар со взбитыми яйцами и ввести в тесто, затем, осторожно, понемногу, всыпать оставшуюся муку. Все тесто следует месить руками не менее часа. Затем выложить его в смазанную маслом форму, сравнять ножом поверхность, закрыть крышкой и выставить в сухое прохладное место на неделю. После этого выдержанное тесто поставить для выпечки в духовку со средним жаром. После выпечки завернуть в полотняную салфетку и выдерживать еще в течение двух недель. По желанию коврижки перед выпечкой можно посыпать толченым миндалем.

Маковник

Мак - 250 г, молоко - 50 г, изюм - 50 г, орехи - 50 г, цукаты - 15 г, ром - 30 г, ломтики белого хлеба - или сухари, сахар - 50 г.

Мак залить кипящим молоком с сахаром, чтобы образовалось тягучее тесто. В это тесто добавить изюм, орехи и цукаты, предварительно размельченные, а также ром. Дно стеклянной посуды выложить ломтиками белого хлеба или сухарями, предварительно обмакнув их в горячую сладкую воду или молоко. На них положить слой маковой массы, потом слой сухарей и т.д. Последний слой должен быть маковым. Блюдо выставить на продолжительное время в холодное место. Перед подачей украсить миндалем.

Яблоки в желе

Яблоки - 400 г, сахар - 50 г, вода - 200 г, ром - 25 г, сок лимонный - 10 г, желатин - 15 г, варенье или мармелад - 50 г.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, разрезать пополам и сварить в сиропе, не допуская переваривания. Затем вынуть и охладить. В горячий сироп ввести набухший желатин, добавить лимонный сок, ром и охладить.

В углубления яблок положить варенье или мармелад, выложить в салатник и залить желе.

Напитки

Чай по-польски

Чай - 10 г, вода - 1000 г, сахар по вкусу.

Чайник тщательно вымыть, обсушить, нагревая на пару, В сильно нагретый чайник всыпать чай, прикрыть крышкой и нагревать на пару несколько минут, а затем залить чай небольшим количеством кипятка и нагревать далее. Через 5-10 минут долить кипятком. Чай разлить в чашки и сразу же подать к столу. Отдельно подать сахар.

Кофе по-варшавски

Кофе натуральный - 48 г, вода - 400 г, молоко или сливки - 400 г, сахар - 100 г.

В кофейник засыпать молотый кофе, влить кипятком, довести до кипения. Снять с огня, процедить, добавить молоко или сливки, сахар. Снова довести до кипения и разлить напиток в чашки. При подаче в каждую чашку положить пенку.

1.6. Румынская кухня

Румыния отличается от своих соседей не только языком, но и происхождением населяющих её жителей. Родиной предков современных румын, которые примерно 2000 лет назад обосновались в устье Дуная и слились там с аборигенным населением - даками, была Италия. Об этом свидетельствуют и общие корни слов, и некоторые кушанья, одинаковые или похожие в обеих странах.

По своей культуре и быту румыны имеют немало общего с соседними славянскими народами. В XIV в. северная часть территории Румынии находилась в зависимости от венгерских королей.

В XVI в. большая часть Румынии попала под власть Османской империи. И только в январе 1859 г произошло объединение княжеств, ознаменовавшее собой создание румынского национального государства.

Таким образом, на развитие румынской культуры, экономики и, в какой-то степени национальной кухни, оказали влияние различные, с вековыми традициями страны и народности.

Так как Румыния - страна в основном сельскохозяйственная, с преобладанием продукции растениеводства, основу румынской национальной кухни составляют блюда из овощей, кукурузы, молочных продуктов, рыбы и мяса, главным образом, баранины, свинины и птицы. Стручковую фасоль, свеклу, помидоры, огурцы, баклажаны, морковь, а также картофель используют для приготовления различных салатов, самостоятельных овощных блюд - фаршированный картофель, картофельные котлеты, зеленая фасоль под соусом,

капуста под различными соусами, жареные кабачки, фаршированные кабачки и гарниры к горячим блюдам.

В Румынии очень часто используют жарение на вертеле на древесных углях, особенно для приготовления баклажанов и сладкого перца. Их вращают на вертеле над жаром до тех пор, пока верхняя кожа не поджарится и не пойдет пузырями. Затем кожуру снимают, а из сердцевины делают нечто вроде пасты или салат, которые пряно припахивают дымком, что придает им неповторимый вкус.

Одним из самых лучших блюд, что предлагает румынская кухня, является икра из баклажанов с добавлением слегка поджаренного лука, оливкового масла, ароматической зелени и специй.

Особое место в румынской кухне занимает кукуруза. Из неё готовят широкий ассортимент различных блюд: каши, салаты. Кукурузу сочетают с овощами, рыбными, мясными продуктами. Итальянское влияние сказывается в крутой кукурузной каше, которую режут ножом - мамалыге, её оценивают даже выше, чем итальянскую поленту. Её полное название Мамалыга де аур, т.е. хлеб из золота. В некоторых случаях мамалыга даже заменяет хлеб. Её едят с молоком, брынзой, топленым маслом, подают к супам, рыбе, голубцам и др. в холодном и горячем виде. Она отличается высокими вкусовыми и питательными качествами.

Из молочных продуктов румынские кулинары используют творог, брынзу, различные сорта сыров. Следует отметить такую особенность: румыны, как правило, предпочитают подогретое молоко.

Дельте Дуная румынская кухня обязана богатыми запасами пресноводной рыбы и еще одним характерным румынским кушаньем - приготовленной из икры карпа закуски - игре батуте.

В ассортименте супов одно из главных мест занимают различные чорбы - суп, который готовят на кислом настое из пшеничных отрубей. В его состав входят также морковь, корень петрушки, картофель, репчатый лук, фасоль, свекла, помидоры, стручковый перец и другие овощи. Этот тип супов можно найти и у соседних славянских народов, и очень сходны с ним разные варианты борщей. Овощи в чорбу закладывают свежие, преимущественно молодые, и ни в коем случае не обжаренные. Этим чорба принципиально отличается от украинских борщей и других заправочных супов. Распространены также бульоны с рисом, манной крупой, клецками, суп-лапша с курицей, борщи, овощные супы.

На всем Балканском полуострове употребляют большое количество чеснока, но в комбинации с грецкими орехами можно найти его лишь у кавказских народов на противоположном берегу Черного моря. Исключение составляет встречающийся только в Румынии и типичный для румынской кухни соус из белого хлеба и грецких орехов с изрядной добавкой чеснока - скордоля.

Среди горячих блюд преобладают блюда из хорошо прожаренного натурального свиного или бараньего мяса и птицы. Популярны блюда из рыбы, раков, улиток. Основной способ тепловой обработки для приготовления

горячих блюд - гратарный, т.е. обжаривание на решетке (Gratar - решетка). На гратаре готовят мясо и рыбу.

Из наиболее распространенных горячих блюд следует назвать голубцы в виноградных листьях, жаркое на гратаре, токань из цыплят или свинины, чупаму (гуляш) из телятины с белым соусом, мититеи - обжаренные на решетке колбаски из пропущенного через мясорубку мяса. Куриное мясо приготавливается различными способами, особенно вкусны цыплята с абрикосами.

Трансильванские саксы (так называют трансильванских немцев) тоже сохранили некоторые свои характерные блюда, например, переслоенную капусту.

Особенности географического положения Румынии обусловили влияние на румынскую кухню национальных кухонь соседних стран - Болгарии, Турции и других. Оно проявляется и в названиях, и в способах приготовления некоторых блюд. Таковы, например, плов, мусака, яхния, плакия.

Румыны употребляют много фруктов и бахчевых плодов - арбузов, дынь, тыкв.

Для румынской кухни характерен широкий ассортимент мучных кулинарных изделий. Особой популярностью пользуются мучные изделия из слоеного теста, пироги с начинкой из мяса, брынзы, фруктов и варенья, печенье с начинкой из молотых орехов с сахаром.

Из напитков румыны предпочитают кофе (наследие османского ига), очень любят различные соки, компоты, но не едят киселей.

Всенародно любимым напитком румын является вино. Виноградарство на территории Румынии уходит своими корнями еще в эпоху греков. Но вина, которые предпочитают румыны, не отличаются легкостью. В основном это красные виноградные вина и различные настойки и наливки. Румыны заслуженно гордятся своей сливовицей, которая наиболее распространена среди крепких алкогольных напитков.

Холодные блюда и закуски

Летний салат по-олтянски

Помидоры - 500 г, свежие огурцы - 500 г, зеленый салат - 50 г, сладкий перец - 150 г, зеленый лук - 30 г, маслины - 150 г, брынза - 250 г, яйца - 150 г, растительное масло - 200 г, лимонный сок - 40 г, чеснок - 1 долька, ветчина - 100 г, зелень укропа и эстрагона, соль и перец по вкусу.

Спелые и свежие помидоры вымыть и каждый разрезать вдоль, осторожно удалить семена, посолить, дать стечь. Крупно нарезать тщательно промытые листья салата. Сладкий перец очистить от семян и внутренних перегородок и нарезать тонкой соломкой. Из маслин вынуть косточки. Ветчину нарезать тонкими брусочками. Все составные части перемешать в салатнике и заправить соусом, перцем, чесноком, растертым с солью и измельченным эстрагоном и укропом. Посыпать салат натертой на мелкой терке брынзой и украсить дольками яиц и стручками острого перца.

Картофельный салат с сырыми овощами

Картофель - 500 г, кислые яблоки - 400 г, корень сельдерея - 75 г, зеленый салат - 70 г, яйца - 100 г, морковь - 70 г, растительное масло - 200 г, сок от 1/2 лимона, зелень укропа, соль по вкусу.

Отварить вымытый, неочищенный картофель, опустив в кипящую соленую воду. Готовый картофель очистить, вырезать ломтиками и сбрызнуть холодной водой, чтобы они не слипались.

Сырые, тщательно вымытые и очищенные морковь, сельдерей и яблоки нарезать очень тонкой соломкой. Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками и осторожно вынуть желтки, из которых приготовить майонез. Нарезанные морковь, сельдерей, яблоки перемешать с картофелем, посолить и заправить майонезом.

Салат выложить в салатник и украсить листьями зеленого салата, кружками белка и зеленым укропом.

Супы

Чорба из говядины по-крестьянски

Говяжья мякоть - 400 г, морковь - 120 г, петушка, сельдерей, пастернак - 100 г, репчатый лук - 100 г, картофель - 400 г, сладкий перец - 30 г, белокочанная капуста - 120 г, помидоры - 250 г, томатная паста - 25 г, растительное масло - 50 г, квас - борш - 800 г, консервированный зеленый горошек - 50 г, варёная стручковая фасоль - 50 г, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу,

Нарезанное кубиками мясо поставить варить, залив холодной водой, и посолить. Когда вода закипит, снять пену и варить на слабом огне, добавив мелко нарезанный лук. Нарезанные кубиками овощи спассеровать в масле и заложить в бульон, когда мясо почти готово. Тогда же положить и нарезанный кубиками картофель и варить еще 20 минут. Отдельно вскипятить квас и влить в бульон, положив одновременно горошек, фасоль, томатную пасту и очищенные от кожицы и семян помидоры. Дать чорбе вскипеть, посыпать её мелко нарезанной зеленью и подать на стол.

Квас-борш для чорб

Пшеничные отруби - 500 г, кукурузная крупа - 300 г, I стакан закваски или пивные дрожжи - 20 г, лимон - 150 г, черный хлеб - 100 г, вода 5 л.

Квас - борш готовится в глиняных горшочках на 5-6 литров. На дно горшка высыпать отруби и кукурузную крупу, влить I стакан закваски или 20 г пивных дрожжей и кипятка и поставить в теплое место. Когда борш остынет, добавить нарезанный ломтиками лимон и 2-3 ломтика черного хлеба.

Во время брожения квас мешать длинной деревянной ложкой 2 раза в день. Когда квас приобретет кисловатый вкус, горшок перенести в холодное место и дать квасу отстояться. Отстоявшийся прозрачный квас разлить в бутылки и хранить в холодном месте.

Горячие блюда

Плакия из фасоли

Фасоль - 500 г, растительное масло - 200 г, репчатый лук - 220 г, чеснок - 150 г, томатная паста - 30 г, помидоры – 250 г, 1 лавровый лист, зелень петрушки, чабера, соль и перец по вкусу.

Нарезанный ломтиками лук слегка спассеровать, влить ложку воды, положить мелко нарезанный чеснок, зелень петрушки, томатную пасту, соль, перец и свежие помидоры, очищенные от кожицы и семян, все перемешать и прокипятить. Заправить сваренную фасоль приготовленным соусом и поставить в духовку, пока выпарится почти вся жидкость. Подается в теплом виде как гарнир или самостоятельное блюдо.

Мититеи

Говядина - 200 г, чеснок - 3 дольки, соль, перец, толченый тмин, сода – 2 г.

Говядину вместе с жиром пропустить через мясорубку 2-3 раза, посолить и поставить в холодное место на 2-3 часа. Затем добавить молотый перец, толченый тмин, пищевую соду, отдельно растолочь чеснок с солью, размешать с небольшим количеством мясного бульона и влить в мясо. Из приготовленной массы сформовать мититеи в виде небольших сарделек одинаковой величины. Обжарить на гратате. Во время жаренья сбрызгивать мититеи мясным бульоном. На гарнир подать натуральные овощи или овощные салаты.

Курица с абрикосами

Репчатый лук - 75 г, свежие абрикосы - 500 г, молодая курица - 1200 г, растительное масло - 120 г, мука - 50 г, сахарная пудра - 20 г, соль - 10 г, белый перец.

Лук нарезать маленькими кубиками. Абрикосы вымыть и удалить косточки. Довести до кипения 3/8 л воды. Курицу нарубить на 4 части. В большом сотейнике разогреть растительное масло. Хорошенько подрумянить на нем куски курицы, потом вынуть. Масло слить, оставив в сотейнике примерно 1 ложку. Посыпать мукой и размешать, пока не образуется гладкая каша. При непрерывном помешивании подлить столько воды, чтобы получился густой соус. Добавить нарезанный лук и на медленном огне разварить его. Подмешать абрикосы, приправить соус сахарной пудрой, солью и перцем. Положить в соус куски курицы и под крышкой на медленном огне 20-30 минут потушить до мягкости. Подать с рисом или с картофельным пюре.

Румынский холодный ореховый соус Скордоля

Белый хлеб - 150 г, грецкие орехи - 150 г, чеснок - 3 дольки, масло растительное - 100 г, уксус, соль.

Ломтики белого хлеба без корки замочить в воде, хорошенько отжать и протереть через сито. Смешать с молотыми грецкими орехами, на кончике ножа

солью и постепенно подмешать растительное масло. Заправить уксусом и развести водой, чтобы получился густой соус. Подать в холодном виде к жареной в духовке домашней птице.

Мамалыга

Кукурузная крупа - 200 г, яйца - 100 г, сыр - 100 г, соль - 20 г.

В казанке (кастрюля с толстыми стенками и дном из чугуна) нагреть 1 литр воды с солью до кипения. Рукой, постепенно и понемногу при непрерывном помешивании, всыпать мелкодробленую кукурузу. Если всыпать её всю сразу, она не разварится. Когда масса загустеет, до предела снизить температуру и дать ей 30-40 минут распариться. Загустевшую кашу смоченной холодной водой лопаточкой или острым ножом отделить от стенок кастрюли, выбить кашу на доску и придать ей форму кирпичика. Когда она остынет, нарезать её ломтиками, обмакнуть их во взбитое яйцо и обвалить в тертом сыре. Сыр хорошо прижать и на сливочном масле слегка подрумянить ломтики со всех сторон. Подать с охлажденным йогуртом или со сметаной.

1.7. Скандинавская кухня

Под названием "Скандинавской кухни" объединены кухни Дании, Швеции, Норвегии и Финляндии, так как они мало отличаются друг от друга.

На развитие скандинавской кухни большое влияние оказали немецкая, английская и французская кухни. Чистая национальная кухня сохранилась лишь в "глубинке". У современных горожан она занимает относительно скромное место.

Рыба и продукты моря являются основным продуктом питания народов скандинавских стран. Практически ежедневно в рационе скандинавов бывают рыбные блюда,

Заметное место в меню занимает мясо - говядина, телятина, свинина, меньше баранина. Любят птицу и дичь. Широко используется свиное сало и шпик.

Еще одна особенность - широкое использование молока и молочных продуктов. Молоко пьют и взрослые и дети. Всюду стоят автоматы, торгующие молоком.

По обилию и разнообразию блюд из круп со скандинавской кухней может сравниться разве только русская кухня.

В Скандинавии популярны сэндвичи. В Дании и Швеции есть рестораны, специализирующиеся на бутербродах.

Отменным вкусом и внешним оформлением отличаются салаты из рыбы, овощей, заправленные взбитым майонезом с хреном или горчицей.

В скандинавских странах любят крупяные, овощные супы на мясных и рыбных бульонах, часто заправленные мукой. Супы в рационе 1-2 раза в неделю. Так, например, в Швеции есть суп, который едят по четвергам - "суп с горохом из соленой свинины" или суп, который едят во вторник так и называется "суп, который готовится по вторникам".

Особенностью скандинавской кухни является потребление тушеного китового мяса, так называемой "морской говядины".

Картофель, морковь и другие овощи обычно подают в отварном виде, обильно посыпая петрушкой и укропом. Любят картофель в «мундире».

Пироги, рулеты и торты, пирожки с ягодами, вареньем, яблоками очень популярны в качестве сладкого.

Основной горячий напиток кофе, чай пьют реже.

Горячее скандинавы едят один раз в день во время обеда (около 16 часов).

Любят плотный завтрак. На работе довольствуются бутербродами с молоком или кофе.

Обед завершается чашкой кофе с сыром.

Холодные блюда и закуски

Датский салат из моркови

Макароны – 200 г, цветная капуста – 500 г, корень сельдерея – 50 г, морковь – 150 г, ветчина – 200 г, растительное масло – 40 г, уксус 3% - 36 г, майонез – 45 г, горчица – 10 г.

Макароны разломать и сварить в соленой воде. Морковь и сельдерей нарезать кубиками или соломкой, капусту разделить на соцветия. Все овощи сварить в слегка подсоленной воде. Охлажденные овощи и макароны заправить растительным маслом, уксусом и горчицей, добавить нарезанную соломкой ветчину.

Гласмэстариль (сельдь стекольщика) - норвежская кухня

Жирная малосольная сельдь - 8 шт., лук репчатый - 150 г, морковь - 150 г, хрен - 40 г, уксус 3 % - 300 г, вода - 400г, сахарная пудра - 300 г, перец красный молотый - 15 г, перец горошком - 10 г, горчица - 12 г, лавровый лист, имбирь.

Сельдь очистить, залить водой и вымачивать 12 часов, периодически меняя воду, пока она не станет прозрачной. Затем разделить на филе и мелко нарезать. Морковь, лук, хрен нарезать, смешать с кусочками сельди, посыпать пряностями. Прокипятить воду с уксусом и сахарной пудрой, залить этой жидкостью сельдь так, чтобы она была полностью покрыта, и поставить в холодное место на пять дней.

Лососина по-датски

Лососина - 125 г, яйцо - 2 шт., соленые огурцы - 100 г, рис - 50 г, майонез - 100 г.

Рис отварить. Яйцо отварить. Лососину, яйцо, огурец нарезать кубиками, смешать с рисом и майонезом.

Салат из свеклы (датская кухня)

Свекла - 300 г, ананасы - 300 г, взбитые сливки – 50 г.

Свеклу очистить, отварить, нарезать кубиками. Ананасы очистить,

нарезать кубиками. Свеклу и ананасы перемешать и осторожно соединить со взбитыми сливками.

Супы

Щи рыбные (норвежская кухня)

Рыба - 300 г, вода - 2 л, морковь - 150 г, корень сельдерея, петрушки - 100 г, мука пшеничная - 25 г, яйцо (желток) - I шт., соль, перец черный молотый. Для фрикаделек: филе трески - 200 г, яйца (белки) - 2 шт., крахмал - 25 г, сметана - 20 г, орехи молотые - 10 г, соль.

Из кусков рыбы, головы и костей сварить бульон, положить в него морковь, корни сельдерея и петрушки, варить до готовности, а затем ввести пассированную муку. Готовый бульон процедить, добавить нарезанную соломкой морковь, рыбные фрикадельки, посолить, поперчить и варить 5-8 минут. В конце варки ввести желток. Фрикадельки приготовить из филе трески. В фарш добавить взбитые белки, крахмал, сметану, молотые орех, соль. Отварить в подсоленной воде в течение 10-15 минут.

Еленброд – суп из пива

Светлое пиво - 500 г, темное пиво - 500 г, сахар - 50 г, мука. - 40 г, яйцо - I шт., яичный желток - I шт., молоко - 100 г, имбирь (корень) или корка лимона.

В пиво положить корку лимона и довести до кипения. Муку 1/2 части развести в холодном молоке и добавить в суп. Приправить сахаром и солью. Яйцо смешать с оставшейся мукой, прибавить молока, хорошо размешать, чтобы не было комочков, и влить в суп. Прокипятить в течение 5 минут и снять с огня. Яичный желток и несколько ложек супа хорошо взбить и ввести в суп.

Горячие блюда

Фискеболлар - рыбный клопс

Рыбное филе - 500 г, шпик - 25 г, маргарин - 20 г, лук репчатый - 100 г, хлеб пшеничный - 30 г, молоко сгущенное - 60 г, соль, красный перец, зелень петрушки. Для соуса: маргарин - 20 г, молоко - 250 г, кислое молоко - 125 г, каперсы, сок лимона.

Рыбное филе измельчить на мясорубке. Шпик, нарезанный кубиками, растопить на сковороде, добавить маргарин, мелко нарубленный лук и слегка его обжарить. Размочить хлеб и размять его. Все компоненты смешать, посолить, добавить красный перец и рубленную зелень петрушки. Сформовать небольшие клецки и проварить 20 минут в слегка кипящей воде. Затем клецки вынуть из воды и поставить в теплое место. Крахмал развести в молоке, влить в бульон и прокипятить. Затем добавить кислое молоко, каперсы, сок лимона. Рыбные клецки прокипятить в соусе на очень слабом огне. Подать с отварным картофелем.

Кетбуллар – мясные тефтели

Мясо рубленое - 250 г, скобленное мясо - 250 г, панировочные сухари - 50 г, репчатый лук - 50 г, картофель - 150 г, картофельная мука - 20 г, молоко - 200 г, соль, перец, жир для жарки.

Репчатый лук натереть на терке. Картофель отварить и пропустить через мясорубку. Все продукты хорошо перемешать и дать постоять 10 - 20 минут. Сформовать фрикадельки величиной с грецкий орех и обжарить в сильно разогретом жире (часто встряхивая сковороду, чтобы фрикадельки равномерно обжаривались со всех сторон). Подавать можно как в холодном, так и в горячем виде. Подливку для горячих тефтелей приготовить из сметаны с горчицей, сахаром, солью и перцем.

Филе свиное фаршированное (датская кухня)

Филе свиное - 1,2 кг, яблоки - 200 г, чернослив - 100 г, масло сливочное - 100 г, сливки - 300 г, бульон - 600 г, крахмал, соль.

Филе разрезать вдоль, отбить. Сверху положить замоченный и очищенный от косточек чернослив и нарезанные дольками яблоки. Мясо скатать в виде рулета и крепко перевязать. Затем обжарить в сильно разогретом жире, посолить, влить бульон, раствор крахмала в сливках и тушить до готовности. Готовый рулет освободить от нитки. Нарезать ломтиками толщиной 1,5-2 см, полить соусом и гарнировать картофелем или рассыпчатым рисом.

Съемансбифф мясо по-флотски

Говядина - 4 ломтика мякоти, репчатый лук - 300 г, картофель - 600 г, шпик мелко нарубленный - 80 г, мясной бульон - 400 г, соль, перец, горчица, жир для жаренья.

Мясо отбить с обеих сторон деревянным молотком, намазать горчицей и обжарить на маргарине. В кастрюле распустить шпик, добавить нарезанный ломтиками картофель, лук сверху уложить мясо. Каждый слой слегка посолить и посыпать перцем. Полить бульоном, закрыть крышкой и тушить 20-30 минут.

Фоикал из макрели (финская кухня)

Макрель - 1 кг, морковь - 150 г, лук репчатый - 100 г, корень сельдерея - 80 г, зеленый горошек - 120 г. Для соуса: отвар рыбный - 150 г, отвар овощной - 150 г, масло сливочное - 60 г, мука - 40 г, перец черный молотый, соль.

Филе макрели нарезать наибольшими кусками и отварить в малом количества воды. Коренья, лук, горошек отварить. Из рыбного и овощного отваров, масла, муки приготовить соус и приправить его специями. Рыбу выложить на блюдо, гарнировать овощами, полить соусом и обильно посыпать зеленью.

Овощи с салом - шпик по-датски

Капуста савойская - 300 г, картофель - 500 г, морковь - 300 г, лук-порей - 180 г, сало-шпик - 300 г, лук репчатый - 300 г, масло растительное - 90 г, перец черный молотый, тмин, соль.

Морковь разрезать вдоль, лук-порей - кусочками по 2 см, савойскую капусту разделить на мелкие части, картофель очистить и нарезать кубиками; все овощи обжарить в масле, переложить в сотейник, приправить солью, перцем, добавить крупно нарезанный лук, измельченные листья тмина, сверху куски сала - шпика, влить воду и тушить в духовке 1 час.

Сельдь, запеченная в тесте

Некрупная свежая сельдь – 1 кг, мука - 75 г, яйцо - 1 шт., соль, жир для жарки.

Сельдь очистить, удалить внутренности и обсушить. Слегка посолить и разрезать вдоль. Из муки, воды, яйца, соли замесить жидкое тесто. Половинки сельди обмакнуть в тесто и сейчас же запечь в большом количестве жира (рыба должна плавать в нем). Жарить до тех пор, пока на поверхности сельди не образуется золотистая корочка.

Сладкие блюда и напитки

Суфле из крыжовника (шведская кухня)

Крыжовник - 500 г, сахар – 100 г, лимон - 50 г, вино белое – 100 г, яйцо - 2 шт.

Крыжовник проварить до мягкости, добавив немного воды, лимонную цедру и сахар. Протереть через сито. Желтки смешать с сахаром и небольшим количеством ягодного пюре, затем со всей оставшейся частью и варить, помешивая 3-5 минут. Добавить вино, снять с огня, ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке 30 минут на слабом огне. Подать с ванильным соусом.

Датская ромовая баба

Яйцо - 3 шт., сахар - 150 г, мука - 150 г, вишневый сок - 200 г, ром - 60 г, желток - 2 шт., сливки - 250 г, крахмал - 20 г.

Яйца смешать с сахаром и взбить их в пену, затем осторожно, понемногу всыпать муку. Замесить тесто и осторожно наполнить им предварительно промасленную форму для выпекания бабы. Форму поставить в духовку со средним жаром и выпекать до образования на поверхности бабы золотистой корочки. Затем бабу охладить и опустить в миску с вишневым соком, смешанным с 1/2 частью рома для пропитки. На паровой бане взбить сливки, желтки и крахмал, добавить оставшийся ром. Перед подачей бабу полить сладким соусом.

Чай по-шведски

Молоко - 200 мл, чай - 2 г, сахар - 20 г.

В кипящее молоко добавить сахар и залить им сухой чай. Охладить и подать.

1.8. Болгарская кухня

Болгарская кухня носит восточный характер. Она является отражением многовековой истории развития страны. Болгария ведет свое летоисчисление с У11 века. Под игом Османской империи Болгария находилась почти 500 лет. Это объясняет, почему в болгарской кухне так много заимствовано из турецкой кулинарии /таратор, гювеч и т.д./.

Формированию кулинарных обычаев способствовало удобное географическое местоположение Болгарии, где скрещивались торговые пути и соседство Италии, Греции, Югославии, Румынии, России и конечно Франции оказали огромное влияние на ее развитие.

Обилие солнца, влаги и плодородные почвы в причерноморских и при дунайских районах позволяли возделывать сады, огороды, вести промысел рыбы, заниматься животноводством. В центральной части выращивали основную часть овощей, зерновых и бобовых. В горах жители занимались овцеводством, разводили коз и крупный рогатый скот. В их кухне преобладало мясо, молоко и молочные продукты.

Народная мудрость, способность к выживанию помогли значительно сблизить кухни регионов страны. Болгары рано научились заготавливать овощи, фрукты, мясо, рыбу впрок и производить между собой обмен продуктами.

Для приготовлений блюд болгары использовали сливочное масло, ели с ним мамалыгу. Позже появилось растительное масло, которое со временем вытеснило из широкого потребления свиной, бараний и говяжий жиры и даже сливочное масло. С тугоплавкими жирами по старой традиции готовят блюда из мяса взрослых животных с фасолью, репчатым луком и квашенной капустой. Молодое мясо и зеленые овощи готовят, как и в старину, с куриным или телячьим жиром, жиром ягненка или же сливочным маслом.

Болгары отличные овощеводы. Свежие и консервированные овощи известны всей Европе. Начиная с мая, болгары не употребляют картофель, заменяя его овощами, рисом, макаронами.

Горячие блюда болгары предпочитают из баранины, говядины, телятины, свинины и птицы. Часто на стол подают рыбу морскую и пресноводную.

Важное место болгары отводят молочным продуктам. Среди них -йогурт, хорошо известный всему миру. Йогурт подают с разными приправами - чесноком, сахаром, рубленной зеленью, джемом, повидлом, он входит в состав многих супов и горячих блюд. Популярны кислое молоко, простокваша, брынза, сыр кашкавал /овечий сыр/.

Болгары почти не едят черный хлеб. Традиционно к столу подают круглый белый пшеничный хлеб - погача - на дрожжевой закваске. Разновидностями национального хлеба являются плоские сдобные лепешки.

Своеобразное консервирование мяса болгарам известно издавна. Известно, что в древности болгарские воины, уходя в поход, клали под седло коня огромный кусок мяса / без костей/, чтобы под действием тепла и

физической нагрузки во время скачки оно становилось мягким /прообраз сегодняшней бастурмы/ и съедобным.

Характерной особенностью старинной болгарской кухни является то, что блюда приготавливались на раскаленных углях, в глиняных печах, на разогретых камнях, черепице. Поэтому тепловая обработка продуктов ограничивалась варкой, тушением, запеканием. Жаренье, в том числе и во фритюре не было принято.

Старинная болгарская кухня использовала жир основного продукта. И сегодня жива традиция готовить некоторые блюда без добавления жира. Для этого используется жирное мясо, которое тушат в собственном соку. Овощи обычно тушат, добавляя острые приправы - лук, чеснок, перец горький, уксус.

Любят болгары мясные блюда, приготовленные на открытом огне. Кухни ресторанов и большинства столовых оборудованы специальной печью, которая носит название скара. Это своеобразный камин с решеткой, позволяющий за несколько минут приготовить отличное национальное блюдо - кебапчета.

Холодные блюда и закуски

Икра из орехов и чеснока

Чеснок - 68 г, грецкие орехи - 220 г, белый хлеб - 150 г, растительное масло - 50 г, сметана - 50 г, уксус 3% - 50 г, соль.

Очищенный чеснок растереть с солью. Добавить толченые орехи и замоченный в воде и хорошо отжатый белый хлеб. Хорошо взбить, вводя понемногу масло, а в конце сметану. Смесь заправить уксусом и солью, размешать и выложить в тарелку.

Салат по-панагюрски

Капуста белокочанная - 38 г, перец сладкий стручковый - 27 г, морковь - 25 г, помидоры - 71 г, чеснок - 4 г, зелень петрушки и сельдерея - 4 г.

Белокочанную капусту и сладкий перец нарезать тонкими полосками, морковь, помидоры и чеснок натереть на терке, зелень петрушки и сельдерея мелко нарезать. Все смешать, залить растительным маслом, посолить.

Супы

Чорба из кабачков

Кабачки - 166 г, лук зеленый - 6 г, растительное масло - 12 г, мука - 3 г, рис - 12 г, перец красный молотый - 0,02 г, яйцо - 1 шт., простокваша - 25 г, зелень петрушки и укропа - 3 г.

Кабачки очистить, вынуть мякоть, 1/2 часть порубить и спассеровать с нарезанным зеленым луком, мукой и перцем. Все это залить водой и довести до кипения. Затем положить подготовленный рис, варить до полуготовности, ввести нарезанные кубиками кабачки и варить до готовности. Готовый суп посолить и заправить взбитым с простоквашей яйцом. При отпуске посыпать мелко нарубленной зеленью.

Чорба - топчета

Мясной фарш - 70 г, рис - 30 г, яйцо - 2 шт., масло или маргарин - 25 г, мука - 50 г, йогурт - 60 г, вода - 3/4 л, репчатый лук - 50 г, соль, перец, зелень петрушки.

Мясо хорошо перемешать с небольшим количеством мелко нарубленного лука, одной частью петрушки и одним белком. Добавить соль и перец по вкусу. Из массы сформовать небольшие шарики - клецки и обвалять их в муке. В воду положить лук, петрушку, соль. Довести до кипения и опустить в нее клецки. Варить 30 минут. Добавить рис и варить еще 10 минут. Смешать йогурт, желтки и муку с небольшим количеством остывшего бульона, влить в кастрюлю с супом и варить 2-3 минуты. Добавить перец по вкусу и приправить суп маслом.

Суп молочный по-родопски

Молоко - I л, кукурузная мука - 130 г, сливочное масло - 60 г, грецкие орехи - 220 г.

Молоко довести до кипения. Непрерывно помешивая, постепенно всыпать муку. Посолить и варить до загустения, заправить маслом и посыпать толчеными орехами.

Горячие блюда

Плакия из рыбы

Судак - 264 г или карп - 281 г, помидоры - 17 г, лук репчатый - 24 г, зелень петрушки - 4 г, масло сливочное - 30 г, корень сельдерея - 9 г, чеснок - 3 г, мука - 5 г, лимон - 20 г, перец черный - 0,04 г, лавровый лист - 0,02 г.

Рыбу разделить на филе с кожей и реберными костями, нарезать на порции и уложить на смазанный противень. Отдельно спассеровать лук и корень сельдерея, нарезанные мелкими ломтиками, и довести до мягкости. Затем прибавить мучную пассеровку, разведенную горячей водой, соль, чеснок, черный перец, лавровый лист, довести до кипения и этим соусом залить уложенную на противень рыбу. Сверху на рыбу положить ломтики помидоров и лимона, посыпать нарезанной петрушкой и запечь в жарочном шкафу.

Мусака с говядиной и картофелем

Говядина - 164 г, картофель - 213 г, масло растительное - 10 г, помидоры - 48 г, лук репчатый - 24 г, масло сливочное - 5 г, яйцо - I шт., молоко - 50 г, перец черный молотый - 0,1 г, соль.

Картофель очистить, нарезать кружочками и поджарить с одной стороны до полуготовности. Отдельно обжарить до полуготовности измельченное мясо вместе с луком, добавить мелко нарезанные помидоры, посолить, поперчить. Третью часть подготовленного картофеля выложить в смазанную маслом сковороду, сверху ровным слоем половину мяса, снова картофель, поверх мяса и прикрыть оставшимся картофелем обжаренной стороной вверх. Мусаку полить

растопленным сливочным маслом, добавить бульон и тушить 20-30 минут. Затем залить яйцом, взбитым с подсоленным молоком и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Гювеч

Свинина /окорок/ - 164 г, соль – 1 г, перец - 0,2 г, жир животный топленый - 15 г, морковь - 19 г, лук репчатый - 18 г, картофель - 40 г, томатное пюре - 10 г, капуста свежая - 25 г, фасоль - 10 г, бульон - 100 г, зелень петрушки - 1,5 г.

Мясо нарезать кубиками массой 15-20 г, посыпать солью, перцем и обжарить. Морковь, картофель, лук нарезать кубиками и спассеровать с добавлением томатного пюре. Затем обжаренное мясо, пассерованные овощи, капусту, нарезанную квадратиками, отварную фасоль выложить в керамический горшочек, залить бульоном и тушить 15 минут. Подать в той же посуде, сверху посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

Панированные баклажаны с начинкой

Баклажаны - 1500 г, растительное масло - 180 г, репчатый лук - 238 г, брынза - 200 г, яйцо - 6 шт., молотые сухари - 60 г, черный перец, петрушка, соль.

Баклажаны очистить, посолить и выдержать около 1/2 часа. Отжать от горького сока и обжарить до мягкости в половине растительного масла. Вынуть и в том же масле спассеровать мелко нарубленный лук до мягкости. Добавить измельченную брынзу, два взбитых яйца, соль, молотый черный перец и рубленую зелень петрушки. Баклажаны разрезать вдоль пополам, удалить мякоть и нафаршировать полученной массой. Запанировать в оставшихся взбитых яйцах и молотых сухарях и обжарить до золотистого цвета.

Сладкие блюда и напитки

Яблоки по - болгарски

Яблоки - 1000 г, ванильный крем - 150 г, грецкие орехи - 30 г, миндаль 30, изюм - 30 г, красное вино - 400 г, печенье - 100 г, мармелад из смородины - 30 г.

Орехи, миндаль, изюм и ванильный крем смешать и наполнить этой смесью вымытые и очищенные от сердцевин яблоки. Форму смазать маслом, выложить на нее яблоки, залить вином, закрыть крышкой и тушить до мягкости яблок. Каждое яблоко положить на печенье, на яблоко положить мармелад и залить горячим вином.

Напиток клубничный

Клубника - 665 г, вода - 200 г, сахар - 250 г, коньяк – 15.

Клубнику перебрать, промыть, добавить сахар и залить водой. Смесью довести до кипения и сразу протереть через сито. Влить коньяк и охладить.

1.9. Венгерская кухня

Бесспорно, что современная венгерская кухня несет на себе следы обычаев самых древнейших времен. В эпоху Великого переселения народов, и до нее, древние венгры вели кочевой образ жизни. И вероятно, для своих длительных переходов, они изготавливали нечто вроде консервов, из которых на стоянках могли приготовить себе еду. Такими «консервами», вариантом тогдашнего высушенного на солнце теста, является, например, нынешняя тархоня, которую еще и сегодня изготавливает и продает пищевая промышленность.

Позже под влиянием других народов венгерская кухня превратилась в то, чем она является сегодня. Так, в средние века, она претерпела заметные изменения благодаря наплыву в страну итальянцев, которых приглашала вторая жена короля Матяша, итальянка Беатриса Арагонская.

Но наиболее сильное воздействие оказали на венгерскую кухню турки, которые после победы под Мохачем в 1526 г в течение полутора веков держали значительную часть Венгрии под своим господством.

Почти в то же время стало сказываться влияние французской кухни, которое проникало в Венгрию через посредство австрийского двора.

В результате этих воздействий венгерская кухня, сохранив многие оригинальные черты, утратила свою первоначальную грубость.

Благодаря благоприятному климату, рельефу и хорошей почве венгерская земля родит все, что только может пожелать человек.

Среди продуктов используемых для закусок, следует указать гусиную печенку. В Венгрии гусей откармливают насильно, из-за чего печенка у них достигает исключительно больших размеров.

В венгерской кухне широко используется свинина, говядина, телятина. Баранину венгры не любят. Широко известна венгерская индейка.

В Венгрии выращивают фрукты и овощи превосходного качества. Для современной венгерской кухни, помимо употребления свиного сала, лука и паприки, характерно и частое использование сметаны.

Нельзя не сказать о муке. Венгерская пшеница отличается высоким содержанием клейковины.

Венгерские кулинары готовят блюда на свином сале, сливочное масло употребляют редко /в основном для диетического питания/, растительное еще реже /в салатах/.

Другая отличительная особенность венгерской кухни - острота блюд и широкое использование овощей и пряностей. В Венгрии выращивают два вида перца: для непосредственного употребления и для приготовления пряности. Для приготовления большинства венгерских блюд зеленый перец - один из обязательных продуктов. Когда перец созревает, приобретает ярко красный цвет, его сушат и размалывают.

Приготовление многих блюд венгерской кухни начинается с подготовки лука, его тепловой обработки. Лук поджаривают на топленом свином сале. Венгры считают, что именно свиной жир при определенной температуре лучше

всего усиливает запах эфирных масел.

Холодные блюда и закуски

Салат "Лигет"

Картофель - 300 г, яйцо - 3 шт., яблоки - 150 г, свежие огурцы - 200 г, свежие помидоры - 300 г, раки - 30 шт., салат - 20 г, курица жареная / мякоть / - 1000 г, майонез - 450 г, соус "Тартар" - 200 г.

Сварить картофель в кожуре и яйца. Раков сварить и извлечь мякоть. Картофель, яблоки и огурцы очистить, с помидоров снять кожицу. Картофель, яблоки, яйца, помидоры, огурцы нарезать мелкими ломтиками толщиной 3 мм, салат и мякоть куриной грудки нарезать ломтиками шириной 3 см, остальное куриное мясо нарезать соломкой. Несколько красивых кружков яиц, помидоров, раковых шеек и кусков куриной грудки отложить для украшения. Все остальные компоненты, смешать в глубокой миске и приправить соусом "Тартар". Майонез добавлять только перед употреблением. Выложить салат на блюдо, выложенное листьями салата, украсить кружочками помидоров, яиц, раковыми шейками и кусками мякоти куриной грудки. Соус «Тартар»: майонез - 100 г, белое вино - 50 г, лимонный сок - 20 г, горчица - 10 г, сметана - 20 г, сахарная пудра - 2 г, соль, перец. Все компоненты смешать, заправить солью, перцем.

Салат Кароли

Отварной картофель - 150 г, помидоры свежие - 150 г, отварные стручки фасоли - 60 г, маринованные огурцы - 60 г, стручковый перец - 60 г, салат - 100 г, яйцо - 1 шт., зелень петрушки - 2 г, соус "Тартар" - 100 г.

Картофель, огурцы, помидоры, яйцо нарезать кубиками, перец и салат тонкими полосками. Смешать с соусом "Тартар". Салат выложить в салатник в виде горки и посыпать зеленью петрушки.

Салат из свеклы "Геллерт"

Свекла - 192 г, сахар - 5 г, уксус - 5 г, тмин - 0,5 г, хрен - 10 г, желатин - 2 г, майонез - 40 г, корнишоны - 10 г, зелень петрушки, укропа - 2 г, соус "Южный" - 5 г, соль - 2 г.

Очищенную свеклу сварить в подкисленной воде до готовности. Охладить и нарезать карбовочным ножом кружочками, а затем соломкой. В отвар из свеклы добавить тмин, соль, тертый хрен, сахар, проварить и выдержать 3-4 часа на холоде. Из отвара, в котором варили свеклу приготовить желе, остудить, нарезать. В майонез добавить мелко нарезанные корнишоны, зелень, соус "Южный" и вымешать. При подаче на стол карбованную свеклу положить на тарелку, украсить нарезанным желе и веточками зелени. Салат подавать на стол с соусом.

Супы

Суп Леббенч /Суп картофельный с галушками/

Мука - 24 г, яйцо - 1/6 шт., сало копченое - 9 г, паприка - 2 г, картофель - 30 г, соль - 3 г.

Приготовить из муки, яиц, воды, соли крутое тесто, очень тонко раскатать и нарезать квадратики размером 10х10 мм. Сало нарезать мелкими кубиками и обжарить. Затем удалить шкварки, всыпать нарезанное тесто, добавить паприку и обжарить до образования румяной корочки. Затем погрузить в кипящую воду и варить вместе с картофелем, нарезанным кубиками, посолить.

Суп гуляш / Гуйаш/ "Фальшивый"

Картофель - 180 г, мука - 21 г, лук - 24 г, жир - 6 г, паприка - 1 г, томат - 3 г, яйца - 1/3 шт., соль.

Нарезать кубиками картофель, сырым или слегка обжаренным погрузить в кипящую воду и довести до кипения. Затем положить паприку и пассерованный с томатом мелко нарубленный лук и варить. Перед готовностью суп заправить разведенной мучной пассеровкой и при подаче на стол положить отдельно сваренные «чипетке». "Чипетке" - домашнее тесто для супа: Мука - 80 г, яйцо - 1 шт., соль по вкусу. Из муки, яйца и соли /без воды/ замесить крутое тесто. Раскатать толщиной 1 мм, затем от раскатанного теста отщипывать бесформенные кусочки теста размером 2х2 см. Эти кусочки варить в супе или отдельно 3-4 минуты.

Суп из квашеной капусты

Капуста квашеная - 81 г, грудинка копченая - 60 г, колбаса копченая - 24 г, сало копченое - 9 г, лук репчатый - 24 г, сметана - 30 г, паприка - 1 г, чеснок - 0,5 г, укроп - 2 г, соль - 3 г, мука - 3 г.

Отжатую и перебранную квашеную капусту варить вместе с мелко нарезанными ветчиной, луком и паприкой. Перед окончанием варки добавить мелко нарезанную колбасу, обжаренную на копченом сале, заправить суп разведенной мучной пассеровкой, толченым чесноком и сметаной. При необходимости добавить отжатый сок из капусты. Перед подачей суп заправить сметаной и посыпать зеленью укропа.

Горячие блюда

Гуляш в горшочке

Говядина - 750 г, картофель - 1000 г, жир - 100 г, лук - 200 г, сладкий перец - 250 г, помидоры - 250 г, мука - 25 г, красный перец - 20 г, майоран - 5 г, черный перец - 5 г, соль .

Лук мелко нарубить и обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Добавить мясо, нарезанное кубиками, специи, воду и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать добавить воды

или немного вина /сухого/. Когда мясо станет мягким, добавить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 минут помидоры. Все залить водой и варить до полной готовности мяса и овощей.

Токань с перцем

Говядина - 161 г, жир - 15 г, лук - 60 г, томат-пюре - 20 г, вино - 30 г, паприка - 10 г, соль - 3 г.

Обжаренное кусочками мясо положить в сотейник, добавить пассерованный лук с томатом, вино, паприку, немного воды, посолить и тушить до готовности.

Паприкаш из телятины

Телятина - 180 г, жир - 7 г, лук - 30 г, паприка - 3 г, перец сладкий - 15 г, помидоры - 30 г, сметана - 40 г, мука - 3 г, чеснок - 1 г, соль - 3 г.

Мясо нарезать кубиками, обжарить с нарезанным луком, посыпав паприкой. Затем добавить нарезанные кружочками помидоры, ломтики перца и тушить до готовности. В конце тушения добавить толченый чеснок, смешанную с мукой сметану довести до кипения и посолить. Подать с клецками или отварным картофелем.

Перкельт из карпа

Карп зеркальный - 304 г, лук - 40 г, паприка - 4 г, перец сладкий стручковый - 50 г, помидоры - 60 г или томат-пюре - 30 г, соль - 2 г.

Карпа обработать, разделить на филе с кожей и реберными костями и нарезать на два кусочка на порцию. В сотейнике обжарить мелко нарезанный лук, посолить и посыпать паприкой. Уложить кусочки рыбы, нарезанные помидоры и сладкий перец и тушить с добавлением рыбного бульона до готовности. Подать в горячем виде. На гарнир подать отварной картофель или галушки.

Лечо

Перец зеленый сладкий - 157 г, помидоры - 137 г, жир - 5 г, сало копченое - 10 г, лук - 20 г, паприка - 1 г, соль - 3 г.

Помидоры бланшировать, снять кожицу, разрезать на 4-6 долек. Зеленый перец /сладкий/ промыть, удалить сердцевину, нарезать на 5-6 полосок /по длине/ и перерезать каждую пополам. На жире обжарить лук, добавить нарезанное мелкими кубиками копченое сало, посыпать паприкой, положить подготовленные помидоры и зеленый сладкий перец и тушить до готовности. Затем посолить.

Кабачки по-венгерски

Кабачки - 334 г, лук - 10 г, сметана - 25 г, мука - 5 г, жир - 10 г, укроп - 5 г, чеснок - 2 г, уксус - 5 г.

Кабачки очистить, разрезать по длине, удалить сердцевину и мякоть, соскоблить ножом в виде крупной лапши нарезать соломкой. Посолить, дать

немного постоять и слегка отжать. Лук и укроп обжарить на жире, добавив муку, развести бульоном или водой и залить подготовленные кабачки. Довести до кипения, заправить сметаной, толченым чесноком, уксусом и посолить.

Блины с капустой

Капуста свежая - 129 г, мука - 55 г, яйца - 1/4 шт., молоко - 90 г, сахар - 5 г, жир - 10 г, паприка - I г, масло сливочное - 10 г, соль - 3 г.

Обработанную капусту мелко изрубить, посолить, дать постоять и слегка отжать сок. В разогретый жир положить рубленую капусту, сахар, нарезанный перец и тушить при малом нагреве до готовности. Муку развести молоком, добавить яйца, соль, воду и вымешать полученное жидкое тесто /как для блинчиков/ положить тушеную капусту, еще раз хорошо вымешать и жарить блины на масле.

Сладкие блюда и напитки

Крем яблочный по-задунайски

Яблоки - 165 г, сахар - 50 г, яйца /белки/ - I шт., миндаль - 15 г, сливки - 40 г.

Очищенные от кожицы и нарезанные яблоки припустить с небольшим количеством воды и протереть, затем соединить с сахаром, прибавить взбитые белки, продолжая взбивать до загустения, и охладить на льду. При подаче выложить в виде пирамиды на стеклянное блюдо и украсить миндалем. Отдельно подать взбитые сливки.

Палатшинкен

Мука - 150 г, яйца - 2 шт., сахар - 10 г, соль - I г, молоко - 250 г, вода - 50 г.

Перемешать муку, яйца, сахар, соль, молоко, воду и оставить на 1/2 часа. Из теста сформовать 12 пирожных, так называемых палатшинкен, и запечь на сковороде. Готовые пирожные по желанию украсить мармеладом, сладким творогом, тертыми орехами.

Напиток из вишен /освежающий/

Вишня - 25 г, ликер - 5 г, пудра сахарная - 5 г, мороженое ореховое - 15 г, вода газированная - 200 г.

Из промытых вишен удалить косточки и положить в бокал, добавить ликер, сахарную пудру, мороженое и залить охлажденной газированной водой.

Чай шипучий

Сахар - 20 г, лимон - I/6 шт., ром - 20 г, чай - 2 г, минеральная вода - 150 г.

В крепко заваренный чай добавить лимон, ром и сахар, хорошо размешать и дать остыть. Затем процедить, влить в бутылку, добавить минеральную, хорошо газированную воду, плотно закрыть бутылку и хранить

на холоде.

1.10. Итальянская кухня

Своего расцвета кулинарное искусство в Италии достигло во время Древнего Рима. Блюда отличались изысканностью и роскошью. Часто они были сложны в приготовлении, а их форма представляла собой произведение искусства.

Именно в Древнем Риме впервые стали готовить салаты.

Итальянская кухня нового времени, конечно, резко отличается от древней. Она более демократична, проста и рациональна.

Прежде всего итальянская кухня - это тысячи изделий из теста, причем каждое имеет своеобразный вкус. Макароны /спагетти/ это национальное блюдо.

Помидоры, оливковое масло и чеснок занимают большое место в питании итальянцев. На оливковом масле не только жарят, но и готовят почти все приправы.

Распространены рыба и нерыбные продукты моря. Итальянцы охотно едят телятину, реже говядину и почти не едят баранину. Жареному мясу предпочитают тушеное. Итальянцы любят субпродукты. В качестве основного продукта используют птицу. Блюда из дичи встречаются только на острове Сардиния.

Разведение свиней - традиционное занятие итальянцев, позволило им прослыть знатоками в приготовлении колбасных изделий. Любят свиное сало.

В итальянской кулинарии широко используется рис, кукурузная мука - полента. В Пьемонте и Венеции изделия из кукурузной муки употребляют вместо хлеба.

Итальянцы используют множество овощей, фруктов и ягод.

Широко используют при приготовлении блюд сыры.

Хлеб едят только пшеничный.

В целом итальянская кухня очень острая.

Итальянская кухня на весь мир прославилась приготовлением овощей. Овощи не варят, а тушат в собственном соку или жарят в масле.

В Италии готовят вкусное мороженое, всевозможные пирожные, торты и булочки.

Холодные блюда и закуски

Салат из лука и оливок

Лук репчатый – 400 г, оливки - 200 г, оливковое масло – 50 г, горчица – 10 г, соль, черный молотый перец, уксус.

Отварить лук, каждую луковицу разрезать пополам, положить в салатник с оливками, залить маринадом, приготовленным из растительного масла, уксуса, соли, перца и горчицы.

Салат по-милански

Макароны - 200 г, рыбные консервы в томатном соусе - 250 г, маринованные огурцы, консервированный горошек - 100 г, кетчуп - 20 г, майонез - 75 г, соль, лимонный сок.

Отварить макароны. Рыбные консервы, кубики маринованных огурцов, консервированный горошек, кетчуп, майонез перемешать с макаронами. Добавить лимонный сок, соль и оставить на холоде.

Супы

Суп "Минестра"

Бекон - 37 г, лук репчатый - 12 г, морковь - 20 г, репа - 20 г, лук порей - 11 г, капуста белокочанная - 25 г, картофель - 41 г, горошек зеленый - 15 г, фасоль стручковая - 22 г, чеснок - 3 г, рис - 8 г, базилик - 1,5 г, бульон - 200 мл, сыр - 15 г, лавровый лист, соль.

Приготовить откидной рис. Постную часть бекона нарезать и слегка обжарить с нашинкованным луком до бледно-золотистого цвета. Белокочанную капусту, морковь, репу, лук порей, картофель нарезать ломтиками, добавить базилик и лавровый лист, спассеровать. Залить бульоном или водой, положить очищенные от кожицы и зерен помидоры, зеленый горошек, нарезанные стручки фасоли и варить на медленном огне 8-10 минут, положить рис и довести до кипения. Оставшуюся часть бекона растереть с чесноком и ввести в суп. Отдельно подать тертый сыр.

Суп яичный по-римски

Белый хлеб - 120 г, растительное масло - 40 г, плавленый сыр - 50 г, яйцо - 4 шт., бульон мясной - 500 г, зелень петрушки.

Кусочки хлеба обжарить на сливочном масле. На них поместить пластинки плавленого сыра и запечь. В тарелку уложить два обжаренных кусочка хлеба, разбить яйцо и залить бульоном. Сверху посыпать зеленью петрушки.

Горячие блюда

Пицца "Каприччиоза"

Тесто - 300 г, томаты - 300 г, ветчина - 400 г, сыр - 200 г, шампиньоны - 300 г, чеснок - 10 г, белое вино - 200 г, растительное масло - 50 г.

Тесто раскатать и уложить на смазанный маслом лист. К нарезанным шампиньонам добавить растительного масла, чеснок, стакан белого вина и варить 15 минут. Посолить. Тесто смазать маслом и накрыть нарезанными томатами, кусочками ветчины, грибами и ломтиками сыра. Поставить в разогретый духовой шкаф и выпечь в течение 20 минут.

Тесто: мука - 250 г, растительное масло - 50 г, вода - 200 г, дрожжи - 20 г, соль.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить одну столовую ложку муки, дать постоять 10 минут. В посуду насыпать муку, добавить соль, в середине

сделать углубление, в которое налить разведенные дрожжи и масло. Замесить тесто. Посыпать мукой, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения. Тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

Полента

Кукурузная мука - 250 г, сливочное масло - 40 г, соль.

Вскипятить 1 л воды, добавить щепотку соли, всыпать кукурузную муку и варить на слабом огне - 40 минут, помешивая деревянной ложкой, чтобы не было комков и масса не приставала ко дну кастрюли. Как только она начнет отставать от стенок кастрюли выложить ее на блюдо.

Каннеллони с начинкой

Каннеллони - 12 шт., растительное масло - 60 г, лук репчатый - 50 г, чеснок - 15 г, петрушка - 10 г, отварное рубленое мясо - 250 г, яйцо - 1 шт., сливочное масло - 20 г, сыр пармезан - 80 г, томатный соус - 1 л, базилик, мускатный орех, соль, перец.

Сварить каннеллони. Лук, чеснок, петрушку мелко нарезать и потушить с растительным маслом до полуготовности. Затем добавить мясо и тушить 2-3 минуты. Добавить специи. Через 15 минут снять с огня, дать остыть, заправить 50 г сыра, яйцом и все хорошо размешать. Этой смесью начинить каннеллони. В смазанную маслом форму налить половину томатного соуса, уложить слоями каннеллони и залить оставшимся соусом. Посыпать пармезаном и крупинками сливочного масла. Закрыть посуду крышкой и поставить в духовой шкаф.

Жаркое с лимонным соусом

Мякоть говядины - 800 г, сливочное масло - 25 г, растительное масло - 30 г, белое сухое вино - 30 г, яичные желтки - 2 шт., лимон - 1 шт., мясной бульон - 100 г, зелень петрушки, соль.

Кусок мяса отбить, обжарить на сливочном масле, смешанным с растительным со всех сторон, посолить. Добавить вино и мясной бульон. Отдельно взбить яичные желтки с солью и соком лимона. Мясо переложить в другую посуду. Вылить на сковороду взбитые желтки и, постоянно помешивая, добавить нарезанную зелень. Когда соус начнет густеть, снять с огня. Мясо выложить на блюдо, порезав ломтиками, полить соусом.

Камбала в духовке

Филе камбалы - 450 г, сливочное масло или маргарин - 90 г, панировочные сухари - 30 г, яичный желток - 1 шт., белое сухое вино - 100 г, зелень петрушки, соль.

Рыбу очистить, промыть, удалить хребтовую кость, открыть, поместить на сковороду, смазанную жиром. На открытую часть положить тщательно перемешанную смесь из распущенного сливочного масла или маргарина, панировочных сухарей, желтка, зелени петрушки и соли. Сверху посыпать панировочными сухарями, вокруг полить вином и поставить в горячую духовку на 45 минут.

Сладкие блюда и напитки

Бананы жареные

Бананы - 1000 г, мука - 100 г, сахар - 50 г, сливочное масло - 25 г, вода - 100 г, ром - 50 г, яйцо – 1 шт., растительное масло, сахарная пудра, соль.

В миску положить просеянную муку, сахар, сливочное масло, соль, влить воду, тщательно перемешать /смесь не должна быть густой/, добавить ром, взбитый яичный желток и оставить на 2 часа. Очистить бананы, разрезать пополам вдоль, а затем на три части поперек. В приготовленную смесь, аккуратно помешивая, добавить яичный белок. Вилкой погружать в смесь кусочки банана и обжаривать на сковороде с растительным маслом. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде, посыпав сахарной пудрой.

Кофе по-итальянски

Кофе натуральный - 30 г, сахар - 50 г, молоко - 400 г.

Сварить кофе на молоке и процедить в чашечку, отдельно подать сахар.

1.11. Французская кухня

Притязания французов на то, что их кухня одна из лучших в мире, есть определенное основания.

В XVII-XIX веках императорские и королевские дворы переманивали друг у друга лучших поваров, которые, как правило, были французами. И в XX веке эта "утечка рук" продолжается. Многие известные французские кулинары соблазняются щедрыми предложениями дорогих ресторанов Нью-Йорка, Сан-Франциско, Токио и др.

Среди кухонь мира французская кухня известна под названием "гранквизин", или классической кухни.

Французская кухня сравнительно молодая, ей около 200 сот лет. Искусство хорошо готовить пришло в страну из Италии, вместе с Марией Медичи, привезшей в Париж первоклассных поваров. С этого времени и начинается гастрономическое образование французов. Вершины своей оно достигло при Людовике XIV и Людовике XV.

Основоположниками и теоретиками французской кухни считаются всемирно известный повар и автор первых повареных книг М.-А. Карем и писатель А.Брийа-Саварэн, автор ставшей энциклопедической книги "О физиологии вкуса". Он автор того, что у нас называется "ромовая баба".

В Россию французские повара привезли различные приспособления для украшения блюд и тортов, которые существенно повлияли на технологию приготовления пищи. Если раньше готовили «на глазок», то теперь появилась строгая рецептура с указанием выхода блюд.

Французская кухня отличается тщательным подбором сырья.

Климатические условия Франции благоприятны для выращивания овощей, фруктов, пряных трав и др. высококачественного сырья.

Большая часть границы Франции проходит по морю, которое поставляет

к столу разнообразную рыбу и нерыбные продукты моря.

Французы любят молочные блюда. У нормандцев основной ингредиент всех рецептов - сливки. Во Франции не садятся за стол без сыра. Сыр подают перед десертом. Французы производят десятки сортов сыра. Среди них рокфор, грюер, камамбер и др.

Для французской кухни характерно использование вина, коньяка и ликера в процессе приготовления многих блюд.

Готовя те или иные блюда, французы применяют характерные только для них приемы. Например, прежде чем готовить кушанье из мелкой дичи, ее выдерживают в течении нескольких суток на воздухе.

Для приготовления и фламбирования блюд, маринования мяса широко используются спиртные напитки. Для улучшения вкуса рыбных блюд в них добавляют сидр. При тепловой обработке винный спирт испаряется, а оставшиеся вещества придают блюду неповторимый вкус и приятный аромат.

Французская кухня насчитывает около 3000 соусов, которые очень разнообразят блюда.

При всем многообразии французской кухни она отличается простотой, естественностью использования продуктов и их сочетания. В этом она очень близка русской кухне.

Холодные блюда и закуски

Салат бокер

Горчица сухая - 4 г, уксус винный 3%-ный - 15 г, оливковое масло - 90 г, зелень сельдерея - 150 г, корень сельдерея - 100 г, ветчина - 100 г, грибы маринованные - 100 г, яблоки - 100 г, майонез - 100 г, картофель вареный - 100 г, свекла вареная - 100 г, зелень петрушки.

Горчицу, уксус, оливковое масло взбить и залить полученной заправкой зелень и корни сельдерея, нарезанные соломкой. Выдержать в холодильнике один час. Добавить нарезанные соломкой ветчину, грибы, яблоки и смешать с майонезом. Переложить все в блюдо, украсить дольками вареного картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

Парижский салат

Морковь - 280 г, корень сельдерея - 50 г, свекла - 120 г, фасоль стручковая - 50 г, фасоль сухая - 50 г, рыбные консервы в масле - 250 г, майонез - 50 г, яйцо - 1 шт., твердый сыр - 30 г, зелень петрушки.

Отварить морковь, корень сельдерея, стручковую и сухую фасоль. Готовые овощи нарезать мелкими кубиками, добавить измельченные рыбные консервы, тщательно размешать и заправить майонезом. Салат украсить кружочками яйца, сваренного вкрутую, сыром, нарезанным ромбиками, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Яйца под зеленым майонезом

Яйца - 12 шт., салат зеленый - 150 г, сливки - 60 г, майонез - 150 г, зелень

петрушки.

Вареные яйца разрезать на четвертинки. Салат пропустить через мясорубку, протереть со сливками и майонезом. Яйца выложить на блюдо, залить зеленым майонезом и украсить зеленью.

Супы

Суп картофельный потофе

Говядина /грудинка/ - 400 г, вода - 3 л, лук репчатый - 150 г, морковь - 150 г, репа - 100 г, лук порей /белая часть/ - 50 г, корень сельдерея - 40 г, чеснок - 10 г, картофель - 500 г, гвоздика, перец черный горошком, зелень петрушки, соль.

Нарезанный репчатый лук спассеровать в сливочном масле. Мясо промыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и положить нарезанные морковь, репу, лук порей, корень сельдерея, чеснок, пассерованный лук, гвоздику, перец, соль, зелень петрушки и варить 5 часов на слабом огне. Затем процедить, добавить нарезанный картофель и варить еще один час. Подать с гренками.

Суп-пюре из свежих помидоров

Помидоры свежие - 300 г, лук репчатый - 75 г, сок лимонный - 36 г, сахар - 20 г, масло сливочное - 40 г, мука - 50 г, вода - 200 г, молоко - 200 г, лавровый лист, соль.

Очищенные от кожицы помидоры, измельченный репчатый лук залить водой, смешанной с лимонным соком, добавить сахар, соль, лавровый лист и варить 30 минут на слабом огне. Вынуть лавровый лист, а овощи протереть через сито. Растопить сливочное масло, смешать его с мукой, тонкой струйкой влить молоко и, помешивая, довести до кипения. Кипятить на слабом огне до загустевания. Затем добавить протертые овощи, посолить.

Буйабесс /Уха по-марсельски/

Для бульона: рыбная мелочь - 100 г, рыбные кости - 100 г, палтус - 188 г, или скумбрия - 172 г, или ставрида - 147 г, масло оливковое - 15 г, лук репчатый - 18 г, помидоры - 60 г, картофель - 93 г, хлеб - 50 г, петрушка - 5 г, укроп - 6 г, чабер - 2 г, лавровый лист, чеснок, шафран, перец, соль.

Из рыбной мелочи и рыбных костей сварить бульон. На оливковом масле слегка спассеровать репчатый лук, мелко нарезанный, добавить нарезанные помидоры, укроп, петрушку, чабер, чеснок, лавровый лист, перец горошком, шафран. После этого положить нарезанный дольками картофель и сверху на него филе очищенной рыбы. Через несколько минут влить рыбный бульон, поставить на сильный огонь, довести до кипения и кипятить 15-20 минут. Затем рыбу и часть картофеля вынуть и приготовить соус, для чего в бульон добавить спассерованную на оливковом масле муку и все протереть. Ломтики хлеба, толщиной 0,5 см подрумянить на масле и выложить в тарелку. На хлеб выложить рыбу, вокруг картофель и залить соусом. При подаче посыпать

рубленной зеленью.

Горячие блюда

Камбала в суфле из сыра

Филе камбалы - 600 г, яйца /желтки/ - 6 шт., яйца /белки/ - 8 шт., сыр швейцарский - 100 г, масло сливочное - 90 г, перец черный молотый, соль.

Филе свернуть трубочками, обвязать нитками и обжарить в масле до полуготовности, посолить, поперчить. Формочки смазать маслом, в каждую положить по куску филе. Сыр измельчить на терке, растереть с желтками до получения однородной массы, ввести взбитые в крепкую пену белки и выложить в формочки поверх рыбы. Формочки поставить в сильно нагретую духовку на 15 минут /время следует определить опытным путем/. Готовое суфле должно быть пышным с зажаренной корочкой.

Филе миньон с грибами

Грибы белые или шампиньоны - 1000 г, масло сливочное - 120 г, мука - 50 г, сметана - 100 г, куски филейной вырезки толщиной 2 см - 6 шт., вино сухое белое - 80 г, перец черный молотый, соль.

Грибы обжарить в половине масла в течение 5 минут, посолить, поперчить, всыпать муку и поджарить до коричневого цвета, добавить сметану, перемешать. Довести до кипения, убавить огонь и выдержать еще 5 минут. Мясо натереть солью и перцем, обжарить в масле на сильном огне, влить вино, довести до кипения и выдержать 2-3 минуты. Подать на блюде, в центре которого положить грибы, а вокруг - куски мяса.

Цыплята маренго

Цыплята – 2 шт /по 1000 г каждый/, мука- 50 г, масло сливочное - 40 г, масло растительное - 40 г, чеснок - 30 г, коньяк - 60 г, помидоры очищенные и измельченные - 200 г, вино белое сухое - 200 г, грибы белые или шампиньоны - 250 г, оливки нарезанные - 70 г, зелень петрушки, майоран, лавровый лист, соль, перец черный молотый.

Цыплят разрезать на куски и обваливать в муке, смешанной с солью и перцем. Затем обжарить в жаровне в смеси растительного и сливочного масла, добавить чеснок, помидоры, майоран, лавровый лист, влить коньяк и вино и держать на слабом огне под крышкой около получаса. Положить грибы и маслины и держать на огне еще 10 минут /пока цыплята не размягчатся/. Посыпать петрушкой и подать с обжаренным белым хлебом.

Говяжий язык с орехами

Языки отварные - 2000 г, масло сливочное - 80 г, мука - 75 г, сахар - 45 г, уксус винный 3%-ный - 50 г, изюм без косточек - 40 г, цедра лимона тертая - 40 г, грецкие орехи толченые - 70 г.

Масло растопить, помешивая, всыпать муку и обжарить до коричневого цвета. Продолжая размешивать, влить тонкой струйкой бульон и довести до

кипения. Убавить огонь и выдержать минут 5. На отдельной сковороде растопить сахар в уксусе и варить его до тех пор, пока жидкость не станет коричневой. Влить ее, помешивая, в соус. Добавить туда же изюм, апельсиновую цедру /ошпаренную кипятком/, грецкие орехи и перемешать.

Нарезанные ломтиками языки положить на блюдо и полить соусом.

Яичница с картофелем

Яйцо - 6 шт., картофель - 600 г, масло сливочное - 60 г, масло растительное - 30 г, сыр швейцарский - 50 г, перец черный молотый, соль, мускатный орех.

Картофель нарезать тонкими кружочками, положить на горячую сковороду с кипящим маслом, посолить, поперчить и обжарить с одной стороны. Затем накрыть сковороду крышкой держать на слабом огне 15 минут, чтобы картофель спекся в лепешку. Затем перевернуть ее целиком, не разламывая и обжарить с другой стороны еще 3-4 минуты. Добавить масла и вылить на картофельную лепешку размешанные яйца, посыпать сыром. Когда яйца загустеют снять сковороду с огня, перевернуть над блюдом. Подать горячей.

Сладкие блюда и напитки

Фрукты по рецепту Виктора Гюго

Яблоки - 100 г, груши - 100 г, сахар - 25 г, мука - 30 г, молоко - 150 г, масло сливочное - 30 г, яйцо - 2 шт., ванилин.

Фрукты очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, нарезать ломтиками и выложить в глубокую сковороду, пересыпая сахаром с ванилином. Муку развести небольшим количеством холодного молока и влить тонкой струйкой в кипящее молоко. Смесь прогреть до загустения, вымешать с маслом и остудить. Ввести в крем желтки, растереть с сахаром и ванилином, а затем взбитые белки. Фрукты залить полученным кремом, посыпать сахаром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать со сливками или молоком.

Парфе с вином

Яйца /желтки/ - 6 шт., вино красное десертное - 50 г, пудра сахарная - 70г, сливки - 200 г.

Желтки вылить в кастрюлю, поставить на горячую водяную баню и растереть. Всыпать сахарную пудру, влить вино и растереть до загустения. Снять с водяной бани и продолжать растирать 7-10 минут, пока смесь не остынет. Затем добавить взбитые на льду сливки, размешать, разлить по формам и поставить в морозилку на 5-6 часов.

Кофе по-французски

Кофе натуральный - 35 г, вода - 400 г, соль - I г.

Заварить крепкий кофе мелкого помола, процедить и добавить соль. Разлить в чашки. По желанию можно добавить сахар.

1.12. Кухня Чехии и Словакии

В древности на территории, которую теперь занимают Чехия и Словакия, жили кельтские племена. Предания гласят, что у них был отменный аппетит и недурной вкус. И, конечно, не случайно, что нынешние чехи так же, как и древние кельты, неравнодушны к сочному мясу.

Чехо-Словацкая кухня отличается большим разнообразием используемых продуктов. Она включает значительное количество блюд из свинины и продуктов ее переработки /ветчину, сосиски/, кур и овощей /картофеля, капусты и т.д./. Широко распространены блюда из натурального мяса, телятины, дичи, а также молочные продукты: сливки, сметана и др. Блюда из рыбы распространены меньше, их подают главным образом в холодном виде под маринадом или майонезом. Блюда из баранины и рубленного мяса почти не готовят.

Чехословацкие кулинары используют большое количество специй и пряностей.

Для приготовления блюд широко применяется мука.

Из горячих напитков в Чехо-Словакии наиболее распространен натуральный кофе, чай с ромом. Большой популярностью пользуется пиво.

Огромной популярностью в чехословацкой кухне пользуются бутерброды с различными бутербродными массами - помазанками.

Видное место занимают первые блюда. Одной из особенностей чехословацкой кухни является использование дрожжей для улучшения качества супа.

В Чехо-Словакии очень популярны жареные шпикачки /сардельки/, которые жарят на древесном угле практически на каждом перекрестке в Праге.

Холодные блюда и закуски

Помазанки из редиса

Сыр плавленый - 150 г, масло сливочное - 150 г, редис - 50 г, лук репчатый - 50 г, соль.

Сыр растереть с маслом и натертым редисом, измельченным луком и солью.

Салат из сырой свеклы

Свекла - 300 г, лук репчатый - 100 г, шпик - 30 г, сахар - 5 г, лимонный сок - 10 г, йогурт - 50 г, соль.

Свеклу обмыть, очистить и нарезать на терке. Шпик нарезать кубиками, поджарить, спассеровать на нем лук и все это добавить в свеклу. Затем растереть йогурт с сахаром, солью, лимонным соком и смешать со свеклой.

Медальон из крабов

Крабы - 63 г, желе - 50 г, сливки - 15 г, майонез - 10 г, яйцо - 1/4 шт., лимон - 10 г, зелень петрушки - 5 г.

В измельченные крабы добавить майонез, сливки, мелко нашинкованное яйцо, лимон, залить желе. Всю массу перемешать и разложить в формочки, которые поставить в холодное место. При подаче украсить зеленью петрушки.

Суп панадель

Говядина - 500 г, кости - 250 г, вода - 1/2 л, зелень, соль. Для блинчиков: молоко - 100 г, яйцо - 1 шт., мука - 75 г, масло сливочное - 30 г, соль.

Кости и мясо залить холодной водой, посолить, поставить варить на слабом огне на 2-3 часа до готовности. Незадолго до окончания варки добавить зелень и варить 20 минут.

Из молока, яйца, муки, масла и соли приготовить тесто для блинчиков, выпечь. Готовые блинчики разрезать на полоски и положить в бульон.

Картофельный суп со сметаной

Вода - 1250 г, картофель - 500 г, яйцо - 2 шт., сметана или молоко - 250 г, мука - 50 г, зелень петрушки - 20 г, тмин, соль.

Очищенный картофель сварить, добавив мелко нарубленный тмин. Сметану перемешать с мукой и добавить в картофельный отвар. Супу дать еще раз закипеть, добавить мелко нарубленные крутые яйца, петрушку, укроп или другую зелень.

Суд из дрожжей

Вода - 1500 г, картофель - 150 г, жир - 50 г, дрожжи - 80 г, лук репчатый - 75 г, яйцо - 2 шт., молоко - 100 г, мука - 80 г, зелень петрушки, соль.

Нарезанный картофель тушить на половине порции жира, залить водой, посолить и проварить. На остальном жире спассеровать мелко нарезанный лук, добавить дрожжи и все поджарить. Когда масса подрумянится, положить её в суп. Слегка проварить и влить яичную заправку. Приготовление заправки: яйца взбить с молоком, добавить муку и тщательно размешать. Получится жидкое тесто. Лить его в кипящий суп, таким образом, чтобы получилась тонкая лапша. Варить 4 минуты. Подать посыпав зеленью.

Горячие блюда

Капуста по-богемски

Белокочанная капуста - 400 г, сахар - 40 г, мука - 25 г, жир - 40 г, шпик - 20 г, репчатый лук - 60 г, соль - 10 г, тмин, уксус.

Промытую, нарезанную узкими полосками капусту отбросить на сито. Мелко нарезать лук и слегка потушить его со шпиком, нарезанным кубиками. Добавить капусту, немного мясного бульона, посолить, прибавить тмин и поставить тушить. Когда капуста станет мягкой, посыпать мукой, добавить сахар и сбрызнуть уксусом. В конце тушения все хорошо перемешать, дать капусте еще раз закипеть и снять с огня.

Свинина жареная

Свинина - 800 г, сок лука и чеснока - 10 г, крахмал - 5 г, соль –10 г.

Мясо посолить и хорошо натереть соком чеснока и лука. Зажарить мясо на слабом огне до образования румяной корочки. Готовую свинину вынуть из посуды, где она обжаривалась. Мясной сок развести в воде, добавить крахмал и дать соусу закипеть. На гарнир подать капусту по-богемски или клецки.

Карлсбадский рулет

Телячья грудинка -1000 г, шпик - 100 г, свинина - 100 г, масло сливочное или маргарин – 100 г, соленый огурец - 100 г, яйцо - 3 шт., мука - 25 г, соль.

Из мяса удалить ребра, грудинку отбить и посолить. Мясо выложить тонкими полосками шпика и свинины, чередуя их, затем покрыть слегка остывшей яичницей-глазуньей, на которой равномерно распределить мелко нарезанный соленый огурец. Грудинку туго скатать, обвязать ниткой и запечь в горячем жире. Постепенно добавлять немного воды и поливать сверху жиром. В образовавшийся мясной сок добавить муку, перемешать и дать закипеть.

С рулета снять нитку, нарезать и при подаче полить соусом.

Чешские сардельки /шпикачки/

Сардельки - 102 г, сало свиное - 15 г.

Сардельки нарезать с двух сторон в виде креста и обжарить во фритюре. На гарнир можно подать тушеную капусту или картофель фри.

Огурцы, фаршированные мясом

Огурцы свежие - 400 г, мясо говядины - 250 г, репчатый лук - 75 г, яйцо - 1 шт., мука - 50 г, шпик - 50 г, лавровый лист, черный перец, соль.

Огурцы очистить, разрезать на две половинки и вынуть зерна. Говядину сварить с луком и специями до мягкости и пропустить через мясорубку. Добавить ложку масла, яйцо, соль и муку. Огурцы нафаршировать приготовленной массой, половинки соединить и перевязать ниткой. Тушить на шпике.

Творожные кнедлики

Творог - 500 г, яйцо - 4 шт., масло сливочное - 70 г, манная крупа - 30 г, молоко - 50 г, соль.

Творог протереть через сито. В миске растереть масло с желтками, посолить, добавить творог и замоченную на час в молоке манную крупу. Вымесить тесто, в конце ввести взбитые белки. Из теста сформовать рулет, положить его в смазанную маслом салфетку, концы которой легко перевязать, опустить в кипящую воду и варить 1 час. Готовый кнедлик переложить на доску и нарезать ломтиками с помощью прочной нитки. Подавая к столу полить растопленным сливочным маслом.

Сладкие блюда и напитки

Пюре малиновое с печеньем

Вода - 1000 г, сахар - 90 г, крахмал кукурузный - 60 г, яйца /желтки/ - 2 шт., малина - 600 г, печенье - 100 г, сливки - 50 г.

Из воды и сахара сварить сироп. Кукурузный крахмал развести водой, влить желтки, размешать, добавить в кипящий сироп и варить до загустения. В охлажденный крем ввести протертую малину.

На дно салатница положить печенье, залить малиновым кремом, украсить взбитыми сливками и свежей малиной.

Крем кофейный

Молоко - 500 г, крахмал - 50 г, сахар - 300 г, масло сливочное - 250 г, кофе молотый - 15 г.

Из молока, крахмала и сахара /200 г/ сварить густой молочный кисель. Сливочное масло растереть с остальным сахаром и постепенно ввести в остывший кисель. В полученную смесь добавить молотый кофе.

Напиток абрикосовый с какао

Молоко - 500 г, сахар - 16 г, какао-порошок - 18 г, джем или варенье из абрикосов - 30 г, сироп малиновый - 30 г, яйцо - 1 шт.

В миксер влить молоко, добавить сахар, какао, джем или варенье из абрикосов, малиновый сироп, яйцо и взбить в течение 1 минуты. Затем охладить, перемешать и разлить в бокалы.

2. Кухня стран Азии

2.1. Индийская кухня

Питание жителей Индии находится в большей зависимости от их вероисповедания. Климат и религиозные предписания вносят большие различия. Многие индусы - строгие вегетарианцы, некоторые совсем не едят яйца или рыбу, а признают только фрукты и овощи. Большинство индийцев не едят мяса, так как мясо коровы и вообще крупного рогатого скота строгой запретно законами и древними обычаями, которых придерживаются даже мусульмане; некоторые из них используют в пищу баранину, козлятину, птицу, но не едят свинину.

Основу питания широких масс народов Индии составляет растительная пища: рис, кукуруза, зерновые каши, чечевица, лепешки из муки низших сортов - чопати, овощи, фрукты, молочные - йогурты, топленое масло, причем получают его из молока буйволицы.

Для жарки применяют в основном кокосовое масло.

Индийская кулинария - одна из искуснейших и древнейших. Недаром индусы считают, что искусство готовить дано людям богом. Приспособленная к местным условиям жизни, очень не похожа на европейскую, она при первом

знакомстве приводит в замешательство. Индийская кухня требует терпения, умения точно определить необходимое количество приправ, так как ежедневно повара трут пряности, мешают их с водой, превращая в пасту, это почти ритуал, придающий кухне особое очарование.

Блюда из овощей, бобовых, картофеля, баранины, птицы, рыбы, как правило, подают с различными специями и приправами. Среди них самой популярной приправой считается карри, в состав которой входят черный и красный перец, мускат, корица, гвоздика, имбирь, орехи, горчица, мята, укроп, шафран, лук и другие, 12 и более наименований. Однако для индийца карри не только приправа, но и целая группа блюд, приготовленных из разных продуктов, общей особенностью которых является густая консистенция и комбинации свежемолотых специй, что делает одно блюдо с карри непохожим на другое. Из других соусов имеют распространение острый соус ачар или масала.

В кухне северной Индии есть блюда среднеазиатского происхождения, такие как кима из рубленого мяса, разнообразные кебабы из маринованной баранины, пловы из риса, шафрана, сваренные с бобовыми (иногда со стручками), овощами, с небольшим количеством растительного масла.

Популярны блюда типа тандур - это печь, в которой их готовят, представляет собой вытянутый резервуар с отверстием наверху, прикрытый крышкой. В глубине тандура разводят огонь: в качестве топлива используют дрова или 'уголь. Когда огонь разгорится, крышку закрывают, чтобы тандур раскалился, в нем выпекают лепешки - роти, из несдобного теста (их прилепляют на внутренние стенки), наан из сдобного теста - продолговатые треугольники, посыпанные маком. В этой печи готовят также цыплят, замаринованных со специями, кебабы, нанизанные на шпажки. Для вегетарианцев запекают овощи и куски панира - творога со специями, это в основном на юге Индии, где индийцы не едят лук и чеснок, отказываются от помидоров и свеклы, потому что у них цвет крови.

В то же время в районе Гоа, население употребляет в пищу много свинины. Рис и свинина - основная пища гоанцев во все времена года.

На Востоке Индии, в Бенгалии, на первом месте в меню - рыба, главным образом пресноводная, а также блюда из крупных и мелких креветок и омаров. Рыбу тушат, жарят на сковороде или рашпере.

Основу пищи вегетарианцев составляет сладкий перец, финики, желтая чечевица, отварной рис. Из этих продуктов готовят самбхар, которое едят два раза в день. Расам - похлебка из чечевицы с перцем - также обязательное блюдо на завтрак и обед.

Популярными блюдами являются оладьи из рисовой муки и дала (досу), рисовые клецки (идли).

Еще за триста лет до нашей эры в Пенджабе возделывали бананы, а Александр Великий, придя туда, попробовал эти фрукты, но они ему не понравились. Поэтому он издал указ, которым запретил и своим солдатам есть их, но Индия - страна фруктов - кокосовых орехов, фиников, манго, лимонов, бахчевых, свежего и сушеного тутовника, абрикосов, яблок и т.д.

Длительное господство английского колониализма также наложило известный отпечаток на индийскую кухню, появились совместные блюда, такие как копченая рыба, ананасовые шарики и т.д.

Самым распространенным напитком считается чай с молоком, кофе, напиток нимбу панч - приготовленный из сока лимона и воды.

В штате Пенджаб - напиток канжи, который делают из квашеной моркови и горчичного семени. Летом везде пьют сок манго.

Пиво, вино и другие напитки подавать за обедом не принято, еду обычно запивают водой. Наиболее характерно индийские нравы выражены в деревне.

Едят там дважды в день: перед полднем и вечером; отварной рис с овощами и отдельно с соусом; блюда из зерновых и бобовых культур. Более зажиточные слои населения потребляют топленое масло и простоквашу. Но мясо и рыбу даже они едят только один или два раза в неделю. В прибрежных районах распространены рыбные блюда - маринованные с очень резким запахом.

Столовыми приборами в Индии не пользуются, едят руками. Испачканные едой пальцы принято обмывать в специальных мисочках, поставленных на столе.

По традиции еду подают в Индии на тали - большом, обычно круглом подносе, медном или из нержавеющей стали.

На подносе ставят катори - металлические порционные чашечки для каждого блюда. Обычно это порции цыпленка, мяса или рыбы, двух видов овощей, чечевицы, йогурта. Кроме того, могут быть пикули, дольки лимона и щепотка соли. Все это располагают по краю тали, а в центре помещают отварной рис. Питьевую воду, обычно в металлическом стакане, ставят обязательно слева от тали.

После еды вы можете приобрести плоды орехов, гвоздики, кардамона, которые продают тут же, завернутыми в трубочку в специальные листья, смазанные известью. Считают, что эти пряности способствуют пищеварению.

Холодные блюда и закуски

Салат по-индийски

Рис - 43 г, спаржа - 20 г, яблоки - 32 г, перец сладкий зеленый – 29 г, майонез – 30 г, карри - 1 г.

Рис отварить в большом количестве воды в течение 15 минут, откинуть и охладить. Спаржу отварить, перец запечь в жарочном шкафу нарезать соломкой, яблоки очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Рис выложить на середину тарелки, гарнируя спаржей, яблоками, перцем, посыпать карри, полить майонезом.

Салат "Бомбей"

Салат зеленый - 40 г, перец сладкий - 40 г, рис – 20 г, масло оливковое - 10 г, уксус - 5 г, перец молотый черный, соль.

Листья салата нарезать в виде лапши, сладкий стручковый перец

нашинковать соломкой. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть и охладить. Салат, перец сладкий смешать с рисом, посыпать черным молотым перцем, заправить уксусом, оливковым маслом и солью.

Салат овощной с фруктами

Картофель - 37 г, помидоры - 40 г, огурцы - 32 г, морковь - 32 г, цветная капуста - 54 г, яблоки - 36 г, бананы - 42 г, папайя - 39 г, лимон - 60 г, мятный чатни - 5 г, масала - 5 г.

Отварить картофель, нарезать кубиками. Свежие огурцы, помидоры, очищенные яблоки, бананы, папайю - нарезать кубиками и ломтиками. Отварить цветную капусту, разобрать на мелкие соцветия. Все соединить, перемешать, посыпать приправой чат масалой, заправить мятным чатни (приправой, приготовленной из растертой мяты, кориандра, репчатого лука, зеленого стручкового перца соли, сахара, чеснока, тмина и лимонного сока). Сбрызнуть лимонным соком. Подать на фарфоровом блюде.

Салат "Солнечный свет"

Морковь сырая - 150 г, арахис - дробленый жареный - 50 г, майонез - 100 г, сливки - 40 г, груши спелые - 100 г, салат кочанный - 6 листьев.

Тертую морковь положить в воду со льдом на 30 минут. Затем обсушить, смешать с орехами, заправить майонезом и сливками. Добавить соль и перец. Положить четвертушки груш без сердцевин на листья салата и выложить на блюдо. На каждый ломтик груши положить по полной столовой ложке морковной смеси. Подать холодным.

Индийский маринад (для птицы и баранины)

Йогурт из неснятого молока - 250 г, растительное масло - 100 г, порошок карри - 5 г, куркума молотая или майоран - 2 г, перец черный молотый - 2 г, имбирь свежий (палочка) - 2 см, тмин - 5 г.

Смешать йогурт с маслом. Затем добавить специи, тмин и тщательно перемешать. Имбирь измельчить и добавить в смесь последним.

Яйца, фаршированные по-индийски

Яйца - 2 шт, масло сливочное - 15 г, майонез - 50 г, соус "Кетчуп" - 10 г, карри - 5 г

Яйца сварить вкрутую, разрезать пополам, вынуть желтки, протереть их, смешать со сливочным маслом, солью и порошком карри. Половинки яиц начинить этой смесью. Майонез заправить порошком карри, добавить соус "Кетчуп" хорошо размешать и густо полить яйца.

Перец, фаршированный рисом и грибами

На 1 кг перца: лук - 100 г, растительное масло - 100 г, рис - 200 г, помидоры - 300 г, грибы - 300 г, петрушка зелень - 50 г, лимон - ½ шт., вода - 0,5 л.

Перец очистить от сердцевин и ошпарить кипятком. Отдельно

приготовить фарш. Для этого пассерованный лук смешать с перебранным и промытым рисом, протертыми помидорами (1/2 их количества), мелко нашинкованными грибами и соком лимона. Залить все водой и довести на плите до полуготовности; наполнить перец фаршем, сложить в сотейник, а сверху на перец разместить нарезанные помидоры, посыпать нарубленной зеленью петрушки. Поставить на водяную баню тушить. Чтобы придать блюду более специфический вкус, перец посыпают сверху мелко протертым сыром или брынзой.

Супы

Карри-суп по-индийски

Баранина - 400 г, лук - 50 г, жир - 20 г, вода - 1 л, порошок карри - 5 г, чеснок, лавровый лист, пучок суповой зелени, соль, лимонный сок, сметана - 20 г.

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать в жире. Добавить порошок карри и потушить на слабом огне в течение 4 мин. Суповую зелень мелко нарезать, а мясо нарезать довольно крупными кусками и зажарить на сковороде, добавив соль, лавровый лист. Переложить продукты в другую посуду, добавить воду и тушить на небольшом огне в течение 2 часов до готовности. Когда бульон выкипит наполовину, процедить его сквозь сито, добавить сок лимона и сметану и снова полонить в него мясо. Подать с рассыпчатым рисом.

Шорба-э-бадам

Бульон - 300 г, помидоры - 12 г, лук репчатый - 16 г, морковь - 19 г, масло сливочное - 10 г, белый перец - 3 г, имбирь - 4 г, чеснок - 2 г, миндальная эссенция - 0,3 г, гарам масала в зернах - 1 г, миндаль - 59 г, соль.

Репчатый лук, морковь, помидоры нарезать произвольно и пассеровать на жире до мягкости. Затем овощи протереть, влить концентрированный куриный бульон, довести до кипения, заправить специями, миндальной эссенцией, пряностями и довести суп до готовности. Отдельно на розетке подать миндаль.

Суп-пюре по-индийски

Рис - 7 г, яблоки - 100 г, сливки - 14 г, масло сливочное - 7 г, соус белый - 200 г, соль, карри - 4 г.

Лук репчатый мелко нашинковать и бланшировать. У яблок удалить сердцевину, запечь и протереть. Приготовить белый соус, соединить его с луком, протертыми яблоками, добавить карри, посолить, проварить и процедить. Перед подачей суп заправить кипячеными сливками и сливочным маслом. В суп положить рис, отваренный отдельно.

Суп куриный по-индийски

Цыпленок - 89 г, лук - 24 г, масло сливочное - 10 г, кориандр - 3 г, перец красный - 2 г, имбирь - 2 г, куркума - 3 г, соль.

Подготовленную тушку цыпленка нарубить на кусочки массой 20-25 г,

залить водой, посолить, довести до кипения, снять излишний жир и варить до готовности. Острый стручковый перец, семена кориандра, куркуму, имбирь тщательно растереть, смешать с небольшим количеством воды до консистенции густой сметаны. Репчатый лук мелко нарезать и слегка спассеровать на масле. Приготовленную массу развести бульоном и довести до кипения. Мясо цыпленка и лук выложить в суповую миску и залить бульоном. Отдельно подать рассыпчатый рис. Суп должен быть не очень жирным, довольно острым.

Горячие блюда

Мург далли (курица жареная)

Курица - 1/4 часть тушки, масло сливочное - 25 г, имбирь - 10 г, чеснок - 4 г, лук репчатый - 100 г, лимон - 50 г, перец красный - 1,5 г, уксус 3% - 5 г, чат масала - 5 г, гарам масала – 1,5г, йогурт – 100 г, соль.

С обработанной курицы снять кожу, разрубить на 4 части (две ножки, два филе), проткнуть в нескольких местах вилкой и посолить. Тщательно растереть лук, имбирь и чеснок, затем развести их небольшим количеством воды до консистенции густой пасты. Приготовить маринад: пасту соединить с йогуртом, добавить уксус, гарам масала, заправить красным перцем, солью. Замочить в этом маринаде курицу в течение 8 часов. После этого куски курицы смазать маслом, поместить на противень, смазанный маслом, и жарить в жарочном шкафу 30 минут. Затем вновь смазать маслом и жарить еще полчаса. Подать на металлическом блюде, сбрызнув маслом и лимонным соком, посыпав чат масала. Украсить кольцами лука и дольками лимона.

Цыплята карри по-мадрасски

Цыпленок - 1 шт., жир- 60 г, лук - 50 г, чеснок - 2 г, карри - 10 г, бульон - 100 г, лимон - 50 г, томат-пюре - 50 г.

Лук и растертый чеснок обжарить, через 2-3 минуты добавить карри, уменьшить огонь и тушить в течение 3-4 минут. Подготовленного и нарезанного на порции цыпленка положить на сковороду, хорошо перемешать с пряностями и тушить под крышкой на слабом огне. Если жидкость выкипела, добавить бульон, чтобы получился довольно густой соус. Приправить томатом, солью и соком лимона. Это блюдо очень любят на юге Индии.

Филе сома по-индийски

Филе сома - 256 г, масло сливочное - 27 г, вино белое - 30 г, морковь - 13 г, сельдерей - 15 г, лук репчатый - 12 г, зелень петрушки и укропа - 21 г, рис - 50 г, мука - 3 г, карри - 3 г.

Филе сома нарезать на порционные куски, выложить в кастрюлю с нарезанной ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавить немного сливочного масла и ароматической зелени, залить вином и рыбным бульоном и припустить. Готовую рыбу вынуть. Муку спассеровать на масле, добавить карри и ввести в сок, в котором припускалась рыба. Готовый соус протереть, заправить сливочным маслом и процедить через сито. Припущенную

рыбу уложить на рис, приготовленный по-индийски, залить соусом, посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки.

Треска по-бенгальски

Треска - 1 кг, пахта - 800 г, перец красный молотый – 10 г, куркума - 5 г, тмин - 2 г, перец черный - 2 г, сок лимона - 10 г, соль - 40 г.

Рыбу разделить, промыть и обсушить. Слегка натереть порошком карри разогреть в пахте, поставить в теплое место. Положить рыбу в кастрюлю, сбрызнуть соком лимона, залить водой, посыпать тмином, красным и черным перцем и поставить тушить на 10 минут. После этого выложить рыбу на разогретый поднос, соус приправить соком лимона и солью; вылить на рыбу, а сверху полить растопленным маслом.

Пело - свинина с рисом и ананасами

Свинина нежирная - 500 г, сливочное масло - 50 г, лук - 50 г, гвоздика - 3 шт., кориандр молотый - 2 г, соль - 10 г, рис - 250 г, ананас – 1 шт., корица, кардамон - по 1 г, сок ананаса - 100 г, сок лимона - 20 г, сахар - 20 г.

Мясо нарезать ломтиками. Масло разогреть и обжарить в нем мясо, добавив кориандр, гвоздику и мелко нарезанный лук. Не переставая помешивать, жарить 10 минут. Затем добавить 1 стакан воды и тушить до готовности. Сваренный рис перемешать с 3 дольками ананаса. Мясо соединить с готовым соусом и выложить в филе для выпекания, сверху положить рис. Поверхность посыпать корицей и кардамоном и сбрызнуть 2-3 ст. л. воды. Оставшиеся ломтики ананаса смешать с соком, с сахаром и подрумянить слегка на небольшом огне. Эту смесь выложить на поверхности риса. Готовую форму поставить в духовой шкаф и запечь под крышкой в течение 10 минут.

Свинина на вертеле

Свинина (или баранина, или говядина) - 500 г, йогурт или кислое молоко - 200 г, лук - 100 г, яйцо - 2 шт., кориандр - 20 г, соль – 10 г, корица - 7 г, кардамон - 10 г, гвоздика - 3 шт., куркума или карри - 5г.

Приготовить маринад из йогурта, имбиря, соли. Мясо нарезать на кубики 1-3 см и положить в этот маринад на 6 часов. Затем распустить 1/2 количества масла, добавить мясо и мелко нарезанный лук, посыпать кориандром и влить 1/2 стакана воды. Поставить тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Перемешать с оставшимися пряностями. Кастрюлю хорошо встряхнуть несколько раз и оставить еще на 5 минут на слабом огне. Яйца отварить вкрутую и очистить. Лук очистить и отварить в течение 15 минут, нарезать ломтиками. Свеклу очистить, нарезать ломтиками и отварить 15 минут. Взять кубики мяса, яйца, лук и свеклу, насадить поочередно на вертел и посыпать порошком карри. Остатки жира разогреть и обжарить на нем подготовленное мясо со всех сторон. Подать с ломтиками белого хлеба или рассыпчатым рисом.

Барашек со шпинатом по-пенджабски

Баранина - 750 г, шпинат - 1 кг, йогурт - 40 г, масло сливочное - 60г, лук - 100 г, куркума - 5 г, кориандр – 10 г, имбирь - 20г, красный молотый перец - 5 г, тмин - 5 г, зерна горчицы - 20 г, соль - 7 г.

Мелко нарезанный лук обжарить в сильно разогретом жире, добавить куркуму и потушить на слабом огне в течение 5 минут. Затем положить мясо, добавить немного воды и тушить пол крышкой в течение 1 часа. Затем добавить мелко нарезанный свежий шпинат, имбирь, тмин, зерна горчицы, йогурт, красный перец, соль. Все хорошо перемешать. Продолжать тушить под крышкой еще 15 минут, при этом время от времени встряхивать кастрюлю и по мере надобности добавлять воду. Блюдо должно быть кашеобразным, почти вся жидкость должна выкипеть. К баранине подать рассыпчатый рис.

Кхема-кари с рубленным мясом

Говядина - 500 г, лук - 50 г, чеснок - 20 г, карри - 10 г, йогурт - 100 г, соль, жир - 20 г, томат - 20 г.

Мелко нарезанный лук и чеснок обжарить в жире до коричневого цвета, добавить карри, потушить на слабом огне 4 минуты, добавить томатную пасту. В конце добавить мелко нарезанного постного говяжьего или бараньего мяса и кислое молоко, посолить и обжарить.

Овощное карри

Зеленая фасоль - 250 г, картофель - 250 г, помидоры - 250 г, жир - 40 г, лук - 100 г, чеснок - 20 г, карри - 20 г, соль, сок лимона.

Лук и чеснок мелко нарезать и слегка обжарить в жире. Добавить порошок карри и тушить 4 минуты на слабом огне, добавить томатную пасту и очищенные измельченные стручки зеленой фасоли, немного воды. Соус должен быть густоватым. Когда фасоль готова, добавить мелко нарезанный картофель. Все продукты потушить с жиром, посолить и добавить сок лимона. Можно карри приготовить из чечевицы, из белокочанной капусты или с рыбным бульоном.

Соус борта из свежих огурцов

Свежий огурец - 200 г, лук - 100 г, чеснок - 20 г, молотый имбирь -10 г, зеленый сладкий перец - 1 шт., масло растительное - 60 г, соль, сок лимона, перец.

Огурец очистить от кожицы, нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде и откинуть на сито, чтобы вода стекла. Лук, чеснок, стручок перца и отварной огурец мелко нарезанные, смешать с маслом растительным и приправить специями. Соус подают к сухому рассыпчатому рису с кокосовыми орехами.

Сладкие блюда и напитки

Блины индийские

Мука - 600 г, яйца - 10 шт., масло - 200 г, сахар - 80 г, молоко - 200 г, корица и апельсиновая цедра по вкусу.

Желтки выложить в кастрюлю, добавить муку, масло, хорошо растереть и развести молоком. Белки ввести в тесто, добавить корицу и апельсиновую цедру.

Выпекать на сковороде. Готовые блины выложить на тарелку, посыпать сахаром и поставить в духовку.

Ананасовые шарики

Мука - 120 г, яйцо - 80 г, ананасы - 100 г, молоко - 100 г, жир, соль, сахарная пудра.

Муку просеять, взбить яйца, добавить соль и молоко, замесить крутое тесто. Добавить ломтики ананасов, все смешать. Разогреть фритюр и с помощью чайной ложки опускать в кипящий жир небольшие шарики и жарить до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Халуа

Крупа манная - 100 г, масло сливочное - 25 г, изюм - 26 г, грецкие орехи - 59 г, или фундук - 53 г, или арахис - 35 г, или миндаль - 44 г, ванилин - 0,001 г.

В распущенное сливочное масло всыпать тонкой струйкой манную крупу и, все время помешивая, спассеровать до золотистого цвета. Перебранный и промытый изюм замочить в холодной воде в течение 30-40 минут. Орехи очистить, поджарить, измельчить и вместе с изюмом, сахаром, ванилином добавить к манной крупе, перемешать. Всю массу прогреть на слабом огне 30 минут. Подавать в холодном виде.

Чайный флип "нимбу панч"

Яичный желток - 1, лимонный сок - 10 г, ром - 10 г, чай - 5 г, молоко - 40 г, лёд.

Тщательно размешать яичный желток, влить лимонный сок и ром. Все развести холодным крепким чаем и добавить холодного молока. Чайный флип лучше приготовить в большой посуде на 10-15 человек и разлить в бокалы для коктейлей, предварительно опустив туда по кубику льда.

Кокосовое молоко

Молоко - 500 г, кокосовый орех - 125 г, вода.

Нарезанные дольками кокосовые орехи залить кипящим молоком, наполовину смешанным с водой, так чтобы жидкость покрыла их. Снять с огня, дать настояться в течение 20-30 минут. Затем протереть через сито и процедить через салфетку.

2.2. Индонезийская кухня

Основная пища жителей островов - рис, а на малайском языке он является

синонимом слова "пицца". Раньше местные жители использовали рис вместо денег в своих торговых операциях. Сырой рис называют "берас", а вареный - "наси". В национальной кухне насчитывается около пятидесяти блюд из риса. Рис подают на отдельном блюде или на больших зеленых листьях. К нему подают нарезанное кубиками свиное мясо, капусту, жареную рыбу, яблоки, разнообразные салаты. Иногда рис подают в холодном виде сильно наперченным.

Рыба также является наиболее распространенным продуктом, её жарят, а чаще варят с бананами и помидорами.

Любимое блюдо - саранча. Очень популярны отварные молодые ростки бамбука, напоминающие по вкусу спаржу, и сердцевина пальмы.

Жители Явы и Суматры едят также особый вид земли. Ее очищают от инородных тел, пекут, а затем режут на кусочки и поджаривают в железной кастрюле на горячих углях. Получаемые таким образом сморщенные бисквиты напоминают по вкусу кору корицы.

Из особого вида болотной глины, которую смешивают с фруктовым соком, делают варенье. Хлебное дерево и кокосовая пальма также вносят свой вклад в питание туземцев.

На Малайском полуострове употребляют в пищу больших ящериц. Их жарят и посыпают красным перцем. Яйца ящериц, называемые «тжитжи-ак», варят, как куриные.

Свинину жарят, завернув в листья хлебного дерева, но её употребляют в пищу только в тех районах, где мусульман меньшинство.

В пищу употребляют мясо волов (карабао), а также баранину. Очень популярны куры. Из них готовят национальное блюдо "рететафель". Оно состоит из жареной курицы с соусом "карри" и отварных овощей, которые подаются отдельно в маленьких китайских чашечках.

В Индонезии очень любят маринованные плоды манго, помидоры, жареные кабачки, соленую и сушеную рыбу, тертый кокосовый орех. Для заправки всех блюд используется острый перец, блюда готовят в основном на пальмовом масле. Жители едят много свежих фруктов, любят мороженое и щербет. Из горячих напитков пьют кофе и чай, а по утрам чай с молоком.

Молуокские острова - острова специй, благоухающие - эти слова сами по себе издают аромат. Славятся они гвоздикой, мускатным орехом, перцем. Почки гвоздики, такие неприметные с виду, почти всегда кладут в компот или глинтвейн, потому, что вкус их придает напиткам особую прелесть. Португальцы, британцы, голландцы вели кровавые войны из-за почек этого дерева. В торговых домах Амстердама почки гвоздики превращались в колоссальные деньги. Список специй может быть длинным - листья лимона, кемирисовые орехи, корень имбиря, тмин, тамаринд, кокосовое молоко и масло, паста из креветок, ростки гороха, продолговатые орешки, грибы и т.д.

Коренное население Новой Гвинеи составляет в основном папуасы. Некоторые наиболее отсталые племена до сих пор живут, как в каменном веке, их орудия производства примитивны, но целесообразны. Мясо, рыбу, овощи приправляют специями, завертывают в листья бананов и пекут в очаге в земле с

листьями 2-3 часа.

Холодные блюда и закуски

Холодное индонезийское рисовое блюдо

Рис - 100 г, вода - 800 г, помидоры - 200 г, яйцо - 80 г, хвосты лангустов или раков, масло растительное - 20 г, лимонный сок - 10 г, бананы - 200 г, томат-паста - 20 г, майонез - 20 г, соль, перец черный, красный.

В подсоленной воде отварить рассыпчатый рис, откинуть на сито, дать остыть. Подготовленные хвосты лангустов или раков замариновать (масло растительное, сок лимона, соль и перец). Бананы разрезать вдоль и посыпать красным перцем. Рис положить в тарелку, слегка прижать и, перевернуть на выстланный зелеными салатными листьями поднос. В середине риса сделать углубление и влить в него томатную пасту, смешанную с майонезом. Украсить хвостами раков, дольками помидоров и бананов, половинками сваренных вкрутую яиц.

Супы

Суп яванский

Мясо - 500 г, сливочное масло - 10 г, стручковый перец - 50 г, сельдерей - 10 г, вода - 1 л, имбирь - 5 г, кокосовое молоко - 300 г, уксус - 10г, перец молотый - 5 г, соль.

Мясо мелко нарезать и поджарить до хрустящего состояния. Перец и сельдерей очень тонко нарезать. Овощи, мясо опустить в кипящую воду, положить имбирь и варить 15-20 минут. Затем добавить кокосовое молоко, уксус и перец. Подать с отварным рисом.

Горячие блюда

Баботе

Баранина - 500 г, булка - 100 г, яйцо - 1 шт., лук - 50 г, чеснок - 20г, соус кетчуп - 15 г, миндаль - 20 г, лимон - 50 г, сливки - 60 г, соль, сахар.

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с размяченной булкой, яйцом, тертым луком и чесноком, измельченным миндалем и сливками. Все хорошо перемешать, приправить соком лимона, соусом кетчуп, солью и сахаром. Форму для выпекания хорошо смазать маслом, вложить в неё приготовленный фарш и варить в течение 45 минут на паровой бане. Можно поставить форму и в духовой шкаф, выпекать 20-25 минут. К этому подать рассыпчатый рис и зеленый салат.

Бами

Орехи - 250 г, лук - 100 г, чеснок - 20 г, масло растительное - 80 г, свинина - 250 г, помидоры - 500 г, грибы - 100 г, лук зеленый - 10 г, перец - 10 г, петрушка - 30 г, лимон - 80 г, сок лимона - 50 г, соль, перец.

Из 2 яиц, соли, воды приготовить массу для омлета и отставить в сторону.

Орехи засыпать в сильно кипящую воду и варить 10 минут. В глубокой сковороде разогреть растительное масло, положить в него мелко нарезанный лук, чеснок и нарезанные кубиками мясо. Помидоры облить кипятком и снять с них кожицу, грибы нарезать тонкими дольками, добавить мелко нарезанный лук, петрушку, нарубленные стручки перца, все смешать с мясом и потушить в течение 20-30 минут. Добавить соль, перец, быстроохлажденные и обсушенные орехи, приготовленную для омлета массу и зажарить в остатках масла. Омлет нарезать полосками. Мясо и овощи выложить в тарелку, украсить полосками омлета, посыпать зеленью и полить соком лимона.

Наси горен - жареный рис

Рис - 100 г, лук - 10 г, чеснок - 20 г, стручки сладкого перца - 2 шт., мясо курицы - 300 г, крабы – 1 банка или тушеной рыбы - 250 г, красный перец - 10 г, соль, сок лимона, щепотка сахара, растительное масло - 40 г.

В подсоленной воде сварить рассыпчатый рис, откинуть на сито и дать стечь воде. Если к этому времени мясо не будет готово, рис накрыть салфеткой и поставить над миской с горячей водой, чтобы рис не остыл. Разогреть масло, лук мелко нарубить, нарезать тонкими колечками перец, прибавить чеснок и все обжарить. Добавить нарезанное кубиками мясо, приправить его перцем, солью, снова обжарить, затем добавить рис и мясо раков или крабов, которое следует слегка посолить, добавить сахар. Все вместе жарить не более 5 минут. Жареный рис можно гарнировать дольками свежего огурца, помидора или яйца, жареными кольцами лука, сырыми или жареными половинками банана. Сверху можно посыпать молотыми орехами.

Рыба по-индонезийски

Рис - 200 г, рыбное филе - 400 г, крабы или раки - 200 г, бульон куриный - 100 г, лук - 100 г, лимон - 30 г, сливки - 60 г, мука – 50 г, жир, соль, банан – 1 шт, кетчуп - 50 г.

Рис отварить в подсоленной воде, лук нарезать кубиками и обжарить до светло-золотистого цвета. Прибавить немного куриного бульона. Добавить соус, посолить и разогреть. Рыбное филе разделить на 10 частей, сбрызнуть соком лимона, отставить в сторону на полчаса. Куски подготовленной рыбы посолить, обмакнуть в сливки и обвалять в муке, зажарить в большом количестве жира до образования золотисто-коричневой корочки. Рис украсить половинками жареных бананов и кольцами лука, а к рыбе подать соус кетчуп.

Зате - мясо, жареное на вертеле

Мясо курицы или молодой свинины - 200 г, лук - 20 г, чеснок - 10 г, земляные орехи - 30 г, масло растительное – 40 г.

Мясо нарезать небольшими кубиками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, очищенных, слегка поджаренных земляных орехов и растительного масла. Оставить так на полчаса. Затем поперчить и посолить. Замаринованные куски мяса насадить на вертел и, непрерывно поворачивая, обжарить со всех сторон. Подать с рассыпчатым

рисом. Отдельно можно подать рыбный или томатный соус.

Куриная печень по-индонезийски

Печень - 200 г, лук - 50 г, стручок перца – 1 шт, сливки - 100 г, масло растительное, соль, сахар.

Мелко нарезать лук и перец, потушить в растительном масле. Нарезанную печень обжарить на сильном огне, непрерывно помешивая. Приправить солью и перцем, добавить сливки. Подать с рисом.

Заяц по-новогвинейски

Зайца обработать, посолить, поперчить, приправить специями, целиком завернуть в листья бананов. Вырыть яму, дно выстлать листьями и камнями, раскаленными на костре, на них положить мясо, обвязанное листьями, еще слой листьев засыпать все землей. Блюдо будет готово через 3 часа, подать с орехами и красным молотым перцем.

Сладкие блюда и напитки

Индонезийские крабовые пирожки

Мука - 250 г, яйцо - 40 г, вода - 60 г, ростки фасоли - 125 г, стебель лимонной травы - 1 шт., лук зеленый – 3 шт., чеснок - 10 г, крабовое мясо - 125 г, сок лимона - 100 г, сок лайма – 20 г, перец чили красный молотый - 5 г, масло растительное - 200 г.

Взбить муку с яйцами и водой, добавить ростки фасоли, лимонную траву, лук, чеснок, соль, крабовое мясо. Ввести лимонный сок и чили. Разогреть растительное масло в большой сковороде. Столовой ложкой выкладывать тесто в растительное масло и обжарить до золотисто-коричневого цвета с каждой стороны.

Соус, расплавить сахар в сковороде с толстым дном. Добавить остальные ингредиенты и довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить 10 мин. Обмакивать крабовые пирожки в соус: сахарный песок - 300 г, соевый соус - 375 мл, чеснок - 20 г, специи, лаосский порошок, лавровый лист, вода - 60 мл.

Фиалковое мороженое

Сахар - 300 г, вода - 100 г, сок грейпфрута - 200 г, фиалки - 3 букетика, лимон - 3 шт.

Цветы промыть, смешать с сахаром, водой и соком грейпфрута. Прокипятить на небольшом огне в течение 10 мин. Затем остудить и протереть сквозь сито. Добавить сок 3 лимонов и подать, как любое другое мороженое. Украсить фиалками.

Кофе фори

Палочки корицы - ½ шт, гвоздика – 6 шт., цедра 1 лимона, апельсин – 1 шт., ром - 60 г, коньяк - 120 г, сахар, крепкий горячий кофе - 1 л.

Все компоненты смешать, разогреть в сосуде, затем поджечь и очень

осторожно залить горячим кофе.

2.3. Китайская кухня

Кулинарное искусство Китая начало складываться с возникновением самой цивилизации Китая. Китайцы создали утонченные способы приготовления пищи, как минимум 3000 лет тому назад. Об этом свидетельствуют археологические находки в городе Аньян. Еще в 770-771 г.г. до н.э. в Китае стали появляться рестораны для широкой публики, а примерно 1500 лет назад была написана первая в мире кулинарная книга.

Сегодня китайской кухней пользуется более 1 миллиарда человек - как в самом Китае, так и в Сингапуре, Таиланде, Японии и других странах этого региона. Много китайских ресторанов в Соединенных Штатах. Пожалуй, по числу своих сторонников, китайская кухня занимает первое место среди других кухонь мирового значения - русской, французской, индийской и др.

Но несмотря на то, что треть человечества пользуется китайской кухней, она существует весьма изолированно и не оказывает сколь-нибудь заметного влияния на другие кулинарные школы. Это можно объяснить весьма почтенным возрастом китайской кухни. Система приемов и методов китайской кулинарии сложилась в законченном виде несколько тысяч лет тому назад, и вся последующая история шла по пути закрепления правил и технологических особенностей. Все эти древние приемы основаны на тщательной ручной обработке продуктов. Кулинарные операции в китайской кухне не поддаются механизации.

Часто сравнительную нераспространенность китайской кухни объясняют спецификой её блюд, а именно, необычностью используемых продуктов и их непривычными сочетаниями. Это верно лишь отчасти. В большей степени своеобразие китайской кухни достигается обработкой исходного сырья, а не самим сырьем, мало отличающимся от привычных нам продуктов.

Умение готовить пищу и составлять красивые блюда стало в Китае настоящим искусством. Китайцы скрупулезно соблюдают все требования того или иного рецепта, так как именно специфическая технология делает блюда китайскими. Без четкого следования её правилам даже из китайских продуктов не получаются блюда по-китайски, с китайским ароматом и вкусом.

Национальная кухня Китая всегда четко подразделялась на императорскую и простонародную. Такие экзотические продукты, как акулы плавники, змеи, консервированные яйца, ласточкины гнезда, морские гребешки и так далее готовили к столу правителей, а простой люд обходился незатейливой пищей, основную часть которой составляли овощи, бобы, рис.

Китайская кухня различается и по районам Китая. Юг Китая - основной район производства сахара - знаменит своими сладкими блюдами, для севера более привычна соленая пища. Прибрежные провинции Китая преподносят нам образцы блюд морских продуктов. В ресторанах городов северной части страны подают мясные блюда, жаренные на открытом огне или в масле. Для крупных портовых городов характерно сочетание традиционных способов

приготовления пищи с приемами западной кухни – жарение во фритюре, жарение соте и т.п.

Условно китайскую технологию приготовления пищи можно разделить на четыре составляющих: приготовление сырья; нарезание продуктов; тепловая обработка; сервировка стола. Специальные блюда требуют и особых ингредиентов. Так, для знаменитой Пекинской жареной утки, птицу усиленно откармливают в течение 2 месяцев. Рыба под уксусным соусом из озера Сиху готовится только из живого белого амура из озера Сиху. Большое внимание уделяется тщательности обработки сырья. Для некоторых блюд применяют вымачивание продукта, причем не только в воде, но и в рассоле, масле, молоке, водке и т.п.

Измельчение - важная и характерная особенность китайского кулинарного искусства. Сырые материалы могут быть нарезаны ломтиками, полосками, ромбиками, дольками, кубиками, шариками и т.п. Им можно придать форму колосков пшеницы, лепестков хризантемы и многого другого. Для торжественного стола из пищевых продуктов вырезают иероглифы, обозначающие "долголетие" или "счастье".

Для любых блюд китайской кухни продукты должны быть мелко нарезаны. Для этого предназначен специальный нож-тесак прямоугольной формы. Если для блюда нужен фарш, то китайские повара успешно обходятся без мясорубки, нарубая мясо ножом-тесаком. Когда мясо требуется нарезать крупными кусками, то на каждом из них ножом делается множество мелких насечек, и мясо получается таким же нежным, как после привычного нам отбивания.

Тепловая обработка основана на строгом соблюдении двух основных правил: первое - контроль за температурой и временем обработки; второе - раздельная обработка всех компонентов. Китайские блюда готовятся на сильном, среднем или слабом огне. Знаменитое ханьчжоуское блюдо тушеная свинина по рецепту Су Ши делается на коротком пламени в запечатанном сосуде. В результате получается мясо темно-красного цвета с нежным, как пастила, вкусом.

В китайской кухне имеется более 30 способов приготовления пищи, включая жарение в глубоком слое масла, быстрое жарение, жарение взбалтыванием, прожаривание, тушение, варку на пару, окуривание, тушение в соевом соусе, уксусе или сиропе и т.д. Самый распространенный способ тепловой обработки продуктов - жарение в масле. Жарят чаще всего на растительном масле или свином нутряном жире. Масло нагревают и дают ему немного подняться, после чего опускают мелко нарезанный продукт быстро в течение 1-2 минут прожаривают при постоянном помешивании. Чтобы продукты не подгорели, их покрывают слоем муки, сухого или разведенного крахмала, яичным белком или желтком и т.п.

Завершающая стадия тепловой обработки - добавление приправ и пряностей. Китай - родина большинства известных миру пряностей. Это и ростки бамбука, корень лотоса, цветы иланг-иланга, все виды перцев, бадьян, корица, черемша и многое другое. Пряности и приправы полагаются вводить в

блюдо один раз, в самом конце приготовления. Чем мельче они нарезаны или раздроблены, тем сильнее степень их воздействия. Практически ни одно блюдо китайской пухни не обходится без соевого соуса, соли, сахара. В качестве приправ используется также винный 3%-ный уксус и китайская рисовая водка - маотай, добавляемая в блюдо обычно в горячем виде. Есть еще одна специфическая приправа - сычуаньская капуста, очень острый продукт. Она готовится из сочных наростов на стеблях горчицы с использованием соли и более 10 различных специй.

Завершающим этапом в приготовлении пищи является сервировка стола. Этот этап начинается с составления блюда, расположения на тарелке компонентов. В китайской кухне принято избегать контрастов и выдерживать цветовую гамму блюда в ровных тонах. Блюда подбирают так, чтобы среди них преобладали жидкие и мягкие кушанья, а твердые занимали не более четверти меню. Супы и бульоны заканчивают трапезу.

Повседневная сервировка китайского стола проста: на полированный стол ставится по одной пиале на каждого человека, кладутся палочки и фарфоровые ложки - черпачки для супа. В центр стола ставится несколько общих блюд. Сначала пиалы заполняют пресным вареным рисом, а затем каждый из сидящих за столом берет из общего блюда необходимое количество кушанья и кладет себе в пиалу, перемешивает с верхним слоем риса и приступает к еде. Начинается трапеза, как правило, чашкой ароматного зеленого чая.

Холодные блюда и закуски

Кисло-сладкий салат из огурцов

500г маленьких огурчиков, 30 г сахара, 80 г 3%-ного винного уксуса, 1 г молотого имбиря.

Растворить сахар в винном уксусе так, чтобы получился сироп. Подготовить маленькие огурчики, вымыть, нарезать и выложить в миску, посыпать имбирем, сбрызнуть "сиропом" из уксуса. Перемешать и подать к столу.

Ростки фасоли с горчицей

200 г ростков фасоли, 10 г сухой горчицы, 10 г уксуса, 10 г душистого растительного масла, глютамат натрия, соль.

Фасоль замочить на сутки в воде комнатной температуры, чтобы они набухли. Затем пересыпать в марлю, положить на дно кастрюли и поставить в теплое место. Через 3-4 суток фасоль даст обилие ростков длиной 4-5 см. Подготовленные ростки фасоли проварить в кипящей воде в течение 1-2 минут, после чего опустить в холодную воду и охладить, отжать влагу, выложить в миску.

Горчицу развести водой, посолить, добавить глютамат натрия, уксус, масло и перемешать.

Полить ростки фасоли горчичным соусом и подавать к столу.

Супы

Для китайской кухни супы гораздо менее характерны, чем для европейской. Как правило, сначала отваривают или жарят твердые компоненты, а затем добавляют крепкий, сильно наперченный бульон. Подают супы в пиалах, а едят небольшой около 15 см длиной фарфоровой или металлической ложкой-черпачком. Супом обычно заканчивается трапеза.

Суп из свинины с тыквой

300 г корейки, 500 г тыквы, глютамат натрия на кончике ножа, соль по вкусу, 1 г красного перца, 2 л воды.

Корейку промыть, нарезать мелкими кусочками, опустить в теплую воду и нагреть до кипения. Затем бульон слить.

Очистить тыкву от кожуры, сердцевины и семечек, нарезать такими же кусочками, что и свинину. Налить в кастрюлю воду, опустить в нее уже подготовленную свинину и довести до кипения. Убавить огонь до слабого и варить до готовности. За 15 минут до окончания варки положить в кастрюлю кусочки тыквы, посолить. Когда блюда готово, добавить глютамат натрия, перемешать и подавать к столу, поперчив суп уже в тарелках.

Похлебка с огурцом

300 г свинины, 200 г свежего огурца, 30 г лука, 1 г молотого перца, имбиря, 40 г соевого соуса, 50 г кунжутного масла, 20 г водки, глютамат натрия, соль.

Свинину нарезать тонкими ломтиками, выложить в миску и варить на слабом огне с добавлением лука, имбиря, соли, соевого соуса, глютамата натрия, водки и кунжутного масла. Когда свинина сварится, выложить.

Вымыть огурец и нарезать ломтиками поперек. Натереть ломтики огурца солью и оставить для просаливания на 10 минут.

Влить в пустую кастрюлю 1 литр кипятка, довести воду до кипения и опустить в неё подготовленную свинину и огурец. Снова довести до кипения и подать к столу.

Горячие блюда

Большинство мясных блюд готовят из свинины, что связано с особенностями сельского хозяйства Китая. Китайская кухня имеет дело в основном с измельченными мясными, как впрочем и другими продуктами. Причем рекомендуется мясо нарезать, а не пропускать через мясорубку. Основные формы нарезки - соломка, кубики размером не более 1 см, лапшевидные полоски и тонкие брусочки. Такое измельчение продукта позволяет применять самые быстрые способы горячей обработки – обжигание и обжаривание всего за 1-2 минуты.

По частоте употребления мясо курицы занимает в китайской кухне

второе место, уступая лишь свинине. Обработка курицы в Китае своеобразна тем, что курицу никогда целиком не отваривают и не жарят, а мелко измельчают, либо используют только ножи, крылышки, потроха и т.д. Обязательное условие приготовления птицы - аккуратнейшая предварительная обработка, включающая специфическое китайское правило - выщипывание пеньков с помощью пинцетов без повреждения кожи. У китайцев не принято опаливать птицу, так как при этом вытапливается небольшое количество подкожного жира, и кожа птицы становится ломкой.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря занимают значительное место в китайской кухне. По объему добычи рыбы Китай занимает третье место в мире. Подобно мясу и птице, рыбу в китайской кулинарии готовят с соевым соусом, винной приправой, сахаром, соединяют с овощами и даже с мясными и куриными продуктами. Интересно, что блюдо "Мясная соломка с запахом рыбы" готовится без добавления рыбных продуктов, но тем не менее имеет рыбный аромат. В то же время при приготовлении рыбных блюд китайские кулинары стараются ослабить сильный рыбный запах добавлением чайной ложки водки или коньяка.

Рис - основной продукт питания для более чем миллиардного населения Китая. Пиалы с вареным пресным рисом - обязательный атрибут китайского стола, имеющий то же значение в жизни китайцев, что и хлеб для народа нашей страны. Рис в Китае используется для самых различных целей, кроме того, что он основной продукт питания, включая приготовление разнообразных лепешек, сладостей, спиртных напитков, рисового уксуса и т.п.

Достаточно широко в китайской кухне представлены блюда из яиц. Обычное китайское блюдо - поджаренные яичные комочки, которые готовят так: вливают взбитые яйца в перекаленное растительное масло и тщательно перемешивают, а затем добавляют какой-либо овощ или мясо, обжаривают вместе и подают к столу.

Подлинным украшением китайского стола являются консервированные яйца. Свежие яйца кладут в глиняный чан на солому и накрывают бамбуковой трухой. Затем делают отвар из соды, чая, соли, хвои, который смешивают с глиной, золой и известью. Охлажденным отваром заливают яйца и больше месяца выдерживают в тепле. Иностранцы иногда считают эти яйца тухлыми, однако это вкусное питательное блюдо с иссиня-черным белком - один из деликатесов китайской кухни.

"ГУ лао жоу"(старинный рецепт приготовления свинины)

500 г среднежирной свинины, 2 яйца, 20 г сахара, 20 г 3%-го уксуса, 500 г растительного масла, 20 г крахмала, 100 г лука, 30 г чеснока, 40 г томатного соуса, соль по вкусу.

Свинину нарезать как бефстроганов кусочками толщиной 1 мм и длиной 3-5см.

Мелко нарезать лук и чеснок.

Приготовить кляр: перемешать крахмал со взбитыми яйцами, посолить. Обвалять нарезанное мясо в кляре так, чтобы оно было обмазано равномерно.

Масло перекалить, обжарить в нем свинину до золотисто-желтого цвета, выложить на тарелку. В глубокой сковороде разогреть растительное масло, обжарить в нем лук и чеснок, затем добавить томатный соус и 2 ст. ложки горячей воды. Через 1-2 мин добавить сахар, уксус и соль. Когда содержимое сковороды загустеет, опустить в него мясо и жарить, переворачивая.

Паровая утка по-гуандунски

1 специально откормленная зерном с имбирем утка (2 кг) , 100 г лука, 25 г коньяка, имбирь, глютамат натрия, соль.

Утку выпотрошить, промыть и вымочить в сильно охлажденной воде 1 час. Затем опустить в кипящую воду и варить до 80% готовности, вынуть, обсушить и выложить в сотейник для варки на пару. Посыпать нарезанным луком, имбирем, посолить, добавить коньяк, влить 1 стакан кипящей воды и варить на пару 2 часа.

Когда утка станет мягкой, вынуть лук и имбирь, слить бульон в кастрюлю, нагреть его до кипения, посолить и положить глютамат натрия. Затем влить этот бульон в сотейник с уткой и подавать к столу.

Голубиные яйца

4 куриных яйца, 400 г ветчины, 10 г муки, 60 г панировочных сухарей, 0,5 л растительного масла.

Ветчину мелко нарубить и смешать со взбитыми яйцами, мукой, панировочными сухарями. Из получившейся массы приготовить клецки, по форме напоминающие голубиные яйца, обжарить в течение 4-5 минут в перекаленном фритюре.

Подавать в глубоком блюде вместе. В отдельном блюде подать отварной рис и зеленый салат.

Рыба в маринаде

2 форели, 150 г соевого соуса, 100 г крепкого десертного вина, 40 г лука, 5 г молотого имбиря, 20 г крахмала, 10 г душистого масла, черный перец горошком.

Приготовить маринад: смешать соевый соус, имбирь, вино, измельченный лук, перец, добавить воду. Обработанную рыбу промыть, обсушить и опустить в маринад на 30 мин. Слить в чашку половину маринада, оставшуюся часть разбавить водой, поместить рыбу в духовку, нагретую до 180⁰С на 20 минут, после чего снять с рыбы кожу и выложить на тарелку.

Приготовить соус: половину маринада довести до кипения, добавить глютамат натрия, разведенный крахмал. Как только соус загустеет, полить им рыбу и подавать блюдо к столу.

Сладкие блюда и напитки

Для приготовления сладких блюд в китайской кухне широко используются плоды, орехи, плодово-ягодные соки, сахар, мучные продукты и

молоко.

Очень популярны у китайцев такие десертные блюда, как засахаренные различные овощи, фрукты и даже цветы (хризантемы).

«Стеклянные» баклажаны

600 г баклажанов, 150 г сахара, 100 г фиников, 40 г цукатов, 1 яйцо, 20 г крахмала, 20 г муки, 250 г растительного масла.

Вымыть финики и сварить их до готовности, удалить косточки и кожицу, размять в пюре. Добавить 50 г сахара и перемешать.

Смешать взбитое яйцо с разведенным небольшим количеством воды, крахмалом и мукой.

Вымыть баклажаны, очистить от кожуры и плодоножек, нарезать на треугольные кусочки, надрезать их на 3/4 и заложить начинку из фиников.

В глубокой кастрюле перекалить масло, баклажаны обмакнуть в яичную смесь и жарить во фритюре 10 мин до золотисто-желтого цвета. Вынуть, дать маслу стечь. Сварить сироп из 100 мл воды и 150 г сахара. Опустить в него фаршированные баклажаны. Перед подачей на стол украшают цукатами.

Китайский чай

Чай занимает очень важное место в жизни китайцев. Когда в дом приходят гости, их встречают чашечкой свежезаваренного чая. Оканчивается китайская трапеза также чаем.

В Китае очень много сортов чая. Из свежих листьев одних и тех же чайных кустов китайцы могут изготовить свыше 500 сортов чая. Но при всем этом разнообразии выделяют всего 6 видов чая:

- 1.красный чай (для нас черный);
- 2.зеленый чай;
- 3.улунчкий чай (байховый);
- 4.цветочный чай;
- 5.белый чай;
- 6.пресованный чай (плиточный).

Каждый вид чая имеет свой вкус и неповторимый аромат. Каждому сорту чая китайцы дают красивое название: "железная богиня милосердия", "драгоценная бровь", "жемчужная орхидея", "колодец дракона" и т.п. Пьют чай в Китае всегда без сахара и всегда горячим, даже в самую жару - он хорошо утоляет жажду. Китайцы обычно заваривают чай непосредственно в чашках. Широко распространены чашки с крышками. Перед заваркой чайные листики ополаскивают теплой водой. На чашку берут 4-5 г чая, которые заливают небольшим количеством кипятка, накрывают крышкой и настаивают 5 мин. После этого доливают чашку кипятком доверху. Считается, что самая вкусная и ароматная вторая чашка чая. Поэтому иногда первую чашку выпивают не до конца, оставляя в ней треть, чтобы потом вновь долить кипятком. К чаю не подают никакие сладости. По строгой традиции чай в Китае – самостоятельное блюдо, не требующее никаких дополнений, способных не улучшить напиток, а только заглушить его вкус и аромат.

2.4. Корейская кухня

Корейская национальная кухня самобытна. Ее блюда отличаются от китайских и японских, и как утверждают корейцы еще в давние времена были популярны во всем мире. И сегодня интерес к корейской кухне велик. Например, в Японии гурманы предпочитают блюда Страны утренней свежести (поэтическое название Кореи) всем прочим.

Любовь корейцев ко всему изящному, красивому и многоцветному выразилась в многокомпонентности их кулинарных изделий, гармонии цвета и формы, обязательности видового и вкусового совершенства, сформировала особый этикет приема пищи.

Корейцы любят и умеют мастерски готовить самые разнообразные блюда из растений, рыбы, мяса, морепродуктов.

Главная и основная пища в Корее - вареный рис (пап). Варят его без соли и подают в больших чашках. Пресный рис как бы нейтрализует сильную остроту всего остального, что подают к нему в маленьких чашечках. Это прежде всего различные овощи: огурцы, баклажаны, помидоры, лук, чеснок и в особенности красный перец. Продукты нарезают небольшими кусочками, которые удобно брать палочками.

В корейской кухне нет молочных блюд. Только в давние времена молоко в качестве деликатеса подавали на королевский стол. Территория, пригодная для сельского хозяйства в Корее, ограничена, поэтому здесь не развито животноводство, и мясные блюда готовят нечасто. Необходимый организму белок получают из продуктов моря. Поэтому в корейской кухне огромное число блюд готовят из моллюсков, ракообразных, китового мяса, рыбы.

Очень любят в Корее сою. Соя в том или ином виде (соус, паста, творог) есть практически в каждом кушанье, придает ему неповторимый вкус.

Традиционно блюда корейской кухни очень острые, и каждый кулинар по своему вкусу добавляет нужное количество соуса, перца и других специй.

Из характерных для корейской кухни кушаний следует назвать "кимчи" - овощное острое блюдо. Десятки разновидностей кимчи различают набором компонентов и способами приготовления. Каждому времени года соответствует свой способ приготовления; кроме того, в каждом районе тоже свои особенности.

Своеобразным блюдом является кушанье из сырой рыбы ("хве") Кусочки сырой рыбы заливают уксусом, затем добавляют перец, соль, чеснок, мелко нарезанную морковь или редьку. Через 20 минут блюдо готово.

В противоположность китайцам и японцам, корейцы пьют мало чая. Зато они умеют мастерски готовить блюда и кондитерские изделия из фруктов. Большим деликатесом считается особая лечебная каша из клейкого риса, меда, фиников, каштанов, кедровых орехов, кунжутного масла и жидкой сои.

Холодные блюда и закуски

Салат из огурцов

Огурцы - 500 г, чеснок - 10г, уксус 3%-ный - 20 г, соль - 10 г, зеленый лук - 30г, соевый соус - 20 г, красный перец, кунжут.

Молодые огурцы слегка натереть крупной солью, обмыть, разрезать вдоль пополам, а затем на кусочки толщиной 0,2 см. Добавить уксус, соевый соус, нашинкованный лук, измельченный чеснок, подсоленный кунжут, перемешать, выложить на тарелку и посыпать тонко нарезанным красным перцем.

Кимчхи из молодой капусты

Молодая капуста - 2000 г, зеленый лук - 30 г, чеснок - 50 г, соль - 50 г, красный молотый перец - 20 г, пшеничная мука – 10 г.

Подготовленный кочан разделить на листья, их промыть, положить в подсоленную воду под пресс на 5-6 дней (за это время капуста осядет и на вкус будет слегка недосоленной). Капусту промыть, слегка отжать и заправить измельченным луком, чесноком и перцем. Все перемешать и выложить в посуду для засолки. Через 2-3 часа развести в воде муку, смесь довести до кипения, остудить, добавить соль по вкусу, вылить в посуду с капустой и накрыть крышкой. Хранить в холодном месте.

Набаккимчхи (кимчхи из редьки)

Редька - 1000 г, петрушка - 300 г, груша - 300 г, зеленый лук - 50 г, чеснок - 30 г, имбирь - 5 г, соль - 100 г, красный молотый перец - 10 г.

Редьку нарезать на плоские квадратики шириной 1,8 см и толщиной 0,2 см. Грушу очистить от кожуры и нарезать очень тонкими полосками шириной 1 см. Зеленый лук нарезать на кусочки длиной 3 см. Имбирь и чеснок измельчить и истолочь. Стебли петрушки промыть и слегка просалить (пока не подвянут). Затем их промыть и нарезать длиной 5-6 см. Редьку перемешать с красным молотым перцем, перетереть и, после того как она покраснеет, смешать с грушей, петрушкой и солью, выложить в посуду для засолки. Через 1 час влить подсоленную по вкусу воду (ее должно быть столько, чтобы кимчхи плавала сверху) и, заправив кимчхи луком, чесноком и имбирем, оставить для квашения. Когда кимчхи заквасится, образуется пена. В это время посуду с кимчхи нужно поставить в холодное место.

Рулет из утки со свиной

Утка - 1 шт., свинина - 50 г, соевый творог - 30 г, рис - 10 г, зеленый лук - 10 г, чеснок - 5 г, имбирь - 1 г, соевый соус - 5 г, соль - 2 г, молотый кунжут, молотый черный перец.

С подготовленной утки осторожно, чтобы не повредить, снять кожу, освободить мякоть от костей и проверить её вместе со свиной через мясорубку.

Лук и чеснок тщательно измельчить. Рис замочить в воде и, как только набухнет, откинуть. Соевый творог поместить в марлевый мешочек, отделить влагу и измельчить.

В подготовленный мясной фарш выложить измельченные лук и чеснок, имбирь, соевый творог, рис, соевый соус, соль, молотый кунжут и черный молотый перец, хорошо перемешать и дать постоять 10 мин. Ровно расстелить утиную кожу, выложить на неё подготовленный фарш, свернуть трубочкой и перевязать шпагатом. Тушить в течение часа. Остудить, разрезать шпагат и нарезать на куски толщиной 0,5-0,7 см.

Супы

Картофельный суп с мясом

Картофель - 500 г, мясо - 250 г, чеснок - 15 г, зеленый лук - 100 г, соевый соус - 100 г, растительное масло - 10 г, вода - 2000 г, соль по вкусу.

Картофель очистить, нарезать полукруглыми дольками. Мясо нарезать тонкими длинными кусочками, заправить соевым соусом, растительным маслом, толченым чесноком, перемешать и дать пропитаться.

Налить в разогретую посуду масло, выложить мясо и картофель, обжарить, переворачивая. Когда картофель будет почти готов, влить воду, довести до кипения, посолить. В готовый суп выложить косо нарезанный зеленый лук. Когда он изменит окраску, добавить соевый соус и подать к столу.

Картофельный суп с рыбой

Картофель - 300 г, рыба - 50 г, зеленый лук - 30 г, соль - 10 г, соевый соус - 80 г, растительное масло - 20 г, подсоленный кунжут - 10 г, вода - 2000 г.

Картофель нарезать толстыми дольками в форме полумесяца. Зеленый лук нарезать косыми кусочками. Рыбу разделить и сварить в небольшом количестве воды. Когда рыба хорошо разварится, долить воду, довести до кипения, снять пену и вынуть рыбу. В бульон положить картофель и варить на медленном огне до готовности. Готовый суп заправить соевым соусом, солью; разлить по тарелкам и посыпать зеленым луком и кунжутом.

Горячие блюда

Утка жареная

Утка - 1 шт., картофель - 150 г, куриные яйца - 8 шт., соевый соус - 8 г, чеснок - 5 г, зеленый лук - 10 г, имбирь - 2 г, черный молотый перец - 0,3 г, пшеничная мука - 10 г, виноградное вино - 8 г, кунжут - 5 г.

Подготовленную утку обмазать смесью соевого соуса и виноградного вина и обжарить на растительном масле при 170-180⁰С. Обжаренную тушку заполнить зеленым луком, нарезанным косыми кусочками, чесноком и имбирем, выложить в посуду и готовить полтора часа на пару. Из готовой утки вынуть осторожно кости, обмазать смесью соевого соуса с толченым чесноком, кунжутом и черным молотым перцем, остудить и нарезать.

Для гарнира отварить четыре яйца. Желтки протереть, белки измельчить. У четырех яиц разделить белки от желтков и размешать их отдельно; протертые желтки смешать с сырыми желтками, измельченные белки - с сырыми белками; смеси посолить и отварить на пару.

Картофель отварить, очистить, потолочь. Добавить соль и черный молотый перец, сформовать шарики. Обваливать их в пшеничной муке, обжарить в масле. Этими шариками оформить блюдо.

Пулькочи из утки

Мясо утки - 200 г, зеленый лук - 10 г, чеснок - 3 г, имбирь - 1г, соевый соус - 5 г, черный молотый перец – 0,3 г, сахар - 3 г, виноградное вино – 5 г.

Подготовленную утку разделить, освободить от костей. Мясо нарезать кусками толщиной 4 см и выложить в посуду. Лук, чеснок, имбирь измельчить, положить в мясо, добавить соевый соус, сахар, виноградное вино, черный молотый перец. Дать постоять 30 минут. Пропитавшееся специями мясо обжарить на решетке до готовности.

Минтай в соевом соусе

Минтай – 2000 г, зеленый лук - 50 г, соевый соус - 150 г, чеснок – 10 г, растительное масло – 20 г, красный молотый перец - 2 г, сахарный песок – 10 г, вода - 200 г.

Обработанную тушку минтая разрезать на куски длиной 3-4 см. В кастрюлю налить масло, соевый соус, немного воды, добавить сахар. Поставить на огонь. Когда закипит, выложить в кастрюлю кусочки рыбы (на дно можно положить дольки редьки - это улучшит вкус блюда). Сначала готовить на сильном огне, затем его уменьшить. Когда жидкость почти выкипит, добавить мелко нарезанный лук, чеснок, перец и тушить на слабом огне до готовности.

Куксу - корейская лапша

Гречневая мука – 2000 г, крахмал - 400 г, пищевая сода - 15 г, говядина - 400 г, свинина - 400 г, куриное мясо - 400 г, кимчхи - 700 г, свежая груша - 100г, зеленый лук - 50 г, чеснок - 10 г, имбирь - 0,5 г, соль - 30 г, соевый соус - 15 г, растительное масло - 1 г, подсоленный кунжут - 5 г, черный молотый перец – 0,1 г, красный молотый перец - 10 г, красный перец для украшения - 1 г, яйцо - 40 г, горчица - 3 г, уксус - 35 г.

Куксу - тонкая длинная лапша, которую подают вместе с мясом, рыбой, овощами и различными приправами. Её готовили из пшеничной, гречневой, кукурузной муки и их смеси. Существуют десятки видов куксу. Самая знаменитая - пхеньянренмен (холодная лапша по-пхеньянски). Это блюдо, которое издревле готовят в провинции Пхеньян, известно во всем мире.

Смешать гречневую муку и крахмал, добавить горячую воду, нагретую до 70-80⁰С (45% от массы смеси), замесить тесто. Добавить пищевую соду. Тесту дать немного "отдохнуть", затем выложить в специальный пресс (железную трубку, один конец которой заканчивается плоскостью с отверстиями диаметром 1-1,5 мм для выхода лапши, а другой - отверстием, в которое входит

поршень, выдавливающий тесто); выдавить лапшу. Рядом с прессом поставить посуду с сильно кипящей водой, в которой варить лапшу. Для того, чтобы лапша не спуталась и хорошо проварилась, её равномерно расправляют длинным тонким прутом и снова опускают в воду (эту процедуру повторить не менее трех раз). Время приготовления лапши - 80-100 сек. С поверхности воды постоянно снимать накипь. Сваренную лапшу необходимо хорошо промыть в холодной воде (меняя её не менее трех раз). Если этого не делать, лапша не получится гладкой и вкусной. Остудив, куску выложить в дуршлаг, дать воде стечь.

Говядину, свинину и куриное мясо положить в холодную воду и сварить до готовности. Отваренные продукты нарезать небольшими кусочками. Бульон, в котором варили мясо, заправить солью, перцем, соевым соусом.

Свежую грушу очистить от кожуры, нарезать дольками длиной 5 см. Яйцо сварить и мелко нарезать. Зеленый лук мелко нашинковать.

Куксу выложить в глубокую тарелку, добавить нарезанное яйцо, кимчи, мясо, заправить соевым соусом, чесноком, нашинкованным луком, имбирем, подсолненным кунжутом, черным молотым перцем, растительным маслом, добавить нарезанную грушу и тонко нарезанный красный перец. Залить бульоном. Отдельно подать горчицу и уксус.

Сладкие блюда

Орехи грецкие жареные

Орехи грецкие - 236 г, пудра сахарная - 20 г, масло кунжутное – 20 г.

Грецкие орехи очистить от скорлупы, с ядер снять кожицу (для этого их замочить на 10-15 мин в горячей воде). Очищенное ядро ошпарить кипятком, откинуть, пересыпать сахарной пудрой и охладить. При подаче выложить горкой в вазу или на тарелку, на дно которых положить бумажные салфетки.

2.5. Тайская кухня

Историческое развитие страны в большой степени обусловило и её кухню. Популярность риса свидетельствует о тесных контактах с Индией и Китаем. В Таиланде, как и в Китае, из мясных продуктов наибольшее распространение тоже имеет свинина. Как в китайской кухне, здесь тоже в одном блюде соединено много компонентов, которые в конце концов становятся неразличимы.

Острые, жгучие блюда тайландцы переняли из Индии.

Способ приготовления рыбы, моллюсков и ракообразных напоминает индонезийские блюда. Рыба требует немедленной обработки. В тропических странах пища скоро портится. Рыбу, которую не съедают жареной или вареной, вялят на солнце или засаливают. Интересно, что при использовании вяленой или соленой рыбы ее предварительно обжаривают. Из мелкой рыбы и креветок изготавливают рыбный соус и рыбную пасту.

В тайской кухне видны региональные отличия, которые можно отнести

прежде всего за счет переселенцев. На Севере, где возделывают круглый клейкий рис, чувствуется влияние лаосской кухни, на юго-востоке - индийской и вьетнамской.

Кухни стран Юго-восточной Азии не знают привычных для нас молока и молочных продуктов. Вместо молока и сметаны для тушения и варки используется кокосовое молоко и кокосовые сливки. Кокосовое молоко получают, натерев на терке мякоть кокосового ореха, смешав её с водой и отжав через марлю.

Из продуктов животного происхождения наиболее распространены свинина и мясо кур. Наименее употребима говядина. Из жиров - свиной жир и растительное масло.

Из овощей важную роль играют сладкий перец, помидоры, огурцы, лук и шпинат. Широко применяют ростки сои и соевый творог, соевую пасту и соевый соус.

В этой тропической стране обилие самых разнообразных фруктов. Бананы, папайя (как зеленая дыня) - круглый год. Самый популярный и дорогой фрукт - дуриан. У него пряная, приторная на вкус мякоть и устойчивый, специфический запах, который отпугивает европейцев (запах испорченного сыра).

Из пряностей, наряду с перцем чили и другими острыми овощными культурами, большое место занимает имбирь и лимонная мята.

В Тайской кухне очень популярны блюда из яиц, особенно в виде мотков из тончайших длинных яичных нитей.

Из напитков популярны зеленый чай и водная настойка из листьев эвгении (дерева семейства миртовых).

Холодные и горячие закуски

Жареная соленая говядина

Соленая говядина - 500 г, растительное масло - 100 г, сахар и соль по вкусу.

Двумя вилками разделить мясо вдоль волокон. Обжарить его в не очень горячем масле. Когда мясо станет почти совсем сухим, уменьшить огонь. Добавить сахар и соль по вкусу. Продолжать жарить до образования корочки. Готовое мясо обсушить бумажными салфетками. Остывшее мясо выложить на блюдо. Подать с жареным чесноком и луком шалот.

Цветы из яиц куропатки

Огурцы свежие - 300 г, яйцо - 12 шт., маринад, приготовленный из уксуса, соли и сахара, взятых в желаемой пропорции. Для соуса: смесь соли, перца, чеснока и корня кориандра - 15 г; темный соевый соус - 80 г, сахар - 20 г, масло растительное - 30 г.

Сварить яйца в подсоленной воде (чтобы легче очистить) вкрутую, очистить.

С обоих концов каждого огурца отрезать примерно по 2 см и срезанные

концы отложить. Острым ножом удалить сердцевину, после чего вырезать "чашелистики" и вымочить их в маринаде около 10 мин. Смесь приправ поджарить до появления запаха, добавить соевый соус и сахар. Когда смесь закипит, положить в них яйца и встряхнуть сковороду так, чтобы все они были полностью покрыты соусом и приобрели красивый коричневый цвет.

Чтобы сделать цветы, в каждый из кусочков огурца ("чашелистики") вставить по яйцу и скрепить их деревянной шпилькой.

Маринованный имбирь в "лодочках" из огурцов

Взять мелкие огурцы. Вымыть их и разрезать вдоль, вынуть ложкой семена. Образовавшиеся полости заполнить маринованным имбирем.

Салат из зеленой фасоли.

Зеленая фасоль - 100 г, вареные креветки - 50 г, вареная свинина - 50г, чеснок - 25г, лук шалот – 25 г, обжаренный сушеный стручковый перец -25г, соус нам пла – 20 г, лимонный сок – 20 г, кокосовые сливки – 30 г, соль, сахар по вкусу, жареный толченый арахис – 25 г.

Фасоль, вареные креветки, вареную свинину нарезать мелкими кубиками. Фасоль сбланшировать, затем подержать в очень холодной воде, чтобы она стала зеленой и хрустящей. Смешать её с креветками и со свининой. Смешать соус нам пла с кокосовыми сливками, сахаром, солью и лимонным соком. Салат залить полученным соусом. Хорошо перемешать, добавить чеснок, лук шалот, сушеный стручковый перец, толченый жареный арахис; при этом оставить понемногу каждой из этих приправ, чтобы потом посыпать ими готовый салат.

Фаршированная рыба

Это блюдо можно подавать как горячую закуску.

Скумбрия - 6 шт., свиной фарш - 100 г, чеснок - 10 г, перец, кориандр, сельдерей, мука - 100 г, вода - 100 г, пекарский порошок - 10 г, масло растительное – 80 г.

Подготовленную рыбу разделить на 2-е половины, удалив хребтовую кость. Соль, чеснок и корень кориандра - все вместе растолочь в ступе и смешать со свиным фаршем. Получившуюся смесь уложить на половинки рыбы, сверху - сельдерей. Приготовить жидкую панировку из муки, воды, пекарского порошка и масла, для чего все компоненты перемешать. Обмакнуть рыбу в жидкую панировку и обжарить в горячем масле до золотистого цвета.

Соусы

Рыбный соус. Нам пла

Тщательно перемешать с солью мелкие креветки. Оставить на солнце на 7-10 дней. Каждый день перемешивать и добавлять соль, собирая рассол в стеклянные бутылки. Рассол оставить на солнце для того, чтобы он стал прозрачным и приобрел характерный запах. Хорошо приготовленный рыбный

соус очень ароматен, цвет его светло-коричневый.

Креветочная паста. Капи

Это то, что остается от смеси креветок с солью после высушивания на солнце. Хорошая креветочная паста должна быть либо розовой, либо темно-пурпурной от черных глаз маленьких креветок.

Кокосовое молоко, сливки

Развести 1 кг тертого кокосового ореха с 300 г горячей воды, отжать. Охладить, после чего на поверхности молока образуются густые сливки. Снять их, и остается кокосовое молоко.

Супы

Прозрачный суп с фаршированными грибами

Фарш из свинины - 300 г, сушеные китайские грибы - 100 г, тыква – 300 г, костный бульон - 600 г, соевый соус – 30 г, зеленый лук, кинза, чеснок, корень кориандра, соль, перец.

Эти прозрачные супы очень освежают, поэтому их подают к столу в любое время года.

Бульон из костей можно приготовить из костей обычным способом. Можно использовать бульонные кубики.

Сушеные грибы вымочить, пока они не станут мягкими, а затем удалить ножки. Тыкву очистить, нарезать кубиками и сварить до готовности в бульоне.

Приготовить фарш из свинины, зелени, специи и приправ. Получившимся фаршем наполнить каждый из грибов. Сварить на пару до готовности.

Перед подачей на стол в каждую из тарелок положить фаршированные грибы и кусочки тыквы и залить их супом.

Рисовый суп

Рис - 150 г, измельченное куриное мясо - 300 г, куриный бульон – 600 г, яйцо - 4 шт., соль.

Рис и измельченное куриное мясо перемешать с 200 г воды. Получившуюся смесь вылить в кастрюлю и довести до кипения, варить до готовности, добавляя по мере выкипания жидкости бульон, пока рис не будет готов и не приобретет консистенцию густого супа.

Приправить солью. Подать с яйцами, сваренными вкрутую и разрезанными на дольки.

Кисло-сладкий суп

Курица, или свинина, или рыба - 1 кг, лук шалот - 100 г, креветочная паста - 30 г, лук зеленый - 100 г, тыква - 200 г, масло растительное - 50 г, соль, чеснок, корень кориандра, имбирь, сахар - по вкусу.

Лук шалот, креветочную пасту, соль, перец, чеснок и корень кориандра - все вместе растолочь в ступе. Получившуюся смесь обжарить в масле до появления запаха, после чего добавить воду. Довести до кипения, а затем

добавить мясо и нашинкованный имбирь. Приправить сахаром. Вкус супа должен быть кисло-сладким. Добавить зеленый лук, кусочки отварной тыквы и подать.

Горячие блюда

Фаршированный перец

Сладкий стручковый перец - 12 шт., фарш из свинины - 150 г, мелко нарезанные креветки - 150 г, яйцо - 1 шт., рыбный соус нам пла, сахар по вкусу, соль, перец, чеснок и корень кориандра, толченый арахис - 30 г, масло растительное – 50 г, мука - 50 г.

Необходимо использовать стручки перца небольшого размера.

Промыть перец и отрезать верхушки, которые потом использовать в качестве крышек. Удалить семена.

Приготовить начинку. Для этого смешать молодую свинину и креветки. Смесь соли, перца, чеснока и корня кориандра обжарить в небольшом количестве масла до появления запаха. Добавить смесь свинины и креветок, соус нам пла, сахар и жарить до готовности. Когда смесь будет готова, снять её с огня, добавить сырое яйцо и арахис, все хорошо перемешать и начинить перец этим фаршем. Обмакнуть в жидкую панировку и обжарить до готовности.

Жареная вяленая рыба

Мелкая вяленая рыба - 100 г, масло растительное - 300 г.

Вяленую рыбу обжарить в большом количестве масла до хрустящей корочки.

Жареная рыба с молоками

Свежая рыба с молоками - 800 г, мелко нарезанный лук шалот - 100 г, измельченный имбирь - 80 г, соус нам пла, сахар, лимонный сок по вкусу, кинза и мелко нарезанный стручковый перец для приправы, масло растительное – 50 г.

Рыбу обжарить, удалить молоки и отложить их в сторону. Рыбу развернуть и мякоть размельчить вилкой. После этого обжарить в масле до образования хрустящей корочки и нарезать на небольшие куски. Молоки, лук шалот и имбирь перемешать, приправить лимонным соком, сахаром и соусом нам пла. Затем добавить кинзу, стручковый перец и куски жареной рыбы. Вместо лука шалот можно использовать чеснок, обжаренный в масле.

Рыбные котлеты

Пресноводная рыба - 500 г, мелко нарезанная стручковая фасоль - 250 г, яйцо - 1 шт., лук шалот - 25 г, чеснок - 75 г, имбирь - 15 г, корень кориандра - 15 г, перец, цедра лимона, креветочная паста - 30 г, сушеный перец – 20 г, соль.

Лук шалот, чеснок, кориандр, имбирь, перец, цедру лимонную, креветочную пасту, стручки сушеного перца и соль - все вместе мелко растолочь. Хорошо перемешать полученный порошок с рыбой и фасолью, затем немного обжарить на сковороде. Приправить по вкусу, сформовать из

смеси небольшие плоские шарики и обжарить до золотистого цвета.

Жаркое – том кхем

Курица - 1000 г, жареная свинина - 1000 г, яйца, сваренные вкрутую - 10 шт., китайская квашеная капуста - 1500 г, сушеные китайские грибы – 50 г, коричневый жареный соевый творог - 600 г, соевый соус, соль, перец, чеснок, корень кориандра, масло растительное - 50 г, сахар - по вкусу.

Растолочь вместе соль, перец, чеснок и корень кориандра; получившуюся смесь обжарить в масле до появления запаха, добавить воду, соевый соус и немного сахара. Затем положить куски курицы и свинины, долить воды столько, чтобы она только покрывала их. Довести до кипения, а затем добавить крутые яйца. Яйца и мясо должны приобрести красивый коричневый цвет. Снять образовавшуюся пену.

Добавить коричневый жареный соевый творог, нарезанный кубиками, а затем квашеную капусту, грибы. Варить до тех пор, пока курица и свинина не станут мягкими. Если цвет блюда недостаточно темный, добавить соевого соуса, если недостаточно сладкое - сахара.

Карри из курицы и грибов

Красный порошок карри - по вкусу, куриное филе - 1000 г, грибы – 1000г, кокосовое молоко - 400 г, базилик, стручковый перец, соль, масло растительное.

Какой порошок вы будете использовать для приготовления этого карри - красный или зеленый - зависит от цвета других блюд в вашем меню, поскольку надо добиваться не только разнообразия вкусов и консистенции, но и разнообразия цветовой гаммы.

Вместо курицы можно использовать говядину или любое другое мясо.

Отваренное на пару куриное филе нарезать на куски.

Промыть грибы, разрезать пополам и отварить на пару.

Порошок карри обжарить в большом количестве масла. Когда появится запах, положить кусочки курицы, грибы, добавить кокосовое молоко. Довести до кипения. После чего добавить стручковый перец и листья базилика, закрыть крышкой и снять с огня.

Золотые нити – фой тонг

Утиные яйца – 10 шт., куриные яйца – 10 шт., сахар – 1000 г, вода – 300 г.

Отделить белки от желтков. Белки положить в одну кастрюлю, желтки - в другую, а остатки белков, которые всегда остаются в скорлупе - в третью (их будет не менее 2 столовых ложек). Желтки и остатки белков процедить через тонкое сито, отделяя оболочки желтков. Отделенные белки придется использовать для приготовления каких-нибудь других блюд.

Вскипятить в кастрюле воду с сахаром. Чтобы сироп был прозрачным, можно добавить 2 взбитых яичных белка. Довести сироп до кипения и процедить. После этого поставить его опять на средний огонь.

Налить около желтков в соусник. Тонкой струйкой выливать желтки в

кипящий сироп, совершая при этом быстрые вращательные движения рукой с сосудом – должны получиться тонкие непрерываемые нити из желтка. Они готовятся очень быстро и поэтому их почти тут же нужно вынимать с помощью шумовки. Прежде чем повторить этот процесс, добавить в сироп немного кипящей воды, так как при нагревании вода испаряется и сироп густеет, а в густом сиропе фой тонг получается неправильной формы. После того, как нити выложены на блюдо, расправить готовые фой тонг вилкой. Их хорошо поставить на ночь с цветами жасмина. Рано утром цветки следует убрать, в противном случае запах будет резким.

В старину фой тонг придавали форму небольших мотков шелковых нитей. Однако сделать это трудно, поэтому можно подать вместе на большом блюде или порциями.

"Золотые колечки"

Рисовая мука - 60 г, пшеничная мука - 60 г, вода - 100 г, масло растительное - 60 г, яйцо - 3 шт., соль.

Рисовую и пшеничную муку смешать и просеять.

Воду с солью и маслом довести до кипения, быстро всыпать просеянную муку, интенсивно помешивать в течение 1 мин или до тех пор, пока смесь не начнет отставать от краев кастрюли. После этого смесь охладить.

В остывшую смесь разбить по одному яйцу, все время размешивая. Смесь выложить в кондитерский мешок и выдавить колечки на листы фольги, смазанные жиром. Перед подачей на стол обжарить колечки в горячем масле (они должны соскальзывать с фольги в масло). Когда они станут золотисто-коричневыми, вынуть их шумовкой и сразу же подать на стол с медом или сиропом.

2.6. Японская кухня

В Японии очень своеобразная кухня. Это, в первую очередь, связано с островным положением государства. Первым переселенцам с континента в глубокой древности пришлось радикально изменить свой образ жизни: вместо мяса перейти на рыбу и остаться совсем без даров богатой континентальной флоры.

Нехватка продовольствия приучила жителей благоговейно относиться к повседневной пище, скромным кушаньям они старались придать по крайней мере эстетический вид. Рыбу, овощи, морские водоросли и моллюски и теперь подают в искусном оформлении. Никакое блюдо не считается готовым, если оно тщательным образом не украшено. В японской гостинице все должно быть выдержано в определенной цветовой гамме, включая и искусно приготовленную еду.

Большое внимание уделяется освещению японского стола. Свет должен быть слегка приглушен, а тени и отблески - создавать утонченную атмосферу уюта и тепла, чтобы способствовать праздничному восприятию блюд. Например, "чохан" - рис, сваренный без соли и приправ, при мягком боковом

освещении будет походить на жемчуг, рассыпанный в темной глубине керамической чашки.

Японец начинает день соевым супом, немного заправленным рисом, и некрепким чаем. В праздничные дни очень популярен горячий суп "дзони" из морских водорослей и рыбы. Крабы, омары, моллюски, креветки - вот состав этого праздничного супа. Подают его в пиалах, накрытых крышками. Едят палочками из бамбука. Сначала вылавливают всю гущу, затем выпивают бульон.

В Японии часто используют эффект кулинарного обмана "ян-кен-пон". Например, поданную сою не только по виду, но и по вкусу не отличишь от сыра или мяса. Искусно приготовленные кальмары или лангусты на самом деле могут оказаться хорошо замаскированной курицей. В основе "ян-кен-пона" лежат старинные разработки по выявлению скрытых свойств продукта, делающим его похожим на другой продукт или придающих ему иной вкус.

В прежние времена японцы не употребляли говядину, видимо, сказывалось влияние буддизма. Коров в Японии разводили только для экзотики. Их даже не доили, считая, что молоко надо оставлять теленку. Теперь любимое угощение на японском столе - "скияки".

Японские рисовые бутерброды "суши", украшенные цветами из рыбы и овощей, по виду не отличишь от пирожных. Их делают из отварного риса, который заворачивают в тонкие сушеные листья водорослей "нори". Рулончик с рисом нарезают поперек небольшими кусочками и украшают сверху узорами из рыбы, креветок, икры и овощей.

Известно, что японцы - большие любители рыбы. Но они предпочитают есть рыбу сырой, как на праздничных банкетах, так и в качестве повседневной еды, считая йод, фосфор и другие вещества, в ней содержащиеся, гораздо полезнее, чем они не подвергнуты тепловой обработки. Чтобы придать этой рыбе вкус, достаточно окунуть её в специальный соевый соус. Тонко нарезанная закуска из сырой рыбы "сасими" – искусно укладывается на специальном блюде, иногда в виде цветка хризантемы. К «сасими» непременно подается «цума» - нарезанные овощи, водоросли, лепестки хризантем. Считается плохим тоном подавать одно без другого.

Множество рыбных деликатесов готовят по методу "темпура", когда шейки креветок, мясо краба или лангуста обмакивают в тесто, а затем жарят во фритюре из кунжутного масла. В Японии очень распространены "темпурные" ресторанчики, где всё готовится по этому методу. Жареные кушанья "темпура" возникли в 1543-1637 годах, когда голландцы и португальцы основали на островах сеть миссионерских станций. Политика изоляции Японии вынудила иностранцев покинуть страну, но приготовление пищи жарением получило распространение и среди японских хозяек. Португальцы научили японцев готовить и мясные блюда, но мясная пища укоренилась только среди ЭТА - касты париев, которые еще до середины нашего века жили совершенно обособленно от остального населения.

Большое значение имеют в питании японцев бобовые продукты - тофу и мисо. Тофу - бобовый сыр, состоящий в основном из соевого белка и

напоминающий по виду творог. Это почти повсюду обязательное блюдо. Мисо - полужидкая масса, приготовленная из вареных и раздавленных соевых бобов, в которую для брожения добавляют дрожжи. Мисо идет для приготовления салатов и супов.

В японской кухне нет десертных блюд и сладостей, кроме желеобразных конфет "кёгаси". Эти конфеты, представляющие собой своего рода художественное произведение, подаются, однако, лишь по праздничным дням. Японские сладости - еще одна загадка этой удивительной страны. На первых порах они не производят никакого впечатления, но чем больше находишься в Японии, тем они становятся притягательнее. Готовят сладости из рисовой муки и натуральных фруктовых добавок. Обычно еда завершается фруктами. Японцы предпочитают хурму.

Перед едой, во время и в конце еды обязательно подается чашка зеленого чая, который не слишком крепко заваривают остуженным до 70-80°C кипятком. Долго его не настаивают, и цвет напитка скорее желтый, чем зеленый. Его пьют без сахара и без каких-либо добавок. Такой чай очень хорошо снимает усталость.

Чай и связанная с ним "чайная церемония" занимает одно из самых заметных мест в традиционной японской культуре. Еще в XII веке буддийские монахи, совершенствуя свою душу, уединялись в изящных чайных домиках, чтобы уйти от земных забот и предаться самосозерцанию. Ничто так не способствовало достижению этой цели, как чайный напиток, считающийся священным и имеющий лечебные свойства. "Тя-но-ю" - современное название чайной церемонии - означает "лекарственный настой из трав".

Чайная церемония, как это ни странно, начинается с обильной закуски. Это могут быть салаты из овощей и морской капусты, блюда из рыбы и мяса с рисом, сдобренные различными приправами. Такое вступление к чайной церемонии называется «кайсеки» - камень за пазухой. Это выражение носит совсем другой смысл, чем в России. Когда-то в холодное время года за пазуху клали подогретые камни, чтобы согреться. Хорошая еда перед чаем должна точно так же разогреть желудок.

На чайных церемониях пьют приготовленный с большой точностью и старанием зеленый чай. Концентрация этого напитка - примерно 200 г сухого чая на литр воды, тогда как повседневный зеленый чай содержит лишь 30 г. Сначала листовой чай тщательно растирают в специальных пиалах, превращая в мелкую пудру. Затем небольшими порциями высыпают в фарфоровый чайник, небольшими частями подливая горячую воду, но не кипяток. Температура не должна быть выше 80°C. Полученную смесь все время перемешивают специальной бамбуковой метелочкой. Потом тягучую жидкость наливают в лакированные чашки и взбивают до получения пышной пены, по каплям доливая воду.

Терпкий, вязущий вкус этого изумрудно-зеленого чая с густой пеной понравится далеко не каждому европейцу. Однако весь процесс, занимающий много времени и происходящий на глазах у терпеливо ожидающих гостей, считается лучшим отвлечением от будней и отдыхом для души.

Холодные блюда

Салат с петрушкой

300 г зелени петрушки, 40 г очищенных и обжаренных семян кунжута, 15 г пасты "мисо", 20 г рисовой водки (саке), 10 г сахара, 10 г соевого соуса.

Петрушку вымыть, оторвать листики и положить их в кипящую воду. Дать один раз закипеть, откинуть на сито, и обдать холодной водой, хорошо отжать.

Семена кунжута (половину) растолочь в ступке, смешать с пастой, саке, сахаром и соевым соусом. Добавить петрушку. Подать, посыпав оставшимся кунжутом.

Редька с красной икрой

200 г редьки, 50 г красной икры, 20 г лимонной мелиссы, соевый соус.

Редьку очистить, натереть на терке и слегка отжать. Разделить на четыре части и придать каждой круглую форму. Вверху сделать пальцем небольшое углубление. Икру выложить на сито и промыть холодной водой. Когда вся вода стечет, икру выложить чайной ложкой на редьку. Украсить листиками мелиссы. Перед едой слегка сбрызнуть соевым соусом.

Супы

Суп летний

200 г свежих огурцов, 50 г зеленого горошка, 1 л бульона, 3 яйца, 15 г соевого соуса, соль.

Огурцы очистить, нарезать кусочками, свежий зеленый горошек промыть. В кипящий мясной бульон положить зеленый горошек, варить 8-10 мин. Добавить огурцы, соевый соус, варить 5 мин и затем бульон процедить. Яйца отварить в мешочек, без скорлупы.

Перед подачей в тарелку положить кусок огурца, горошек, яйцо и залить горячим бульоном.

Рыбный суп с тофу

300 г филе трески, 10 г свежего имбирного корня, 80 г зеленого лука, 40 г растительного масла, соль, молотый душистый перец, 250 г тофу (соевого творога).

Рыбу нарезать на 12 кусочков. Имбирь очистить и натереть на терке. Зеленый лук очистить, светлую часть мелко нарезать. Два зеленых пера нарезать кружочками слегка наискосок и отложить для украшения.

Растительное масло разогреть в кастрюле с толстыми стенками и обжарить в нем имбирь с луком. Влить 500 мл воды и довести до кипения. Посолить, поперчить, добавить рыбу и варить на слабом огне 3-4 мин.

Тофу нарезать кубиками размером 2х2 см и положить на 2-3 минуты в бульон. Суп перелить в предварительно разогретые миски и посыпать зеленым

луком.

Горячие блюда

Скияки

300 г говяжьей вырезки, 300 г свиной вырезки, 300 г мякоти телятины, 300 г крупных шампиньонов, 300 г моркови, 300 г редьки, 300 г лука-порея, 300 г кабачков, 300 г крупных креветок, 60 г растительного масла, белое вино, соевый соус.

Мясо положить на 30 минут в морозильник, затем нарезать острым ножом поперек волокон как можно тоньше.

Овощи очистить и вымыть. Шампиньоны тонко нарезать. Морковь и лук-порей нарезать кружочками наискось. Редьку нашинковать тонкой соломкой. Кабачки нарезать тонкими полосками с помощью ножа для чистки картофеля. Креветки вымыть и удалить панцирь. Подготовленные овощи, грибы и мясо креветок красиво выложить на большую тарелку.

Для этого блюда можно использовать чугунную сковороду и сильно нагретую настольную электроплиту или гриль.

Сковороду с 1 ст. ложкой растительного масла очень сильно разогреть на кухонной плите. Затем переставить на настольную плиту. Каждый гость сам жарит себе порциями мясо, овощи, грибы и креветки, периодически переворачивая.

Отдельно подают соусы, лапшу, отварной рис и обжаренный хлеб.

На сковороду периодически следует подливать растительное масло, белое вино, соевый соус.

Сырая рыба по-японски - сасими

150 г свежего тунца, 50 г моркови, 4 тонких дольки лиметты (напоминает лимон), 10 г лука-порея, 10 г редьки, 60 г соевого соуса, 30 г тертой белой редиски, 60 г японской сладкой рисовой водки мирин или сухого хереса, 5 г тертого хрена.

У рыбы вынуть все кости, снять кожу. Острым ножом нарезать рыбу очень тонкими ломтиками, которые художественно уложить на тарелке. Вареную морковь нарезать кружочками и контурным ножом вырезать из неё цветы.

Рыбные ломтики украсить дольками лиметты, соломкой редиски и лука-порея и морковными цветами. Соевый соус смешать с мирин. К рыбе подать в мисочках соус, тертый хрен и тертую редиску.

Темпура (небесное явство)

Рыбное филе, 600 г растительного масла, 40 г репчатого лука, 30 г сладкого перца, 30 г корня сельдерея.

Для соуса: 100 г десертного вина, 150 г воды, 20 г соевого соуса, 40 г редьки, имбирь.

Филе нарезать полосками, лук и сельдерей - тонкими ломтиками, перец - лапшой. Из рисовой и пшеничной муки, вина, белков и воды замесить тесто.

Рыбу и овощи обмакнуть в него, обжарить во фритюре до золотистого цвета. Подать под соусом. Для приготовления соуса воду вскипятить с рубленным имбирем, влить вино, соевый соус, размешать и соединить с нашинкованной редькой.

Японский рис

300 г риса.

Рис тщательно промыть, залить 500 мл холодной воды и оставить на 30 мин.

Рис вместе с водой переложить в не очень узкую кастрюлю, накрыть крышкой и довести до кипения на среднем огне. Затем варить рис в течение 20 минут на слабом огне, пока вся жидкость не выпарится.

3. Кухня стран Американского континента

3.1. Американская кухня

Америка - это пестрая смесь разных национальностей и культур. После открытия Колумбом Америки, в эту страну хлынули переселенцы со всего Света со своими обычаями, традициями и, конечно же, кулинарными рецептами. Но ненужно забывать, что истоки американской кухни ведут, прежде всего, к коренным жителям - индейцам. Они возделывали кукурузу и бобы, ловили рыбу, которая в изобилии водилась в прозрачных водах рек и озер, охотились на диких тетеревов и другую дичь. Вместо сахара они использовали мед и кленовый сок.

Волна немецкой иммиграции накатилась на Америку в XIX веке. Немцам американцы должны быть благодарны за секрет приготовления сыра. Никто, кроме немцев и швейцарцев, не разбирался в те времена в процессе приготовления молочных продуктов, в частности, сыра. Особенно популярен в Америке сыр «чеддер». И еще кое-что привезли с собой немецкие переселенцы - искусство пивоварения. Немецкое влияние очень сильно ощущается до сих пор в кухне Среднего Запада.

Юг страны по сей день находится под влиянием африканской культуры и, соответственно, кулинарии, так как она является составной частью общечеловеческой культуры. Африканцы попали в Америку рабами еще в 17 веке. Их «кулинарный стиль» под влиянием французской и испанской кухни обусловил появление так называемой «креольской кухни», блюдами которой славится штат Луизиана. Креолы - это потомки испанских колонистов. Их кухня отличается некоторым аристократизмом, ее можно назвать «городской» кухней. Блюда этой кухни готовят с помидорами, чесноком, рыбой, морепродуктами и такими пряными травами, как тимьян и лавровый лист, которые используют в меру, чтобы не «заглушить» вкус других продуктов.

Кулинарные корни юго-запада - в кухне первых испанских переселенцев, которые передвигались по стране со своими повозками-кухнями и под открытым небом готовили ароматный фасолевый суп, сочные бифштексы.

До сих пор в Америке любят готовить и есть на свежем воздухе, запивая блюда пивом и виноградными винами.

В начале 19 века большое число американских фермеров стало переселяться в Техас. После освобождения Мексики от испанского владычества (1822 г.) Техас попал под мексиканский протекторат, а в 1845 году приобрел независимость от Мексики и был принят в Соединенные штаты. В результате совместного проживания мексиканцев и техасцев появилась одна из самых своеобразных региональных кухонь - техасско-мексиканская. Её характеризует использование большого количества фасоли и кукурузы и, конечно же, острого перца чили, стручки которого различаются по размеру, цвету и степени остроты. Нет почти ни одного блюда без этой жгучей приправы.

Испанское влияние ощущается и на западном побережье в штате Калифорния. Индейцы западного побережья были охотниками, кормились рыбой и морепродуктами, грибами, ягодами и дичью. Испанские миссионеры сажали оливковые деревья и возделывали виноград, выращивали помидоры, авокадо, инжир, персики и абрикосы, яблоки и сливы, укроп и кинзу. Сегодня Калифорния славится своей легкой утонченной кухней, которая, наряду с испанской, подверглась также французскому и азиатскому влияниям.

Калифорния известна своими виноградными винами. Испанские миссионеры делали вино исключительно для отправления религиозных обрядов, а в 19 веке началось его коммерческое производство. Но в том же веке большое количество виноградников было уничтожено из-за сухого закона, действие которого продолжалось с 1919 по 1933 год. Несмотря на такой большой вынужденный перерыв, виноделие возродилось.

Большое влияние на американскую кухню оказали не только кулинарные обычаи населяющих страну народов, но и благоприятное географическое положение. Америка омывается двумя океанами, и трудно себе представить, что на столе у американцев не было бы блюд из рыбы и морских продуктов. Во многих штатах рыбу можно ловить, практически не отходя от дома.

Нельзя забывать о большом количестве рек и озер, в которых в изобилии водятся форель, лосось и т.д. А на северо-востоке любимой рыбой является треска, которую там вялят и солят.

Смещение старого и нового характерны для кухни Севера - Новой Англии. На рубеже веков богатые семьи Бостона переезжали летом на побережье. И всегда пикники. А лучшие угощения, так называемые диетические блюда: лососина, омары, тунец в соусе из манго с оливками, баранина с тремя видами овощного пюре, потрясающий суп из красного вина с вишнями и персиками и кокосовый щербет.

В штате Вермонт очень популярна тыква. Из неё готовят разнообразные овощные рагу и пироги.

Кроме того, осторожно вынув мякоть с семечками, рисуют или вырезают на тыкве забавные мордашки и выставляют на веранде. Именно в Вермонте эта традиция нашла особенно юного почитателя.

Горы в Вермонте осенью превращаются в великолепные декорации Золотой осени. Благодаря особенному климату, теплым, солнечным осенним

дням и морозным ночам, листва приобретает фантастические цвета, и деревья пылают красными и оранжевыми красками. В это время клен вырабатывает большое количество сахара, и из него готовят самый популярный в Америке продукт - кленовый сироп, заменяющий сахар. В деревьях просверливаются отверстия, в течение нескольких дней собирается сок, который под действием лучей солнца превращается в густой сироп. Одно дерево в год дает 40 литров сока, а сиропа получается всего лишь 1 литр. Чем светлее сироп, тем он вкуснее и ароматнее.

Закуски

Американцы любят салаты. Салаты подают на закуску, как гарнир или в качестве самостоятельного блюда. Это смеси из всевозможных овощей: капусты, помидоров, огурцов, моркови, сладкого перца, сельдерея, кукурузы и т.д. В качестве компонентов салата (или закуски) в Америке популярны морепродукты. Это - свежие, жареные или запеченные устрицы, маринованные или запеченные креветки, мидии и крабы.

Салат из сельдерея с орехами

Корень сельдерея - 150 г, орех грецкий – 100 г, сыр рокфор - 50 г, соль, перец, майонез, уксус, зелень петрушки.

Корень сельдерея отварить, очистить, нарезать кубиками, добавить измельченные ядра грецких орехов, тщательно растертый сыр рокфор, посолить, поперчить, заправить майонезом и уксусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат Чикаго

Спаржа - 200 г, фасоль зеленая стручковая - 100 г, морковь – 100 г, печень гусиная – 50 г, маринованные грибы - 100 г, помидоры свежие – 300 г, майонез, соль, зелень петрушки.

Спаржу, стручковую фасоль, морковь и гусиную печень отварить до готовности по отдельности. Морковь нарезать соломкой, печень ломтиками, смешать их со спаржей, нарезанной фасолью и маринованными грибами, тщательно перемешать и заправить майонезом и солью. Готовым салатом заполнить половинки помидоров, из которых перед этим удалить мякоть. Украсить зеленью петрушки.

Салат с раками

Майонез - 150 г, сметана - 150 г, хрен - 20 г, оливковое масло - 40 г, соус чили - 60 г, лук репчатый - 30 г, винный уксус - 30 г, лимонный сок - 30 г, соль, зеленый салат - 150 г, вареное мясо раков - 500 г.

Майонез смешать со сметаной, хреном, оливковым маслом и соусом чили. Репчатый лук очистить, очень мелко нарезать и соединить с майонезной заправкой. Добавить уксус, лимонный сок, соль.

Зеленый салат нарезать соломкой, кресс-салат вымыть, промокнуть салфеткой и мелко нарезать.

Салаты смешать с мясом раков, выложить в салатницу, полить соусом и сразу подать.

Устрицы «Казино» (горячая закуска)

Открытые раковины с устрицами - 18 шт., крупная соль - 1 кг, бекон – 40 г, зеленый лук - 200 г, зеленый сладкий перец - 30 г, зелень сельдерея - 100 г, соль, острый соус - 30 г, лимонный сок - 30 г.

Духовку разогреть до 225°C. Соль высыпать на глубокий противень и разровнять.

Бекон мелко нарезать и обжарить до образования хрустящей корочки. Снять со сковороды и выложить на бумажную салфетку, чтобы впитался лишний жир.

Овощи очистить, мелко нарезать и обжарить в той же сковороде в течение 2-х минут. Посолить, добавить острый соус.

Открытые раковины с устрицами выложить на противень с солью, положить в них овощи с беконом и запекать в духовке в течение 15 минут.

Супы

Нет ни одного продукта, который не входил бы в рецепт того или иного американского супа. Все равно, о чем идет речь, - о прозрачном бульоне или супе-пюре. Особенно часто для супов используется тыква, кукуруза, рыба и морепродукты.

Индейцы - исконные жители Америки - варили густые овощные супы из тыквы, фасоли и кукурузы, они передали свои рецепты более поздним поселенцам.

Каждый регион славится своими особенными супами. Так, например, на юге любят суп с земляными орехами и суп из темной (черной) фасоли. На востоке вам предложат суп из мидий.

Первые концентрированные супы изобрели в конце XIX века переселенцы, которые в своих повозках ехали на запад страны в поисках места для жилья. Концентрат заливался кипятком, и суп был готов.

Суп с авокадо

Лук репчатый - 70 г, эстрагон - 15 г, сливочное масло - 60 г, мука - 30 г, приправа карри – 5 г, куриный бульон - 800 мл, чеснок - 10 г, лимонный сок - 30 г, ароматизированный уксус - 20 г, хрен - 20 г, соль, душистый перец, авокадо -400 г, молоко - 250 мл, сливки - 250 мл.

Лук очистить, нарезать и обжарить в сливочном масле с эстрагоном. Добавить муку и карри, слегка подрумянить, при постоянном помешивании. Влить бульон, довести до кипения и варить 10 минут на слабом огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая.

Чеснок очистить и выдавить ручным прессом. В бульон добавить чеснок, лимонный сок, ароматизированный уксус, хрен, соль и душистый перец. Авокадо разрезать пополам и удалить косточку. Из мякоти сделать пюре. Пюре

добавить в бульон, тщательно перемешать, влить молоко со сливками и довести до кипения. Затем оставить на 5 минут на выключенной плите. Приправить солью, перцем и лимонным соком. Протереть через сито и посыпать оставшимися листочками эстрагона.

Томатный суп с кукурузой

Лук репчатый - 70 г, копченая грудинка - 50 г, томатный сок - 750 г, консервированная кукуруза – 16 г, соль, перец, зелень петрушки, сливки - 125 г.

Очищенную луковицу и грудинку нарезать маленькими кубиками, положить в неглубокую суповую кастрюлю и на среднем огне обжарить до прозрачности. Добавить томатный сок, консервированную кукурузу вместе с жидкостью, красный перец и варить примерно 5 минут. Непосредственно перед подачей к столу заправить по вкусу петрушкой и сливками. Можно добавить также несколько капель лимонного сока. По желанию можно положить больше чего-то одного: петрушки, сливок или йогурта, мякоти помидоров или красного перца. К супу подать хрустящие сухарики.

Горячие блюда

Американцы любят устраивать праздники с угощением на свежем воздухе. Иногда их объединяют с барбекю. Барбекю - тот же пикник, только все блюда готовят в гриле. Это может быть картофель, бифштексы, рыба, овощи, початки кукурузы и даже фрукты. Под открытым небом, как правило, все блюда кажутся вкуснее, да и количество приглашенных гостей не зависит от количества имеющихся в доме посадочных мест и столовых приборов.

Ребрышки барбекю

Масло сливочное - 45 г, растительное масло - 45 г, лук репчатый - 75 г, чеснок – 10 г, томатный кетчуп - 170 г, апельсиновый бренди – 170 г, уксус – 125 г, апельсиновый сок - 125 г, концентрат апельсинового сока - 125 г, чабрец, базилик, кервель, орегано, чесночный порошок, черный перец, белый перец, паприка, соль, ребрышки со спинной части телятины - 2 кг, соус Табаско - 1 г, легкая черная патока - 80 г.

Разогреть сливочное и растительное масло. Положить нарезанные лук и чеснок и жарить на сильном огне при постоянном помешивании, пока они не станут мягкими. Добавить кетчуп, бренди, уксус, апельсиновый сок, концентрат, травы, специи, патоку, соус Табаско. Довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить, пока соус не станет очень густым. Остудить.

Удалить лишний жир. Положить на противень. Посыпать солью и специями. Запечь в духовке, разогретой до 160⁰С, в течение 2-х часов.

Переложить ребрышки в нагретый гриль, смазать соусом, жарить 10 минут. Обильно полить соусом перед подачей к столу.

«Корона» из баранины

Баранина корейка - 700 г, соль, молотый черный перец, чеснок - 10 г.

Реберную часть отделить от позвоночника, ребра слегка укоротить. Срезать пленки, лишний жир. Мясо посолить, поперчить и натереть чесноком.

Духовку разогреть до 250°C. По два куса баранины сшить за края х/б нитками. Мясо выложить в сотейник, при этом в середину каждого кольца положить комок из алюминиевой фольги, чтобы баранина при запекании сохранила форму.

Запекать 20 минут. Мясо достать из духовки, через 5 минут удалить фольгу и переложить на блюдо. Наполнить овощами.

Ветчина в медовой глазури

Ветчина - 2 кг, консервированные персики - 125 г, мед - 60 г, корица - 1 г, гвоздика - 1 г, перец - 1 г, белый перец - 1 г, лимонный сок - 30 г, кукурузный крахмал - 15 г.

Сделать в ветчине надрезы крест-накрест, глубиной 5 см. Положить в форму для жаркого. Запекать при 160°C в течение 2-х часов.

В небольшой кастрюле смешать персики, мед и специи. Постепенно довести до кипения. Смешать лимонный сок и кукурузный крахмал и добавить в соус. Варить пока не загустеет. Полить соусом ветчину и продолжить запекать еще 30 минут, поливая соусом каждые 7-10 минут.

К столу подать ветчину на горячем сервировочном блюде со сладкими корнеплодами и фруктами.

Форель «Альмандин»

Форель - 175 г, молоко - 80 г, мука - 80 г, сливочное масло - 80 г, зелень петрушки - 30 г, лимонным сок - 30 г, жаренный нарезанный миндаль - 80 г.

Опустить форель в молоко, затем обвалять в муке.

Разогреть сливочное масло в большой сковороде.

Обжарить форель на большом огне по 5 минут с каждой стороны и переложить рыбу на подогретое блюдо.

Положить в освободившуюся сковороду петрушку, лимонный сок, миндаль и варить 1 минуту. Форель залить соусом и тут же подать на стол.

Овощное рагу

Репчатый мелкий лук - 500 г, морковь - 750 г, сливочное масло - 50 г, зеленый лук - 150 г, зелень петрушки, соль, молотый душистый перец, сахар, овощной бульон - 125 г.

Репчатый лук очистить. Морковь очистить и нарезать толстыми кубиками слегка наискось. Лук обжарить в сливочном масле, добавить соль, перец и щепотку сахара. Накрыть крышкой и тушить 5 минут. Добавить морковь, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Влить бульон и тушить, накрыв крышкой, еще 10-12 минут, периодически помешивая.

Зеленый лук очистить, нарезать, добавить в овощи и тушить 3 минуты. Затем снять крышку и выпарить жидкость. Добавить крупно нарезанную петрушку. Подать с бараниной.

Сладкие блюда

Классическая сливочная карамель

Молоко - 940 мл, ванильный сахар - 440 г, яйцо - 5 шт., яичные желтки - 4 шт., ванилин - 15 г, крупные ягоды свежей клубники - 24 шт., тертый шоколад - 120 г, растопленное масло - 15 г, мелкорубленные орехи пекан - 370 г.

Вскипятить молоко и остудить в течение 20 минут. В кастрюле растопить 180 г сахара и варить до темно-коричневого цвета, постоянно помешивая, не давая сахару подгореть. Вылить сахар в теплую форму, покрывая дно и стенки. Взбить яйца и яичные белки с оставшимся сахаром. Медленно ввести молоко и ванилин. Выложить массу в форму, смазанную сахаром. Поставить форму в большую кастрюлю, наполовину наполненную горячей водой. Выпекать 45 минут в духовке, разогретой до 160⁰С. Остудить. Перед подачей к столу перевернуть на блюдо. Помыть и просушить ягоды. В кастрюле с двойным дном растопить шоколад и ввести масло. Опустить клубнику сначала в шоколад, а потом в орехи. Выложить на лист пергаментной бумаги. Дать застыть. Выложить на блюдо с карамелью.

Яблочный пирог

Яйцо - 3 шт., растительное масло - 375 г, сахар - 500 г, мука - 750 г, сода - 5 г, ванильный экстракт - 5 г, орех пекан - 250 г, яблоки - 750 г.

Глазурь: сливочное масло - 120 г, коричневый сахар - 250 г, молоко - 60 г.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевин и нарезать кубиками.

Смешать все ингредиенты для пирога и выложить в продолговатую форму размером 23×32 см. Выпекать в духовке при температуре 180⁰С 45 минут или пока введенная зубочистка не останется сухой.

Готовить глазурь в небольшой кастрюле 2,5 минуты. Сделать отверстия в пироге и покрыть его глазурью.

Лимонный пай

Печенье (типа курабье) – 200 г, сливочное масло или маргарин - 125 г, лимоны - 5-6 шт., яйцо - 4 шт., яичные желтки - 4 шт., сгущенное молоко - 2 банки, сахар - 150 г, соль.

Печенье крошить с помощью миксера или кофемолки. Смешать с растопленным сливочным маслом. Массу выложить ровным слоем в смазанную жиром форму диаметром 24 см, сделать бортик, хорошо уплотнить. Выпечь при температуре 180⁰С.

С 4 лимонов снять цедру. Из всех лимонов выжать около 250 мл сока. Лимонную цедру и сок смешать с 8 яичными желтками и сгущенным молоком. Массу вылить в форму и выпекать 40 минут. Затем вынуть из духовки и дать остыть.

Яичные белки взбить с щепоткой соли и сахаром. Осторожно выложить на пай и разровнять. Можно сделать рельефный рисунок. Поставить в

разогретую до температуры 150⁰С духовку на 10 минут, чтобы безе затвердело и стало слегка коричневым.

Пай подать холодным.

3.2. Аргентинская кухня

Аргентина - страна скотоводов, поэтому она потребляет громадное количество мяса, особенно говядины. «Бифе» (бифштекс), «кюрраско» (жаркое из говядины) являются её основными блюдами. По способу приготовления многих мясных блюд кухня Аргентины напоминает кухню народов Кавказа: мясо и рыбу для горячих блюд не панируют.

Европейские овощи и фрукты соседствуют с экзотическими: персик, абрикосы, дыни подают к столу с ананасами, авокой и карассалом. Из овощей особенно ценится сладкий батат. Нежные початки кукурузы, называемые «щокло», являются национальным блюдом. Страна производит много сыра. Здесь можно попробовать не только все основные французские, швейцарские, итальянские и английские его сорта, но и типично аргентинские: «тафи», «тандия», «кэсимо» и другие. Десерты в основном те же, что и в Европе. Очень популярно желе из айвы.

Национальный напиток - «мате», приготовленный из листьев дерева клеке. Его пьют на семейных торжествах, дружеских встречах и во время деловых разговоров. Кроме того, очень популярен свежий сладкий сок сахарного тростника - «папоша».

Аргентина - страна виноградников, и вино сопровождает каждый прием пищи. Оно пользуется хорошей репутацией и по своему качеству стоит в одном ряду с винами США. Супы аргентинцы потребляют ограниченно. После обеда и ужина они пьют крепкий черный кофе, а на завтрак черный кофе с горячим молоком, которое подают отдельно. Аргентинцы любят длинную колбасу чориссо, чураско - кубики нарезанного мяса, обжаренные на углях, но вкуснее всего мясо быка, жаренное на вертеле.

Супы

Суп вермишелевый по - аргентински

Вермишель - 0,5 кг, помидоры - 120 г, петрушка - 30 г, масло сливочное - 50 г, сыр - 50 г, черный, красный перец, шафран.

Вермишель отварить. Репчатый лук, помидоры, петрушку (корень) обжарить на сливочном масле, добавить шафран, подготовленную вермишель и еще обжарить. Затем влить бульон и довести до кипения. Заправить по вкусу солью, перцем черным и красным. Перед подачей суп посыпать тертым сыром.

Суп из угря

Угорь - 500 г, лук - 30 г, чеснок - 10 г, сладкий перец - 40 г, масло растительное - 100 г, томат паста - 40 г, терпкое белое вино - 250 г, вода - 250 мл, укроп, петрушка, перец, соль.

Угря очистить и разрезать на куски длиной 5 см. В нагретое растительное масло выложить мелко нарезанные репчатый лук, чеснок, кольца стручкового сладкого перца, томат пасту, вино, воду, зелень и тушить до мягкости. В суп положить нарезанного угря, добавить соль, перец и кипятить на небольшом огне 30 минут. Перед подачей удалить зелень.

Аргентинский фасолевый суп

Голубая фасоль - 225 г, куриный бульон - 2 кг, томатный сок - 500 г, бекон - 125 г, испанский лук - 40 г, стебель сельдерея - 50 г, чеснок - 30 г, морковь - 80 г, томат паста - 60 г, паприка - 3 г, орегано - 3 г, чабрец - 3 г, перец - 3 г, чили - 15 г, соль - 5 г, черный перец - 1 г.

Замочить фасоль в холодной воде на 6-8 часов. Слить воду, положить фасоль в кастрюлю и залить куриным бульоном, варить на медленном огне 2,5 часа. Добавить лук, сельдерей, чеснок, морковь. Варить до мягкости, слить излишки жира. Добавить бекон и овощи в суп. Ввести томат и специи. Продолжить варить 1 час. К столу подать очень горячим.

Горячие блюда

Карбонадо аргентинское

Говядина - 1 кг, жир - 100 г, лук репчатый - 100 г, помидоры - 120 г, бульон - 500 г, картофель - 150 г, груши - 100 г, изюм - 100 г, соль, перец.

Репчатый лук нашинковать полукольцами, помидоры нарезать ломтиками, мясо - кубиками. Подготовленные продукты обжарить на сливочном масле. Затем добавить бульон, соль, перец и тушить. После этого положить картофель, груши, нарезанные ломтиками, тушить. За 25 минут до готовности добавить изюм без косточек.

Панада (пюре из говядины)

Говядина (филе) - 750 г, анчоусы - 150 г, жир - 120 г, лук репчатый - 100 г, чеснок - 60 г, бульон - 400 г, кукурузная мука - 20 г, лимон - 20 г, петрушка - 10 г, черный перец, соль.

Мясо нарезать мелкими кубиками, поджарить с добавлением мелко нашинкованных репчатого лука, чеснока. Посыпать кукурузной мукой, солью, черным перцем, залить бульоном. Довести бульон до кипения, добавить обработанные анчоусы и продолжить варить на слабом огне. Готовое мясо с овощами протереть через сито. Подать пюре горячим, украсив веточками петрушки и ломтиками лимона.

Яхния из говядины

Говядина - 1 кг, смалец - 160 г, репчатый лук - 60 г, сладкий перец - 60 г, помидоры - 100 г, белое вино - 200 г, бульон - 800 г, картофель - 150 г, кукуруза - 100 г, кабачки - 300 г, яблоко - 100 г, груша - 100 г, персики - 100 г, виноградные зерна - 100 г.

Мясо нарезать кубиками, обжарить в смальце. Припустить мелко

нарезанные репчатый лук, сладкий стручковый перец, очищенные от кожицы помидоры. Когда жидкость испариться, добавить мясо, соль, черный перец, мелко нарезанную зелень петрушки. Полученную смесь залить вином, бульоном и варить 1 час. Затем добавить мелко нарезанные картофель, зерна кукурузы, кабачки, яблоко, грушу, персики и виноградные зерна. Варить до готовности мяса.

Пучеро аргентинское - блюдо в горшочке

Грудинка говяжья - 250 г, баранина - 125 г, курица - 500 г, чесночная колбаса - 125 г, шпик - 100 г, желтый горох или фасоль - 250 г, капуста белокочанная - 300 г, лук репчатый - 80 г, морковь - 150 г, корень сельдерея, сладкий перец - 80 г, картофель - 500 г, маис - 200 г, помидоры - 250 г, чеснок - 20 г, соль, перец горошком, майоран.

Горох или предварительно замоченную белую фасоль залить водой, добавить нарезанный шпик и колбасу и варить. В другую кастрюлю положить баранину и говядину и довести до кипения, положить специи и курицу. Когда мясо будет почти готово, добавить овощи и варить до мягкости. Мясо и колбасу нарезать ломтиками, курицу разделить на части. Все выложить на большое подогретое блюдо. Овощи подать как гарнир, соус - в отдельном соуснике.

Бычьи хвосты по-аргентински

Бычьи хвосты - 750 г, жир - 60 г, лук - 80 г, чеснок - 20 г, морковь - 100 г, лимон - 100 г, мука - 50 г, красное вино - 250 г, лавровый лист, гвоздика, сушеный тимьян, сахар - 20 г, соль, перец.

Хвосты разрезать на куски и сильно обжарить в жире. Добавить мелко нарубленный лук и чеснок, морковь, лавровый лист, гвоздику, тимьян, соль. Мясо тушить на слабом огне, подливая воду. Заправить сахаром, перцем, соком и цедрой лимона. Тушить 10 минут, протереть соус через сито. Из оставшегося жира и муки приготовить красную пассировку, смешать с соком, образовавшимся при тушении, и красным вином. В соус ввести мясо и прокипятить. Блюдо подать в очень горячем виде с отварным рассыпчатым рисом, картофелем и белым хлебом.

Аргентинский горшочек с перцем

Шпик - 125 г, говядина - 750 г, лук - 100 г, сладкий перец - 80 г, чеснок - 20 г, масло растительное - 120 г, тимьян, красный и черный молотый перец, соль, цедра лимона, сахар-рафинад.

Говядину разрезать на кубики 2х2 см. Шпик и лук нашинковать, масло растительное разогреть, положить в него шпик, лук и чеснок. Слегка обжарить, добавить мясо, воду, чтобы она покрыла мясо, приправить солью, красным и черным перцем, тимьяном и тушить до готовности. Кольца сладкого перца, натертую цедру лимона, кусочки сахара ввести в горшочек. Подать с отварным рассыпчатым рисом.

Язык с копченой свиной-запеченый

Язык - 1 кг, фасоль - 500 г, свинина копченая - 500 г, жир свиной - 50 г, лук - 50 г, чеснок - 40 г, бульон - 600 г, помидоры - 300 г, перец сладкий - 100 г, капуста - 250 г, соль, черный перец.

Замочить на 24 часа в холодной воде пеструю или черную фасоль, выдержать 5 часов в холодной воде говяжий язык. Мясо и язык нарезать кусками и обжарить на жире с луком и чесноком. Положить в кастрюлю вынутую шумовкой фасоль, мясо, язык, посыпать черным перцем, солью, залить бульоном и варить 30 минут, добавить помидоры, перец и нашинкованную капусту, поставить в шкаф и запекать 1 час.

Пушери креоль аргентинское

Говядина - 1 кг 350 г, вода - 2 литра, картофель - 450 г, кукуруза - 2 шт., бобы зеленые - 225 г, лук репчатый - 150 г, перец стручковый - 50 г, морковь - 450 г, капуста цветная - 450 г, капуста белокочанная - 225 г, тыква - 450 г, рис - 50 г, соус томатный - 10 г, сосиски - 50 г, перец молотый, горошком, соль.

Сварить бульон, снять накипь и посолить. Положить все овощи, за исключением тыквы, её кладут за ½ часа до готовности вместе с рисом. После варки поместить стручки перца и лук в ткань, чтобы они не распались. Томатный соус приправить солью и перцем. Перед подачей к столу мясо нарезать, положить пирамидой в центре блюда. Вокруг расположить овощи, не смешивая их. Украсить отваренными в подсоленной и поперченной воде сосисками. Соус подать отдельно.

Зубатка по - креольски

Филе зубатки - 300 г, белое сухое вино - 200 г, сладкий перец - 10 стручков, петрушка (корень и зелень) - 50 г, растительное масло - 40 г, чеснок - 80 г, помидоры - 100 г, рис - 100 г, морковь - 40 г, масло - 50 г, соль, молотый черный перец, яйца - 3 шт.

На растительном масле обжарить лук, дольки помидоров, чеснок посолить, поперчить. Жарить до полного выпаривания жидкости из помидоров. Массу смешать с хорошо промытым рисом, взбитым яйцом, петрушкой и рыбой, пропущенной через мясорубку. Стручковый перец слегка обжарить и наполнить приготовленным фаршем. Выложить фаршированный перец в жаровню, смазанную маслом, сверху поместить морковь и лук, обжаренные в масле и полить вином. Закрыть крышкой и тушить 30-40 минут. Подать в блюде, полив соусом.

Говядина для бутербродов по-латиноамерикански

Мука - 60 г, базилик - 5 г, чабрец - 3 г, кервель - 3 г, соль - 3 г, говядина (филе) - 2,2 кг, соус Вучешир - 30 г, сухая горчица - 30 г, лук - 30 г, лавровый лист - 1 г, морковь - 80 г, сельдерей - 80 г, красное вино - 250 г, бульон из говядины или вода - 250 г, соус Барбекю: оливковое масло - 45 г, лук - 30 г, зеленый перец - 30 г, сельдерей - 30 г, чеснок - 30 г, острый перец - 20 г, белое вино - 60 г, чили - 15 г, паприка - 10 г, черный перец - 1 г, листья орегано - 3 г,

молотый тмин - 3 г, соль - 3 г, сахар - 45 г, томат пюре - 310 г.

Смешать муку с горчицей и специями и полученной смесью натереть мясо. Сверху полить соус Вучешир. Положить на разогретую сковороду, обложить фигурно нарезанными овощами, лавровым листом, влить вино и воду. Запекать до желаемой готовности, часто поливая соком. Тонко нарезать мясо, положить в соус Барбекю и подать с любым хлебом. Соус: разогреть масло в сковороде, добавить мелко нарезанные овощи, лук, зеленый перец, сельдерей, чеснок, острый перец и обжарить на сильном огне до готовности. Ввести томат, специи, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 20 минут.

Шарникан

Говядина - 1 кг, лук репчатый - 75 г, помидоры - 350 г, майонез - 100 г, петрушка - 15 г, тыква - 225 г, зелень - 225 г, зеленый горошек - 225 г, кукуруза - 2 кг, тмин - 20 г, перец молотый - 15 г, сахар-песок - 15 г, соль.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, отварить, охладить, нарезать узкими полосками. Лук и помидоры нарезать и подрумянить в шкафу. Соединить мясо, лук, помидоры, майонез, специи, тушить 20 минут. Овощи отварить, нарезать и ввести в мясо.

Курица «польон кон аррос»

Мясо птицы - 1 кг, бульон - 1 л, лимон - 30 г, чеснок - 60 г, масло растительное - 50 г, рис - 500 г, лук репчатый - 50 г, перец - 30 г, томат пюре - 50 г, натуральное белое вино - 100 г, зеленый горошек - 400 г, соль, сок лимона.

Подготовленную курицу натереть солью, соком лимона, обсыпать мелко нашинкованным чесноком, мариновать 1-1,5 часа. Измельченный лук, стручковый перец, остаток чеснока положить в сотейник с разогретым маслом, добавить томат пюре, курицу, нарубленную на куски, влить 0,5 л воды и тушить до готовности. Готовую курицу вынуть из сотейника, а туда положить подготовленный рис, влить бульон, вино, варить 15-20 минут. На рис уложить куски курицы, зеленый горошек. Тушить еще минуту.

Острая курица с кокосом

Мясо птицы - 675 г, свежий кокос - 250 г, молоко кокосовое - 410 г, мед - 60 г, лимонный сок - 60 г, лавровый лист, чабрец, красный острый перец, миндаль - 180 г, лук, масло сливочное - 90 г, перец, паприка, соль.

Посыпать кусочки курицы солью, перцем и паприкой. Разогреть сливочное масло в большой сковороде. Обжарить лук с курицей до коричневого цвета. Добавить остальные специи и сок, накрыть крышкой, уменьшить огонь и тушить 45 минут. Подать с рисовым кокосово-миндальным пловом.

Шашлык из телячьего сердца

Сердце - 1 кг, чеснок - 80 г, зеленый перец - 80 г, острый перец - 20 г, соль, уксус, масло оливковое - 120 г, сок лимона, лук - 50 г, острый красный перец.

Разрезать пополам телячье сердце, промыть, очистить от прожилок и нарезать кубиками, выдержать 24 часа в смеси толченого перца, соли, уксуса, процедить, надеть на шампуры и запечь на решетке. Уложить готовый шашлык на подогретую тарелку и залить соусом.

Сладкие перцы с базиликом жареные в гриле

Перец красный сладкий - 80 г, желтый сладкий перец - 80 г, масло оливковое - 180 г, базилик свежий - 250 г, чеснок - 30 г, соленые орехи Макадамия - 250 г, сыр Пармезан - 80 г.

Запекать перцы в духовом шкафу при 200⁰С, пока кожица не станет лопаться. Положить в бумажный пакет на 20 минут. Достать из пакета и снять кожицу. Разрезать на 4 части. Смешать в миксере 60 г оливкового масла с базиликом, чесноком, орехами и сыром, добавить оставшееся масло. Поставить перцы в гриль на 6 минут на средний огонь. Переложить на тарелки и полить соусом.

Крабовые лепешки

Кукурузные лепешки - 8 шт., крабовое мясо - 750 г, пюре из бобов - 500 г, салат - 750 г, помидоры - 80 г, сыр Пармезан - 250 г, Гуакамоле: авокадо - 200 г, помидоры - 40 г, лук - 45 г, чеснок - 10 г, перец консервированный - 3 шт., сок лайма - 15 г, соль, перец, пикантный соус.

На разогретый противень положить кукурузные лепешки, выпекать при 190⁰С в духовке 3 минуты, пока не станут хрустящими. Положить лепешки на тарелки, распределить крабовое мясо и фасоль, сверху салат, помидоры и сыр. Подать с соусом, помидорами и сыром, с Гуакамоле: соединить очищенные, нарезанные кубиком авокадо, мякоть помидоров, тертый лук, измельченный чеснок, перец консервированный, соль, перец, сок лайма и сделать пюре. Пикантный соус: помидоры свежие - 300 г, помидоры тушеные - 500 г, испанский помидор - 50 г, уксус - 45 г, сахар-песок - 45 г, сок лайма - 60 г, соль, острый перец - 300 г. Смешать все составные в кастрюле, довести до кипения, уменьшить огонь и варить, пока масса не загустеет.

Сладкие блюда

Клубника «Черное дерево» и «Слоновая кость»

Ягоды свежей клубники - 25 г, белый шоколад - 120 г, полусладкий шоколад - 120 г, сливочное масло - 30 г.

Очистить и помыть клубнику, обсушить. Подготовить две кастрюли с двойным дном. В одной растопить белый шоколад, а в другой - темный шоколад. В каждую кастрюлю добавить по 1 ст. ложке сливочного масла. Опустить ягоду в белый, другую - в черный шоколад, а сверху сбрызнуть другим и так со всеми ягодами.

Пудинг из инжира по-креольски

Яйцо - 2 шт., сливочное масло - 60 г, сахар - 40 г, белый хлеб - 120 г,

инжир - 250 г, молоко - 200 г, сухари - 20 г.

Сахар и желтки взбить, добавить растопленное сливочное масло, замоченный в молоке белый хлеб, а также молоко и сушеный мелко нашинкованный инжир. Все хорошо перемешать, в конце добавить отдельно взбитые белки с сахаром. Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Выложить в неё массу и варить в течение 2 часов на паровой бане.

3.3. Бразильская кухня

Когда в январе 1502 года португальцы на парусных судах приблизились к неведомому берегу Южной Америки, их взглядам представилась удивительная картина. Широкая полоса песчаного пляжа, высокие холмы, обрамленные причудливыми кронами высоких тропических деревьев. И ослепительно сверкающая в лучах утреннего солнца водная гладь узкого залива, уходящего в глубь материка. «Январской рекой «Рио-де-Жанейро» называли португальцы эту живописную бухту, приняв её за устье несуществующей реки. С тех пор прошло пять веков, и на берегах залива раскинулся один из самых красивых городов планеты. Вдоль 5-километрового пляжа высится шеренга зданий, построенных ещё в начале нашего века. Архитектура каждого оригинальна и своеобразна, но все они объединены общим стилем. Широкие улицы города утопают в зелени садов и парков.

Над городом, раскинув руки, возвышается статуя Христа. По вечерам ее освещают мощные прожектора, и кажется - будто она парит в ночном небе.

Рио-де-Жанейро невозможно представить себе без традиционного карнавала. Карнавальный дух здесь царит в течение всего года. Многие рестораны и кафе предлагают отведать специальные «карнавальные» блюда.

Бразильцы, несмотря на страшную жару, едят много мяса. Любимое их блюдо «фейжуадо», в котором тушатся сразу несколько сортов мяса, колбаски, красная или черная фасоль, лук и чеснок с добавкой винного маринада и острых пряностей, готовится в горшочке и заменяет бразильцам суп. Существует множество его вариантов, а в Рио-де-Жанейро «карнавальный фейжуадо» подают с обязательным украшением из какого-нибудь экзотического цветка. И это единственное отличие этих блюд от обычных, будничных.

Для салатов крупно нарезанные овощи не смешивают, а просто укладывают на тарелку и поливают оливковым маслом. На бразильском столе поражают размеры порций. Похоже, что огненный темперамент бразильцев повлиял и на их аппетит. Тарелка с фруктами или овощным салатом напоминает вместительное блюдо, а ломоть, отрезанный от огромного, запеченного в жаровне куска мяса «пиканья», настолько внушительного размера, будто вас стараются накормить впрок дня этак на три. К обильному обеду полагается ещё и гарнир, красиво уложенный на отдельную глубокую тарелку: рис с фасолью или картофель с добавлением сливочного масла, но чаще нарезанные соломкой длинные полоски маниоки.

В бразильской кухне постоянно используется этот экзотический для нас

продукт тропиков. По вкусу маниока напоминает сладковатый картофель. Сырая маниока ядовита, однако при нагревании ядовитые вещества распадаются. Маниоку едят в отварном и жареном виде, но главный продукт, для производства которого она используется, это мука «тапиока». Из неё пекут хлеб и лепешки, она входит в состав соусов и супов. Этой мукой, по виду напоминающей манку, щедро посыпают многие мясные блюда. «Мокуем» - индейское блюдо, которое почти ежедневно готовится на бразильских кухнях, состоит из маниоки, рыбы и кукурузы.

Бразильский стол невозможно представить без горы фруктов и свежих: только что приготовленных соков, которых насчитывается десятки, травяного чая, в котором среди льдинок плавают кусочки свежих фруктов. В жару хорошо утоляет жажду всегда прохладный кокосовый сок, который пьют через соломинку прямо из обрезанного сверху ореха. Среди напитков могут неожиданно оказаться и горячительные. Например, безобидный с виду и очень вкусный «кайперинья», приготовленный из зеленого лимона лайма, требует от пьющего большой осмотрительности. Он настолько приятен на вкус, что не замечаешь его крепости.

В маленьких приморских ресторанчиках можно выбрать в меню рыбное блюдо с замысловатым, неприводимым названием. Чаще всего это шутовское прозвище предлагаемой рыбы. Знаток только по вкусу может догадаться, что это треска или макрель. Потому заказывать приходится наугад. Случается, что ожидаемое блюдо подозрительно долго не появляется на вашем столе. Наконец рыбу приносят и тут выясняется, что проворливый мальчуган за это время успел сплавить на лодке в залив, чтобы её поймать.

Удивительно, но в стране, которая тянется на тысячи километров вдоль океанского побережья, рыба раз в пять дороже мяса.

Значительно дешевле морские деликатесы. Иногда праздничное угощение состоит лишь из сваренных с травами креветок. Одно из блюд готовится следующим образом: большое количество креветок слегка отваривают в подсоленной воде и закладывают внутрь очищенной от семян тыквы. Все это заливают кокосовым молоком и ставят в духовку. К этому блюду подают бананы, которых в Бразилии насчитывают сотни сортов: от приторно-сладких до абсолютно безвкусных, от крошечных, не больше мизинца, до огромных, достигающих метра или двух. Бананы разводят на корм скоту, некоторые сорта жарят или отваривают.

Бразильцы пьют мало спиртного. Большой популярностью пользуются «бобсы» - бары без спиртных напитков. Сэндвичи - сосиски, мороженое, соки и «кафезиньо» — обжигающий кофе в маленьких чашечках - вот и все меню. Бразильцы не могут и двух часов прожить без своего любимого напитка. Пьют кофе крошечными чашечками, буквально на два глотка. Кофейный аромат доносится отовсюду; пьют кофе постоянно - и в барах, и в пляжных кафе. Кофе бразильцам привозить ниоткуда не надо. Можно долго ехать по стране на автомобиле и наблюдать по обеим сторонам дороги одну и ту же картину: синее небо, красноватая земля и до самого горизонта - ровные ряды кофейных деревьев. Кофе приносит стране половину национального дохода, поэтому в

городе Сан-Паулу установлен памятник этому источнику экономического благополучия - отлитое из металла кофейное дерево.

Холодные закуски

Террине до «фрутос до мар» (паштет из морских продуктов)

Филе трески - 70 г, мясо мидий - 50 г, креветки - 70 г, кальмары - 50 г, яйцо - 2 шт., копченая лососина - 120 г, сливки - 50 г, лук репчатый - 50 г, соль, перец молотый черный, чеснок - 10 г, мускатный орех - 3 г, растительное масло для жарки.

Мясо мидий промыть, нарезать, обжарить в масле вместе с луком, чесноком и мускатным орехом, добавить перец и соль. Положить кусочки трески и жарить до готовности.

Сливки и яйца взбить, смешать с рыбой до состояния однородного фарша.

Стенки формы выложить кусочками копченой лососины, в центре положить рыбный фарш и накрыть фольгой. Поставить форму в противень и 40 минут готовить в духовке на водяной бане.

Затем дать остыть и выложить на блюдо. На 12 часов поставить в холодильник. Перед употреблением украсить зеленью.

Салат из кукурузы с утиной грудкой

Консервированная кукуруза – 4 банки (по 425 г), красные и зеленые стручки красного перца, лук репчатый – 100 г, маслины – 120 г, лимонный сок – 60 г, оливковое масло – 60 г, сахар – 10 г, соль, молотый черный перец, петрушка – 100 г, копченая утиная грудка – 150 г.

Консервированную кукурузу откинуть на дуршлаг. Сладкий перец и лук очистить и нарезать кубиками. Маслины срезать с косточек. Овощи перемешать, добавить лимонный сок и оливковое масло. Приправить сахаром, солью и молотым черным перцем. Дать настояться в течение часа.

Петрушку крупно нарезать. Утиную грудку нарезать полосками шириной около 2 см. Салат еще раз посолить и поперчить, смешать с утиной грудкой и петрушкой.

Салат «Пампас»

Красная капуста - 750 г, лук репчатый - 50 г, вареная колбаса - 150 г, маринованные овощи (ассорти) - 100 г, винный уксус - 20 г, зеленый лук - 100 г, копченый шпик - 150 г, соль, молотый черный перец.

Капусту нарезать соломкой, лук - кольцами. Обжарить шпик в собственном жире и снять со сковороды.

В жире обжарить лук, добавить капусту и мелко нарезанный зеленый лук, приправить солью, перцем и тушить, пока капуста не станет мягкой.

Мелко нарезать колбасу и маринованные овощи. Все перемешать, заправить уксусом, выложить на тарелку и посыпать жареным шпиком. Подавать с ломтиками черного хлеба.

Салат «Копакабана» из креветок с апельсинами

Креветки - 300 г, сливочное масло - 40 г, апельсины - 4 шт., салат - 50 г, сушеный эстрагон - 5 г, йогурт «Данон» - 50 г, горчица - 20 г.

Креветки обжарить в сливочном масле вместе с нарезанным кольцами луком и дать остыть.

Очистить апельсины. Два апельсина нарезать мелкими кубиками, из одного выжать сок. Соединить с креветками и заправить солью, перцем и эстрагоном. Дать постоять 1 час.

Один апельсин нарезать кружочками. Апельсинами и салатом выложить дно и края тарелки. В середину положить креветки и залить соусом из йогурта, перца, горчицы.

Горячие закуски

Креветки с кокосовым молоком

Молоко - 400 мл, кокосовая стружка - 100 г, сырые креветки – 1200 г (без головы с панцирем), лук репчатый - 100 г, чеснок - 20 г, перец чили - 30 стручков, оливковое масло - 60 г, мука - 20 г, соль, молотый черный перец.

Молоко довести до кипения с кокосовой стружкой и процедить через марлю. С креветок снять панцирь, достать мясо и разрезать поперек пополам. Репчатый лук, чеснок и перец чили очистить и мелко нарезать.

Креветки обжарить в горячем оливковом масле. Добавить лук с чесноком и тушить 1 минуту. Влить кокосовое молоко, посолить, поперчить и варить на слабом огне, не накрывая крышкой, в течение 2-3 минут. Добавить перец чили, муку и еще раз довести до кипения.

Супы

Суп из тыквы с петрушкой

Морковь - 200 г, картофель - 300 г, соль, петрушка - 100 г, сыр твердый - 50 г, консервированная тыква - 2 банки (по 330 г), овощной бульон - 400 мл (можно из кубиков), сливки - 250 мл, молотый черный перец.

Морковь и картофель очистить, крупно нарезать и отварить в 1 л подсоленной воды в течение 20 минут. Петрушку мелко нарезать, сыр натереть. Консервированную тыкву откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Положить кусочки тыквы в кастрюлю с овощами, залить овощным бульоном, отварить и измельчить на миксере до пюреобразного состояния.

Суп протереть через сито, добавить сливки, довести до кипения, посолить и поперчить. Петрушку смешать с тертым сыром и посыпать суп.

Горячие блюда

Рыба под маринадом

Филе окуня - 1200 г, петрушка - 100 г, лук зеленый - 50 г, кинза, мята, чеснок - 20 г, помидоры - 90 г, соль, молотый черный перец, лимонный сок -

20 г, лук репчатый - 350 г, перец чили - 30 г, сладкий перец - 1200 г, пальмовое масло - 60 г, кокосовое молоко - 300 мл.

Рыбу тщательно промыть и обсушить салфеткой. Срезать плавники и острым ножом сделать на рыбе с обеих сторон косые надрезы с интервалом 2 см.

Петрушку, лук зеленый, кинзу и мяту мелко нарезать. Чеснок очистить и нарезать кружочками. Томат нарезать крест-накрест, опустить на несколько минут в кипящую воду, затем достать шумовкой, снять кожицу, мякоть нарезать. Томат смешать с нарезанной зеленью и чесноком. С помощью миксера сделать пюре. Рыбу посолить и поперчить со всех сторон. Надрезы заполнить овощным пюре, сбрызнуть лимонным соком, накрыть крышкой и оставить на 30-40 минут.

Лук очистить и нарезать кольцами. Стручки перца чили так же нарезать кольцами. Сладкий перец, удалив семена, нарезать кольцами толщиной около 0,5 см. Пальмовое масло разогреть в большой кастрюле и слегка обжарить в нем лук. Влить кокосовое молоко, перемешать и довести до кипения. Добавить колечки перца, посолить и поперчить. Накрыть крышкой и варить на среднем огне в течение 7-10 минут.

В кастрюлю осторожно положить рыбу, полить ее отваром и варить еще 15 минут, накрыв крышкой, чтобы не выходил аромат. Оставшуюся петрушку нарезать.

Рыбу осторожно вынуть из кастрюли, петрушку смешать с овощами и выложить на блюдо. Сверху положить рыбу. Сразу подать.

Гарнир к рыбе

Белый хлеб - 500 г, кокосовое молоко - 300 мл, репчатый лук - 300 г, кинза, петрушка, имбирный корень - 100 г, арахис - 200 г, орешки кешью - 100г, сушеные крабы - 100 г, соль, перец, растительное масло - 80 г, пальмовое масло - 300 г.

Белый хлеб, срезав корки, нарезать кубиками. Залить кокосовым молоком, добавить 250 мл холодной воды и оставить на 30 минут. Репчатый лук, петрушку и кинзу мелко нарезать. Имбирный корень очистить и нарезать мелкими кусочками. Лук смешать с зеленью и имбирем, сделать с помощью миксера пюре. Переложить в большую миску. Арахис очистить и удалить кожицу. Затем измельчить вместе с орешками кешью и сушеными крабами. Смешать с пюре.

Замоченный хлеб посолить, поперчить, сделать из него шарики и смешать с остальной массой.

Растительное масло разогреть в большой кастрюле. Сложить в нее пюре и жарить на среднем огне при постоянном помешивании в течение 30 минут, периодически подливая пальмовое масло, пока масса не станет легко отделяться от дна кастрюли. Переложить в плоскую миску, украсить крабами и кинзой.

Свинина с ананасом и черносливом

Свинина (филе) - 4 куса по 350 г, чеснок - 40 г, лук репчатый - 300 г, соль, перец, черный молотый перец, лавровый лист, сухое белое вино, ананас - 1,5 кг, яблоко - 150 г, чернослив без косточек - 300 г, сливочное масло - 20 г, копченый шпик - 100 г, мука - 25 г.

Чеснок выдавить с помощью ручного пресса. Лук мелко нарезать. Свинину посолить, поперчить, посыпать луком и чесноком. Залить вином, добавить лавровый лист, накрыть крышкой и поставить на 12 часов в холодильник.

Ананас очистить и нарезать кусочками. Яблоко очистить и нарезать. Половину ананаса смешать с яблоком и 100 г чернослива. Сделать пюре. Масло растопить, выложить пюре и варить пока масса не загустеет.

Достать мясо из маринада. Маринад процедить. В каждом куске мяса сделать надрез длиной 10 см и шириной 3 см, наполнить их пюре и сколоть.

Мясо обернуть крест на крест кусочками шпика. Лук из маринада выложить в сотейник вместе с мясом. Через 30 минут положить на мясо чернослив. Периодически поливать маринадом. Кусочки ананаса выложить на мясо за 15 минут до готовности.

Мясо переложить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в выключенную духовку. В соус влить 250 мл воды, вскипятить, смешать с мукой, солью, перцем.

Маринованное мясо с соусом

Куриное филе - 800 г, свиная вырезка - 800 г, говяжья вырезка - 800 г, лимонный сок - 100 г, уксус - 50 мл, репчатый лук - 350 г, чеснок - 60 г, петрушка, лук-резанец, мята, соль, молотый черный перец, помидоры - 250 г, оливковое масло - 80 г, растительное масло - 100 г.

Мясо нарезать кубиками размером около 3 см и положить в полиэтиленовый пакет. Три столовые ложки лимонного сока смешать с уксусом и 100 мл воды. Лук, чеснок и зелень мелко нарезать, смешать с разбавленным водой уксусом, посолить, поперчить, вылить в мясо, плотно закрыть пакет и положить на всю ночь в холодильник.

Для соуса мелко нарезать оставшийся лук, чеснок, зелень. Каждый томат разрезать на четыре части, удалить семена и нарезать кубиками. Все перемешать, залить оливковым маслом с оставшимся лимонным соком, посолить, поперчить и оставить на всю ночь.

Мясо откинуть на дуршлаг. Когда маринад стечет, нанизать на маленькие шампуры, чередуя курицу, свинину и говядину.

Духовку разогреть до температуры 230⁰С. В сотейник или сковороду вылить растительное масло и разогреть в духовке. Жарить мясо по 5 минут с каждой стороны. Подать с соусом и красной фасолью.

Красная фасоль с луком

Консервированная красная фасоль - 4 банки по 400 г, копченая грудинка - 150 г, репчатый лук - 200 г, оливковое масло - 40 г, томатный кетчуп - 120 г,

соль, молотый черный перец, мясной бульон - 500 мл, мука - 30 г.

Фасоль откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Копченую грудинку и репчатый лук нарезать кубиками и обжарить в разогретом растительном масле. Добавить фасоль и кетчуп. Посолить, поперчить и немного потушить, постоянно помешивая.

Влить мясной бульон, накрыть крышкой и варить на слабом огне в течение 15 минут. Добавить муку и дать закипеть. Подать с мясом.

Шарики из фасоли

Фасоль - 500 г, репчатый лук - 250 г, соль, перец черный, пальмовое масло - 500 г.

Фасоль замочить на 8 часов в холодной воде. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Лук очистить и мелко нарезать. Фасоль смешать с луком и сделать пюре. Посолить и поперчить.

Масло разогреть в большой высокой сковороде. Фасолевого пюре выкладывать в сковородку по столовой ложке и обжаривать по 6-8 минут с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета. Готовые шарики выложить на бумажную салфетку, чтобы стек жир.

Перед подачей шарики разрезать и наполнить соусом из перца. Можно подавать в горячем или в холодном виде.

Соус из перца к шарикам из фасоли

Красный перец чили - 30 г, зеленый перец чили - 10 г, репчатый лук - 130 г, чеснок - 20 г, петрушка, кинза, оливковое масло - 80 г, лимонный сок - 60 г, пальмовое масло - 50 г, сушеные крабы - 50 г, соль.

Стручки перца разрезать вдоль пополам, удалить семена, мякоть мелко нарезать.

Репчатый лук и чеснок очистить и мелко нарезать вместе с зеленью.

Все вместе смешать с оливковым маслом, лимонным соком, пальмовым маслом и крабами. Хорошо посолить.

Пикантный рис

Лук репчатый - 75 г, чеснок - 10 г, красный сладкий перец - 10 г, томаты - 200 г, растительное масло - 40 г, рис - 500 г, соль.

Лук нарезать, чеснок выдавить прессом. Стручок перца разрезать пополам, удалить семена и нарезать. Томаты, сняв кожицу, крупно нарезать. Масло разогреть и обжарить в нем лук с чесноком и рисом. Добавить томаты, влить 600 мл воды и варить до готовности.

Сладкие блюда и напитки

Ананасовые шарики с кокосом

Ананас - 1,5 кг, кокосовая стружка - 200 г, сахар - 60 г, сливочное масло - 5 г, гвоздика - 10 шт.

Ананас очистить, нарезать кружочками и вырезать жесткую сердцевину.

Затем крупно нарезать и сделать с помощью миксера пюре. Пюре довести до кипения с 150 г кокосовой стружки, гвоздикой и сахаром. Варить на среднем огне около 30 минут, чтобы испарилась вся жидкость и масса легко отделялась от дна кастрюли.

Когда масса немного остынет, сделать из нее шарики размером с грецкий орех и обваливать их в оставшейся кокосовой стружке (для этого смазать руки сливочным маслом). Каждый шарик украсить гвоздикой. Подать с кофе.

Жареный ананас

Ананас - 1,2 кг, сахар - 80 г, сливочное масло - 50 г.

Ананас очистить и нарезать кружочками толщиной около 1 см. Вырезать сердцевину. Получившиеся колечки посыпать с обеих сторон сахаром и оставить примерно на 5 минут.

Сливочное масло разогреть в сковороде и обжарить в нем колечки ананаса на среднем огне по 3-4 минуты с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета.

Подать горячим или холодным со взбитыми сливками.

Экзотический фруктовый напиток

Ананасовый сок - 700 мл, сок маракуйя - 700 мл, банановый сок - 700 мл, ликер Гренадин - 50 мл.

Холодные соки смешать с ликером Гренадин и разлить в стаканы со льдом.

Бразильский коктейль

Лиметта - 10 шт., сахар - 200 г, водка из тростника - 750 мл, кубики льда.

Лиметты вымыть и нарезать кусочками. Положить в стаканы, посыпать сахаром и выдавить сок. Залить водкой и положить кубики льда. Подать холодным.

3.4. Колумбийская кухня

Кухни народов Латинской Америки объединяет широкое использование кукурузы, различных овощей, особенно помидоров, бобов, фасоли. В некоторых из стран готовят тонкие лепешки из кукурузы - тортильяс. Характерны блюда из натурального мяса - говядины и свинины, птицы, дичи. Большой популярностью пользуются различные блюда из рыбы и других морепродуктов - раков, креветок, осьминогов. Популярны фрукты, соки, сыры.

Для колумбийской кухни характерно большое количество супов, приправляемых различными травами, блюд из бананов шести видов. В Колумбии едят яйца игуаны - крупной ящерицы, жареных термитов. Больших и сочных их жарят на сливочном масле и потребляют с аперитивами вместо маслин и соленых орешков. Из алкогольных напитков в Колумбии очень популярен ром.

Кухни народов Южной Америки на редкость схожи и по составу

исходного сырья и по технологии приготовления. Заметное влияние оказало на формирование и развитие трехвековое испано - португальское владычество и на материке, и в районах Карибских островов. И все же особую популярность у населения приобрели блюда коренного населения, в том числе индейцев, чибча, гурапи, самуко, маскойя, кечуа, негров.

Колумбийский салат из зеленой фасоли

Фасоль зеленая - 454 г, испанский лук - 40 г, помидоры - 200 г, масло оливковое - 125 г, сок лайма - 60 г, свежий орегано - 15 г, черный перец - 5 г, соль - 5 г, яйцо - 2 шт.

Очистить фасоль, бланшировать её в кипящей воде 5 минут. Остудить в холодной воде, хорошо обсушить. Нарезать лук кольцами, положить в отдельную посуду, добавить фасоль, разрезать помидоры на четвертинки. Смешать растительное масло, сок лайма, специи и полить полученной смесью салат. Выдержать 15 минут, натереть яйца и посыпать ими салат.

Колумбийский кукурузный хлеб

Колбаса - 375 г, мука - 125 г, разрыхлитель - 15 г, сода - 5 г, соль - 5 г, сахар - 10 г, яйцо - 2 шт., острый перец - 3 шт., лук - 30 г, кукурузный крем - 310 г, пахта - 500 г, сыр Чеддер - 125 г.

Разогреть шкаф до 180⁰С, в сковороде обжарить колбасу, сохранить жир. В отдельную посуду просеять кукурузную муку, разрыхлитель, соду, соль, сахар.

В другой посуде взбить яйца, острый перец, лук, кукурузный крем, пахту, сыр. Постепенно добавлять сухую смесь, колбасу и жир. Выложить тесто в сковороду с диаметром 25 см и выпекать в шкафу 25 минут. Подать с салатом или отдельно.

Салат из продуктов моря с испанским перцем

Креветки - 250 г, морские гребешки - 250 г, яичные желтки - 2 шт., чеснок - 40 г, соль - 3 г, перец - 1 г, горчица Дижон - 3 г, масло оливковое - 250 г, винный уксус - 20 г, помидоры - 1 кг, красный сладкий перец - 1 кг, острый перец - 2 шт., желтый и зеленый перец - 2 шт.

В комбайне смешать толченный чеснок, яичные желтки, соль, перец и горчицу до кремообразного состояния. Не переставая взбивать, влить оливковое масло, добавить уксус и перемешать. В большом блюде смешать отварные креветки, морские гребешки, нарезанные полосками перцы, полить соусом, подать охлажденным.

Крабово-куриный салат с авокадо

Мясо краба - 125 г, мясо кур - 125 г, стебель зеленого лука - 3 шт., авокадо - 6 шт., ростки люцерны - 500 г, салат - 6 шт., измельченный силантро - 15 г, сельдерей, перец зеленый, красный, йогурт - 250 г, сок лимона - 15 г, базилик.

Нарезать мясо кубиками и положить в посуду, добавить овощи и

перемешать. Смешать йогурт, лимонный сок и специи. Очистить авокадо, разрезать пополам. Вылить половину соуса на салат и перемешать, выложить салат в авокадо. Уложить люцерну и листья салата на охлажденные тарелки, чтобы получились углубления, в каждое положить авокадо и полить сверху соусом. Посыпать силантро и подать. Густой соус Барбекю: кетчуп - 60 г, белое вино сухое - 60 г, масло оливковое - 15 г, чеснок - 20 г, соус Вучешир - 15 г, хрен - 5 г, базилик - 15 г, соус Табаско - 20 г, перец, соль. В комбайне смешать все компоненты.

Супы

Морской суп из Ванкувера

Масло сливочное - 45 г, красный сладкий перец - 15 г, сладкий зеленый перец - 15 г, лук - 15 г, чеснок - 15 г, петрушка - 15 г, помидоры без семян и кожицы - 500 г, рыбный бульон - 1 л, белое вино - 500 г, креветки - 120 г, арктический угорь - 255 г, мидии зеленые - 120 г, моллюски в раковинах - 120 г, клешни крабов - 120 г, букет трав - листья чабреца, ростки базилика, майоран, лавровый лист, 5 горошин перца.

В большой сковороде разогреть сливочное масло, добавить овощи и жарить на сильном огне при постоянном помешивании до мягкости. Добавить петрушку, помидоры, бульон и вино. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить 10 минут. Положить рыбу, продукты моря и букет трав. Накрыть и тушить 15 минут. Достать букет трав. К столу подать со свежим французским хлебом.

Колумбийский морковный суп с силантро

Морковь - 1 кг, вода - 1 л, лук - 60 г, масло сливочное - 60 г, мука - 45 г, куриный бульон - 750 г, нежирные сливки - 500 г, соль - 5г, белый перец - 1 г, кайенский перец - 1 г, салат-чеснок - 20 г, желток - 2 шт., сухая горчица - 5 г, сахар - 10 г, силантро (кориандр) - 5 г, масло оливковое - 375 г, сок лимона - 45 г, пахта - 60 г, сыр Пармезан - 80 г, лук-резанец - 30 г, острый перец - 30 г, черный перец - 3 г, кочан салата - 2 шт., бекон - 80 г, сухарики.

Очистить, нарезать, отварить морковь, слить воду и сделать в комбайне пюре. Обжарить лук в масле, посыпать мукой и готовить 2 минуты на медленном огне. Добавить куриный бульон, сливки, морковное пюре, тушить 3 минуты. Положить специи, тушить 5 минут, посыпать силантро.

Горячие блюда

Рыба, запеченная в духовом шкафу

Морская рыба - 750 г, уксус - 500 г, морковь - 500 г, лук - 120 г, красный, черный перец, зелень петрушки, соль, вино - 200 г, масло оливковое - 100 г, маслины - 150 г.

Очистить, нарезать кусками, посолить крупную морскую рыбу. Вынуть кости, замочить рыбу на 30 минут в 0,5 л уксуса. Положить в кастрюлю

нарезанную кружками морковь, ломтики лука, красный, черный перец, мелко нарезанную зелень петрушки, посолить смесь и уложить сверху куски рыбы. Полить вином и оливковым маслом, закрыть крышкой и тушить в шкафу 1,5 часа. Вынуть куски рыбы и уложить на блюдо, соус протереть через сито и выложить вокруг рыбы. Из маслин вынуть косточки и украсить ими блюдо.

Альбондигас ен сальса де альмендра (мясные клецки в миндальном соусе)

Мясо рубленое - 250 г, мясо скобленное - 250 г, яйца - 1 шт., лук репчатый - 50 г, масло растительное - 60 г, томат-пюре - 60 г, вода - 300 г, толченый миндаль - 100 г, чеснок - 20 г, белый хлеб - 150 г, соль, перец, молоко.

Лук обжарить в масле, добавить томат, воду, специи и тушить 20 минут. В оставшемся масле обжарить миндаль и ломтик белого хлеба. Добавить немного воды, смешать с выше приведенными продуктами в виде пюре, ввести томат и лук. Замочить в молоке и размять ломтики белого хлеба, ввести в подготовленную массу яйцо, посолить, поперчить. Сформовать небольшие шарики, опустить в кипящий соус и тушить 20 минут.

Свиная отбивная

Свиные отбивные - 4 шт., сухари - 100 г, чеснок - 20 г, зелень петрушки - 20 г, масло - 40 г, соль, перец, жир.

Из панировочных сухарей, рубленого чеснока, рубленой зелени петрушки, соли, перца, масла приготовить однородную массу и втереть ее с помощью ручки ложки в свиные отбивные, их пожарить на небольшом огне в масле.

Сладкие блюда

Пирожное из маисовой муки по - колумбийски

Масло сливочное - 125 г, свиной жир - 125 г, сахар - 150 г, яйцо - 2 шт., маисовая мука - 250 г, пшеничная мука - 250 г.

Сливочное масло и жир растопить, дать несколько остыть и добавить яйца и просеянную муку. Очень хорошо вымесить и оставить на 1 ч. Затем сформовать продолговатые шарики величиной с яйцо, положить их на смазанный маслом противень, в середине каждого шарика сделать небольшое углубление. Поместить противень в духовку. Запекать при 180⁰С до светло - желтого цвета. Перед подачей украсить засахаренными фруктами, компотом или ванильным кремом.

Яблочный пирог

Масло растительное - 375 г, яйцо - 3 шт., сахар - 500 г, мука - 750 г, сода - 5 г, соль - 5 г, ванильный экстракт - 5 г, орехи пекан - 250 г, яблоки - 750 г, глазурь - сливочное масло - 120 г, сахар - 250 г, молоко - 60 г.

Смешать все ингредиенты, взбить и выложить в продолговатую форму. Выпечь в шкафу с температурой 180⁰С в течение 45 минут или пока нож не останется сухим. Сверху пирог покрывают приготовленной глазурью.

Вишневый торт

Мука - 250 г, соль - 1 г, какао - 45 г, сафлоровое масло - 30 г, молоко - 250 г, содовая вода - 60 г, яйцо - 40 г, ванильный экстракт - 3 г, вишня без косточек - 1,5 кг, глазурь: сахарный песок - 750 г, ванильный экстракт - 10 г, вишни без косточек - 1 кг, шоколадно - вишневое мороженое - 750 г: сливки полужирные - 750 г, мука - 30 г, вода - 30 г, желток - 3 шт., сахар - 250 г, ванильный экстракт - 8 г, полусладкий шоколад - 120 г, вишни без косточек - 375 г.

Просеять вместе соль, муку, какао-порошок. Ввести сафлоровое масло, молоко и содовую воду. Взбить яйцо и ввести в смесь. Мешать до жидкого однородного теста. Напечь блины и остудить до 18⁰С. Положить блин на неглубокую тарелку, на него разложить вишни и размягченное мороженое и так слоями и поставить в морозильную камеру на 2 часа перед подачей.

Шоколадно - вишневое мороженое

В кастрюле с двойным дном нагреть сливки, вмешать муку с водой и добавить сливки, взбитые яичные желтки с сахаром. Медленно ввести в сливки экстракт и шоколад. Готовить, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Снять с огня, остудить, заморозить, в последние 5 минут ввести вишни, поставить в камеру.

Глазурь

Положить вишни в кастрюлю, добавить сахар, ванилин. Нагреть на медленном огне до кипения, уменьшить огонь и тушить, пока масса не станет густой и прозрачной, поддерживать теплой. Разрезать торт, положить на охлажденные сервировочные тарелки, покрыть глазурью и сразу на стол.

3.5. Мексиканская кухня

Мексика - удивительная страна. Нигде больше вы не встретите такого природного разнообразия. Тысячи километров великолепных пляжей вдоль Карибского моря и Тихого океана. Горные пастбища и пустыни на севере, сменяющиеся тропическими лесами на юге страны. Погасшие вулканы, покрытые шапками вечного льда. Многие известные нам растения, встречающиеся практически на всех континентах, такие как кукуруза, какао, томаты, перец чили, фасоль были завезены именно из Мексики.

Современная мексиканская кухня тесно связаны с индейской культурой доиспанского периода. В начале XVI века конкистадоры уничтожили государства ацтеков в высокогорье Мексики и майя - на полуострове Юкатан. Но современные мексиканцы стараются бережно хранить культурные традиции великого индейского государства, как важную составную часть истории своего народа.

Основным продуктом питания мексиканцев традиционно является кукуруза. Существует множество сортов кукурузы с желтыми, белыми,

фиолетовыми, даже черными зернами. Из кукурузной муки пекут лепешки (тортильяс) и готовят острую или сладкую кашу (тамалес).

Молодые, нежные початки и листья обычно варят, а для приготовления теста используют сушеные зерна кукурузы (початки должны созреть и высохнуть непосредственно на стеблях). Чтобы снять с зерен кожицу, высохшую кукурузу варят с добавлением гашеной извести. Для размалывания используют крупные камни с неровной поверхностью. Таким образом получали кукурузную муку еще сотни лет назад. Традиционным ручным способом тортильяс готовят, в основном, в сельской местности. Это очень трудоемкий процесс, требующий много времени и определенного умения.

Конечно же есть и более простой способ приготовления тортильяс из готовой кукурузной или пшеничной муки. Ведь мексиканцы не представляют своей жизни без этих лепешек, как русские без хлеба. Особенно вкусны свежие кукурузные лепешки, но мексиканцы едят их и в сухом виде.

Тортильяс - основа множества национальных блюд. Часто мексиканцы заворачивают в свежую кукурузную лепешку кусок мяса или индейки, нарезанный зеленый или репчатый лук, томаты, сыр или какую-нибудь начинку и едят руками, обмакивая в острый соус. Это блюдо называется энчиладас. Есть еще и тачос - хрустящие тортильяс с бобами, овощами или мясом и чилийским перцем. А ещё тортильяс с мясом, колбасой, сыром или цветами тыквы, запеченные в сильно разогретом жире, - квесадильяс. Тамалес, изысканные блюда из кукурузной каши, считаются праздничными. Существует огромное количество способов приготовления тамалес. Иногда кукурузную кашу готовят даже в банановых листьях.

Кроме того большой популярностью в Мексике пользуется кукурузный крахмал и кукурузное масло, приготовленное из ростков. Из стеблей сахарной кукурузы, как из сахарного тростника, получают сахар.

Не менее важной составной частью мексиканского меню является фасоль. Из нее готовят супы и каши.

Отличительной чертой мексиканцев является их пристрастие к всевозможным перцам и пряностям. В Мексике выращивают огромное количество разнообразных сортов стручкового перца - эксперты насчитывают более ста. Они различаются остротой, вкусом, размером, цветом и формой. Различные сорта перца чили придают мексиканским блюдам остроту и специфический аромат. Можно сказать, что многие блюда отличаются друг от друга именно благодаря вкусовым нюансам входящих в их состав сортов перца. Все традиционные мексиканские блюда очень острые в сравнении с европейской кухней. В Мексике даже существует специальная классификация остроты различных сортов перца от 1 до 120. Значения выше 20 считаются слишком острыми для европейцев. С перцем чили следует быть особенно осторожными.

Еще одной характерной чертой мексиканской кухни является использование многочисленных свежих и сушеных пряных трав. Самой популярной считается свежая зелень кориандра (кинзы). Во многих блюдах используется зелень петрушки. Часто встречается оригано (душица). Его

используют и в свежем, и в сушеном виде.

Кроме того, в мексиканские блюда добавляют и другие известные нам приправы и специи. Очень популярны лук, и особенно, чеснок, лавровый лист, семена кориандра, перец горошком, тимьян, тмин, анис, гвоздика, корица, ваниль.

Среди овощей доминирующими являются томаты. Мексиканские томаты считаются лучшими в мире. Они крупные, сочные, темно-красные и обладают особым вкусом. Из свежих томатов готовят салаты. Вареные и тушеные добавляют в различные мясные и овощные блюда, из томатов делают также соусы, пюре и сок.

Наряду с красными, большой популярностью пользуются и зеленые мексиканские томаты. Это сорт зеленого цвета, а не недозревшие томаты, как считают многие. Зеленые томаты придают соусам приятный пикантный аромат и красивый зеленый цвет.

Широко распространены в мексиканской кухне морковь, цветная капуста, стручковая фасоль и шпинат. Но используются и менее известные в Европе овощи, фрукты. В первую очередь следует назвать авокадо — темно-зеленые плоды, по форме напоминающие груши. Плоды в форме груши, колючие, желто-зеленого и белого цвета. Мякоть жесткая, но имеет характерный вкус. Чайоту можно сравнить с огурцом, ее используют для приготовления салатов и запекают. Кроме того, следует назвать мучные или овощные бананы. Они крупнее известных у нас сладких бананов, достигают в длину 50 см, но имеют такую же форму. Эти бананы нарезают кусочками и обжаривают в растительном масле, из них варят кашу или готовят тесто для тортильяс.

Еще один типично мексиканский овощ - топинамбур (земляная груша) Как и у батата (сладкого картофеля), в пищу используют клубни.

Мексика богата экзотическими фруктами. Без них немислима национальная кухня. Из ананасов, цитрусовых и бананов готовят множество блюд, десертов и напитков. Черимойя называют сахарным яблоком. Мякоть зернистая, очень сладкая, по вкусу напоминает грушу и манго.

Гуайва напоминает нашу сливу и имеет светло-желтую кожуру. Красная мякоть по вкусу похожа на айву.

Особой популярностью пользуется манго с его слегка кисловатым пикантным вкусом и высоким содержанием витаминов, особенно А и С.

Папайя родом из американских тропиков, внешне напоминает зеленую дыню. В зависимости от сорта вес папайи может колебаться от 100 до 6000 г. Оранжево-желтая мякоть очень сладкая и тоже напоминает по вкусу дыню. Недозревшую папайю используют в овощных блюдах вместо тыквы.

Чрезвычайно велико число мексиканских напитков. Это жидкий шоколад, разнообразные фруктовые соки, кофе, пиво и известные алкогольные напитки - пульке, текила и ром.

Сладкие напитки пользуются особенной популярностью.

Со времен ацтеков дошел до нас шоколадный напиток. Он не имеет почти ничего общего с привычным нам какао. Кусочки шоколада расплавляют в кипящей воде или молоке и взбивают. Напиток подается горячим.

Из сока молодых кукурузных зерен с добавлением пряностей, сахара и фруктов готовится атоле.

Еще один напиток - мате. Это заваренные кипятком сушеные пальмовые листья. Этот чай по тонизирующему воздействию можно сравнить с зеленым чаем.

Пульке - национальный напиток мексиканцев. Его готовят из перебродившего сока американской агавы. Он похож на молоко, по вкусу напоминает сыворотку и содержит небольшое количество алкоголя. Пульке следует пить свежим, непосредственно после приготовления.

Холодные закуски

Гуакамоле

Авокадо - 300 г, лук репчатый - 50 г, перец чили - 50 г, помидоры - 100 г, корень сельдерея - 50 г, сок лайма, соль.

Чтобы немного уменьшить остроту блюда, прежде чем резать перец чили, необходимо удалить из него семена.

Разрезать авокадо пополам и с помощью ножа удалить косточку. Мякоть аккуратно размять вилкой.

Добавить к авокадо мелко нарезанные лук, чили, помидор, сельдерей и тщательно перемешать. Посолить и заправить соком лайма (лимона).

Немедленно подать к столу, поскольку гуакамоле быстро темнеет на воздухе.

Маринованный перец чили

Масло растительное - 20 г, свежий перец чили - 1000 г, лук репчатый - 100 г, чеснок - 80 г, морковь - 250 г, уксус 3% - 400 г, вода - 200 г, орегано (душица) - 3 ст. л, сахар - 45 г, соль, перец.

В большой кастрюле подогреть масло на среднем огне. Положить чили, нарезанные лук, чеснок, морковь и жарить примерно 1 минуту, пока смесь не станет немного острой. Добавить уксус, воду, орегано, сахар, соль и перец по вкусу и довести смесь до кипения. Снять кастрюлю с огня, накрыть и дать хорошо остыть перед подачей на стол.

Переложить смесь в стеклянные банки, плотно закрыть и поставить на холод. Маринованные чили могут храниться в холодильнике около 3-х месяцев.

Перец чили поблано, фаршированный тунцом и авокадо

Перец чили поблано - 12 шт. Для фарша: консервированный в масле или в собственном соку тунец - 400 г, авокадо - 400 г, лук репчатый - 50 г, салат латук - 500 г, оливковое масло - 10 г, яблочный уксус - 40 г. Для винегрета: яблочный уксус - 200 г, оливковое масло - 270 г, красный репчатый лук - 1000 г, мерный перец, базилик.

Необходимо обжарить перец чили на открытом огне конфорки. Для этого нужно взять перец щипцами. Держать его над пламенем, постоянно переворачивая в течение 5-10 минут до тех пор, пока кожица не обгорит. Затем

снять обгоревшую кожицу. Аккуратно разрезать чили вдоль острым ножом и удалить семена, белые прожилки и плодоножки. Жгучесть перца можно уменьшить, подержав его в смеси: 1 стакан воды, 1 ст. л. уксуса и 2 ч. л. соли.

Чтобы приготовить винегрет необходимо смешать уксус, оливковое масло, перец и базилик. Добавить нарезанный лук и аккуратно перемешать.

Для фарша в блюде смешать тунец, нарезанные лук, авокадо, салат латук, соль по вкусу, уксус и оливковое масло. Перемешать все до однородной массы.

Сложить фаршированные перцы в один слой в стеклянное блюдо, сверху равномерно выложить луковый винегрет, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Техасско - мексиканский салат тако

Спелые помидоры - 900 г, чеснок - 12 г, соль - 7 г, перец, растительное масло - 20 г, говядина - 500 г, лук репчатый - 120 г, порошок чили - 10 г, сухой орегано - 5 г, салат латук - 500 г, зеленый лук - 100 г, огурец - 150 г, сыр Чеддер - 200 г, кукурузные чипсы - 100 г.

Положить помидоры, чеснок, соль и перец в миксер с металлическими ножами и измельчить до состояния однородного пюре.

Разогреть масло в маленькой сковороде на среднем огне. Добавить пюре и готовить без крышки, часто помешивая, примерно 10 минут. Снять с огня и дать массе хорошо остыть.

Положить на сковороду измельченную говядину и жарить на среднем огне, часто помешивая до готовности. Затем добавить нарезанный лук и жарить, пока он не размякнет. Добавить порошок чили, орегано и 3 полные столовые ложки приготовленного томатного пюре. Все хорошо перемешать.

В большой салатнице смешать нарезанные латук, зеленый лук, сыр, огурцы и мясную массу. Хорошо перемешать. Посыпать измельченными кукурузными чипсами, украсить тонкими ломтиками помидора.

Горячие закуски

Жареные чили, фаршированные плавленым сыром

Растительное масло - 360 г, свежие чили - 12 шт., уксус - 200 г, соль - 10 г, сыр плавленый - 90 г, мука пшеничная - 45 г, яйцо - 1 шт., сыр Пармезан - 50 г, красная протертая сальса или красная пикантная сальса.

Налить масло в небольшую сковороду и хорошо прогреть. Обжарить перцы чили до появления пузырей. Шумовкой переложить перцы в холодную воду. В воде очистить от кожицы. Сделать длинный надрез и удалить из перца семена и белые прожилки.

Смешать 1 стакан воды, уксус и соль. Положить в полученный маринад перец чили, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 24 часа, чтобы уменьшить его жгучесть.

Обсушить перец, промыть его под струей холодной воды и снова обсушить. Аккуратно наполнить каждый перец плавленым сыром. Обвалять фаршированный перец сначала в муке, затем окунуть во взбитое яйцо и

обмакнуть в тертый сыр. Обжарить перец в масле до золотистого цвета.

Подать с красной протертой сальсой или красной пикантной сальсой.

Красная протертая сальса

Свежие перцы чили - 5 шт., спелые помидоры - 2 шт., чеснок - 1 зубчик, соль 1 ч. л.

Перец и помидоры обжарить на разогретой сковороде, периодически переворачивая, до размягчения. Снять со сковороды и, когда овощи остынут, аккуратно очистить их от кожицы.

Смешать перец, помидоры, чеснок, соль и с помощью металлических ножей измельчить массу до состояния крупинок, но не пюре.

Соус можно хранить в холодильнике в плотно закрытой посуде примерно одну неделю.

Красная пикантная сальса

Спелые помидоры - 200 г, репчатый лук - 100 г, чеснок - 20 г, консервный острый перец чили - 1 банка, жидкость из банки с перцем - 1 ст. л., масло растительное - 20 г, сухой орегано (майоран) - 5 г, соль - 3 г.

Помидоры, лук, чеснок, чили положить в миксер и измельчить до однородной пюреобразной массы.

В маленькой кастрюле нагреть масло. Добавить томатную пасту, жидкость из-под перца, орегано и соль. Кипятить эту смесь 10 минут, не закрывая крышкой и периодически помешивая, пока она немного не упарится. Снять с огня и дать остыть.

Этот соус можно хранить в холодильнике в плотно закрытой посуде одну неделю.

Печеные кукурузные сэндвичи с сыром

Сливочное масло - 40 г, свежие шампиньоны - 150 г, кукурузные тортильяс - 12 шт., сыр Чеддер - 480 г, очищенные от кожицы и семян перцы чили, гуакамоле, мексиканская сальса.

Перец обжарить и нарезать на длинные полоски. Растопить сливочное масло в сковороде на среднем огне. Добавить шампиньоны и жарить до мягкости 3-5 минут.

На сковороду с антипригарным покрытием положить тортильяс, на нее выложить 1/6 часть сыра, шампиньонов и чили. Сверху накрыть второй лепешкой и слегка придавить. Нагревать примерно 2 минуты до тех пор, пока сыр не расплавится, а нижняя лепешка не поджарится. Перевернуть "сэндвич" и жарить с другой стороны еще 1 минуту.

Аналогично приготовить остальные тортильяс. Разрезать каждый "сэндвич" на две или четыре части. Подать с мексиканской сальсой.

Горячие бутерброды с фасолью и сыром

Французские булочки - 6 шт., фасоль - 400 г, сыр Чеддер - 1000 г, мексиканская сальса - 200 г, растительное масло - 90 г, лук репчатый - 50 г,

масло сливочное - 30 г.

Предварительно замоченную фасоль отварить в подсоленной воде в течение 1,5-2-х часов, до мягкости. Добавить перец чили, кипятить еще 20 минут.

Нагреть масло, положить мелко нарезанный лук и обжарить 2 минуты, добавить половину фасоли вместе с жидкостью и толкушкой измельчить смесь лука и фасоли до консистенции пюре. Постепенно добавить всю фасоль, также превратив ее в пюре. Жарить пюре до подсыхания.

Разрезать булочки пополам и намазать маслом. Затем на каждую выложить 1 ст. ложку жареной фасоли. Сверху положить ломтик сыра. Уложить бутерброды на противень и поставить в гриль, пока сыр не расплавится. Подавать с сальсой.

Супы

Суп с кукурузной лапшой

Чеснок - 20 г, лук репчатый - 25 г, помидоры - 400 г, куриный бульон - 1200 г, масло растительное - 20 г, кориандр (зелень кинзы), соль, перец, тортильяс - 3 шт., перец чили - 100 г, авокадо - 200 г, сыр - 100 г.

Нагреть сухую тяжелую сковородку на среднем огне. Положить лук, чеснок, помидоры и жарить, периодически помешивая 3-4 минуты. Снять с огня. Очистить помидоры, мелко нарезать и поместить вместе с луком и чесноком в миксер и измельчить массу до консистенции однородного пюре, добавить 50 г бульона.

Поставить большую кастрюлю на сильный огонь и нагреть 1 столовую ложку масла. Добавить томатное пюре и тушить, помешивая, около 2 минут. Убавить огонь и упаривать массу без крышки примерно 5 минут. Положить кинзу и оставшийся бульон, приправить солью, перцем по вкусу. Закрыть крышкой и тушить еще 15 минут.

Разрезать кукурузные лепешки на две части, а затем каждую половинку - на полоски. Налить масло в маленькую кастрюльку слоем 1 см и нагреть на сильном огне. Когда масло достаточно прогреется, обжарить в нем полоски кукурузных лепешек до хрустящего состояния. С помощью шумовки выложить полоски на бумажное полотенце. В оставшемся масле обжарить в течение 1 минуты перец чили, нарезанный кольцами. Их также переложить на бумажное полотенце.

Разлить кипящий суп в шесть тарелок. В каждую тарелку положить лапшу из кукурузных лепешек, кольца чили и ломтики авокадо. Сверху посыпать сыром и немедленно подавать к столу. К супу можно подать сливки и лайма.

Кукурузные тортильяс

Кукурузная мука - 260 г, теплая вода - 300 г.

Столь любимые и популярные в Мексике хрустящие кукурузные тортильяс являются основой многочисленных блюд.

Насыпать муку горкой в большое блюдо, сделать в центре углубление и влить в него всю воду, посолить, перемешать до однородной массы. Скатать в шар, накрыть полотенцем и оставить на 5 - 10 минут.

Выложить тесто на стол, вымешивать 2-3 минуты. Разделить на 12 порций, скатать из каждой порции шарик диаметром 4 см. Раскатать лепешку диаметром 13 см и толщиной 2 мм. Переложить на сухую сковородку, разогретую на среднем огне. Когда примерно через 20 секунд края лепешки начнут подсыхать, перевернуть ее. Жарить лепешку 15-20 секунд, пока лепешка не начнет коричневеть. Еще раз перевернуть лепешку и немного прожарить. Готовую лепешку выложить на чистое полотенце. Аналогично обжарить оставшиеся лепешки. Чтобы тортильяс не слипались, переложить их воощенной промасленной бумагой, а сверху накрыть чистым полотенцем, чтобы оставались мягкими.

Суп из авокадо

Зрелые авокадо - 450 г, сливки - 150 г, куриный бульон - 800 г, сухой херес - 40 г, белый перец, мука кукурузная - 120 г.

Авокадо разрезать пополам, удалить косточки. Мякоть измельчить вместе со сливками в миксере, протереть через сито и смешать с оставшимися сливками. Бульон довести до кипения, снять с плиты и подмешать в него пюре из авокадо. Приправить суп солью, перцем, хересом и оставить в теплом месте. Горячие тортильяс свернуть рулетом, нарезать тонкой соломкой и заправить ею суп.

Горячие блюда

Говядина, маринованная в текиле

Мясо говядины - 1,5 кг, сок лимона - 100 г, растительное масло - 60 г, текила - 100 г, черный перец, орегано, кумин, чеснок - 30 г, лук репчатый - 300 г.

Срезать с мяса лишний жир и нарезать его на длинные полоски шириной 1 см. Смешать сок лимона, масло, текилу, кумин, орегано, перец, чеснок. Полить этой смесью мясо и оставить для маринования на 24 часа при температуре 2-4°C.

В тяжелой сковороде нагреть 1 столовую ложку масла, положить половинки луковиц и обжарить до золотисто-коричневого цвета примерно 6 - 8 минут. Переложить на тарелку.

Нагреть эту же сковороду на сильном огне и обжарить на ней мясо, вынутое из маринада, примерно по 2 минуты с каждой стороны.

Подать с жареным луком и лепешками тортильяс.

Свиные энчиладос

Свиная вырезка - 300 г, чеснок - 10 г, лук репчатый - 15 г, вода - 600 г, соль. Для соуса: обжаренные и очищенные от семян перцы чили поблано - 3 шт., молоко - 100 г, чеснок - 10 г, соль, сливки - 600 г, растительное масло –

40 г, лук репчатый мелко нарезанный - 30 г, кукурузные тортильяс - 12 шт., сыр овечий - 100 г, салат латук - 50 г, авокадо - 150 г, редиска - 60 г.

Положить свинину в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрывала мясо. Добавить лук, чеснок и соль по вкусу. Довести до кипения, закрыть крышкой и варить на медленном огне примерно 40 минут до размягчения. Достать мясо, дать ему хорошо остыть. Отделить мясо от костей и разделить на волокна.

Чтобы приготовить соус, в миксере смешать чили, молоко, чеснок и соль. Измельчить до консистенции однородного пюре. Добавить сливки и хорошо перемешать.

Обжарить лук до золотистого цвета на масле около 2 минут. Добавить к нему соус и тушить на медленном огне, пока не загустеет, около 10 минут. Разогреть лепешки до размягчения на сковороде с маслом. Переложить на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир. Обмакнуть лепешку в соус и положить на середину свинину. Сложить лепешку пополам и выложить на подогретую порционную тарелку. Полить оставшимся соусом, украсить ломтиками авокадо и редиса. Подать к столу.

Куриные энчиладос

Филе одной курицы, помидоры - 400 г, чеснок - 10 г, лук репчатый - 100 г, перец чили - 40 г, растительное масло - 20 г, кукурузные тортильяс - 18 шт., сыр - 100 г.

Сварить курицу до полного размягчения. Отделить ее от кости и разобрать на волокна.

На сухой сковороде обжарить до легкого обугливания помидоры и чеснок. Помидоры крупно нарезать.

Помидоры, чили, лук и чеснок измельчить в миксере до консистенции однородного пюре. В сковороде разогреть растительное масло, добавить пюре и тушить без крышки до загустения.

Разогреть духовку до 230°C. Смазать форму для запекания.

Отдельно в сковороде разогреть кукурузные лепешки до размягчения.

Обмакнуть каждую лепешку в горячий томатный соус. Положить на середину лепешки немного куриного мяса и свернуть в рулет. Выложить рулетки в форму для запекания швом вниз. Сверху полить оставшимся соусом и посыпать тертым сыром. Запекать пока сыр не расплавится и не запузырится, примерно 10 минут. Немедленно подавать к столу.

Рыбный пирог

Спелые помидоры - 2 кг, лук репчатый - 200 г, растительное масло - 20 г, рыба свежая палтус - 800 г, зелень кориандра, кукурузные тортильяс - 24 шт., фасоль - 300 г, перец чили - 250 г.

Помидоры и лук измельчить до состояния однородного пюре.

В кастрюле разогреть масло, добавить пюре, соль и тушить около 10 минут, постоянно помешивая до загустения.

Разделанную рыбу на филе без кожи и костей нарезать на кусочки и

сварить в небольшом количестве воды с зеленью и солью до готовности.

Отдельно сварить фасоль и измельчить в пюре.

Рыбу размять вилкой.

Чтобы приготовить пирог, аккуратно обмакнуть лепешку в томатный соус, уложить на тарелку, сверху выложить пюре из фасоли и рыбную смесь. Чередовать слои лепешек и фасолево-рыбной смеси, пока лепешки не закончатся. Украсить полосками жареного перца, веточками кориандра.

Бурритос с говядиной

Говядина без кости - 500 г, лук репчатый - 50 г, чеснок - 15 г, масло растительное - 20 г, перец чили - 50 г, помидоры - 100 г, кумин, перец черный горошком, перец черный молотый, пшеничные тортильяс - 8 шт., салат - латук - 50 г, сальса, гуакамоле.

Сварить мясо до полного размягчения примерно 1,5 часа с добавлением перца горошком, лука и соли.

Дать мясу остыть, разделить на волокна.

Чеснок растолочь с солью.

Оставшийся лук нарезать и обжарить на масле вместе с чесночной пастой до размягчения лука. Добавить измельченное мясо, кумин и перец по вкусу. Обжарить, налить 1/3 стакана бульона и посолить, закрыть крышкой и снять с огня.

Разогреть пшеничные лепешки до размягчения. В центр каждой лепешки положить мясную смесь и гуакамоле. Свернуть лепешки конвертиком. Уложить бурритос на порционные тарелки швом вниз. Подать с сальсой.

Сладкие блюда и напитки

Бананы в сиропе из вина

Бананы - 4 шт., вино красное - 200 г, сахар - 100 г, корица - 2 шт.

Из красного вина типа «Бордо» и сахара с добавлением корицы сварить сироп. В кипящий сироп опустить спелые, очищенные бананы и сразу же снять сироп с огня.

Выдержать бананы в сиропе несколько часов.

Кофе по-мексикански

Смесь кофе с какао - 9 г, сахар - 30 г, сливки - 30 г.

Сварить напиток из молотого кофе, смешанного с порошком какао в пропорции 1:1. Перед подачей добавить сливки (или сгущенное молоко), хорошо перемешать, процедить. Сахар подать отдельно.

Напиток «Монтесума»

Шоколад - 50 г, молоко - 150 г.

Шоколад растопить, влить молоко и три раза закипятить (каждый раз снимая с огня). Взбить венчиком и подать горячим.

Вопросы к зачету

1. Формирование национальной кулинарии.
2. Задача современной национальной кулинарии.
3. Факторы, оказывающие негативное влияние на развитие национального кулинарного искусства.
4. Ретроспективный обзор развития национальной кухни.
5. Ретроспективный обзор развития рационалистической кухни.
6. Сосуществование рационалистической и национальной кухонь.
7. Формирование польской кухни.
8. Формирование турецкой кухни.
9. Формирование кухонь стран Балканского полуострова.
10. Формирование кухонь стран Центральной Европы.
11. Формирование итальянской кухни.
12. Формирование французской кухни.
13. Формирование скандинавской кухни.
14. Формирование китайской кухни.
15. Формирование японской кухни.
16. Формирование арабской кухни.
17. Формирование индийской кухни.
18. Формирование кухни США.
14. Формирование английской кухни.
15. Формирование мексиканской кухни.
16. «Баница». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
17. «Паприкаш». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
18. «Канеллонни». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
19. «Ризотто». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
20. «Буйабес». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
21. «Калекукко». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
22. Суп «Панадель». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
23. Бифштекс с рубленой свеклой. Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
24. «Саган долма». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
25. «Фляки». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
26. «Хрустальный окорок». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
27. «Чернина». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
28. «Жур». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
29. «Сашими». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
30. «Суши». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
31. «Мусака». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
32. «Паэлья». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.

33. «Мититеи». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
34. «Черба». Какой кухне принадлежит это блюдо? Технология.
35. Особенности приготовления блюд из мяса и птицы в кухне США. Технология свинины по-вирджински, цыпленка по-американски, американского рубленого мяса.
36. Особенности технологических приемов в индийской кухне. Блюда группы карри, технология.
37. Особенности приготовления тушеных и запеченных блюд в Балканской кухне.
38. Экзотическое сырье и экзотические блюда.
39. Технология приготовления мясных блюд в турецкой кухне.
40. Технология приготовления сладких блюд в турецкой кухне.
41. Технология приготовления японских рыбных котлет.
42. Особенности технологических приемов в китайской кухне.
43. Технология краковской каши.
44. Дать характеристику региональным кулинарным школам Китая.
45. Технология приготовления бигоса. Какая кухня?
46. Экзотические блюда китайской кухни.
47. Популярные закуски скандинавской кухни.
48. Подготовка риса для пилава. Пилав с курицей (турецкая кухня).
49. Закуски, популярные во французской кухне.
50. В какой кухне популярны супы с пивом? Технология.
51. Тушеные блюда венгерской кухни. Технология.
52. Соусы во французской кухне. Значение. Примеры.
53. Как правильно приготовить французский бифштекс?
54. Как правильно приготовить чай по-японски?
55. Технология утки по-пекински.

Выполнение курсовой работы

В настоящем пособии представлены 20 вариантов контрольной работы. Номер варианта задания определяют по двум последним цифрам шифра студента, если они не превышают 20. В противном случае, номер варианта находят вычитанием из них 20 (или числа кратного 20).

В работе необходимо раскрыть следующие вопросы:

1. Формирование кухни.
2. Особенности использования сырья. Национальное сырьё.
3. Традиционные блюда. Особенности технологических приемов.
4. Порядок приема пищи.

Перечень вариантов контрольной работы

Вариант 1

Русская кухня.

Вариант 2

Польская кухня.

Вариант 3

Немецкая кухня.

Вариант 4

Чехословацкая кухня

Вариант 5

Болгарская кухня.

Вариант 6

Румынская кухня.

Вариант 7

Французская кухня.

Вариант 8

Итальянская кухня.

Вариант 9

Испанская кухня.

Вариант 10

Английская кухня.

Вариант 11

Скандинавская кухня.

Вариант 12

Японская кухня.

Вариант 13

Китайская кухня.

Вариант 14

Корейская кухня.

Вариант 15

Индийская кухня.

Вариант 16

Кухня Юго-Восточной Азии.

Вариант 17

Еврейская кухня.

Вариант 18

Арабская кухня.

Вариант 19

Американская кухня.

Вариант 20

Мексиканская кухня.

Библиографический список

1. Болгарская кухня / Мильская А.Д. - Харьков: Каравелла, 1994. - 315 с.
2. Венгерская кухня / Харьков: Каравелла, 1994. - 229 с.
3. Волощук Г.А. и др. Особенности кухни народов мира. - Киев.: Реклама, 1990. - 126 с.
4. Зарубежная кухня / Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. - М.: Высшая школа, 1990. - 287 с.
5. Китайская кухня / Жоголев Е.Е., Жоголев Д.А. - М.: Агропромиздат, 1991. - 191 с.

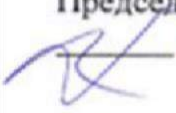
6. Коток В.А. Итальянская кухня, - М.: Колос, 1994. - 446 с.
7. Кругосветное путешествие по кухням мира / Шевнина Е.А. - Минск.: ИПА "Паблिसити", 000 "Префер", Гомель.: 000 Агенство "РИД", 1995. - 378 с.
8. Кухни стран мира / М.: ЮНИСАМ, 1993. – 397 с.
9. Кухня народов Европы / М.: Квадрат, 1993. - 350 с.
10. Лучшие мексиканские блюда / пер. с англ. Потаповой О.В. – М.: КООН-ПРЕСС, 1996. – 103 с.
11. Матьо Жинет. Я умею готовить. - М.: Агропромиздат, 1985. - 115 с.
12. Петроченко В.В. и др. Рецепты французской кухни. - М.: Пищ. пр-ть, 1968. - 252 с.
13. Пицца и итальянские блюда из макаронных изделий. - М.: "Крон-пресс", 1994. - 95 с.
14. Польская кухня / Харьков.: Каравелла, 1993. - 227 с.
15. Советская национальная и зарубежная кухня / Титюнник А.И., Новеженов Ю.М. - М.: Высшая школа, 1979. - 477 с.
16. Современная тайская кухня / ТО КРИТАКАРИ.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 48 с.
17. Фельдман И.А. Зарубежная кухня. - Киев.: Реклама, 1980. - 192 с.
18. Журналы «Питание и общество»

Кухня мира

Учебное пособие

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

**Комплект оценочных средств
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
для профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

РАССМОТРЕНЫ
на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин
протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель ПЦК-
 О.В. Сальгина

ОДОБРЕНО
Директор ГБПОУ КК АКСУ
 И.В. Мазур
« 30 » августа 2024 г.


Комплект оценочных средств профессионального модуля ПМ 04 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента " разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384), зарегистрированного в Минюсте РФ 23 .07.2014 г. Регистрационный N 33234, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг» (ГБПОУ КК АКСУ).

Разработчик:

Грачев Борис Юрьевич, преподаватель, ГБПОУ КК АКСУ

РЕЦЕНЗИЯ

ПМ 04 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента" выполненный преподавателем Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей, промежуточной аттестации и итоговой аттестации в форме экзамена.

Актуальность данного комплекта выражена в практикоориентированности заданий. Структура комплекта:

Титульный лист, на котором указаны исходные данные учебного заведения, наименование комплекта оценочных средств с указанием названия специальности, года издания. Обратная сторона титульного листа содержит в себе информацию о рассмотрении комплекта оценочных средств на заседании предметно-цикловой комиссии и ее утверждения, фамилию и инициалы автора.

Паспорт комплекта оценочных средств содержит подробную информацию, в которой излагается следующее: указываются обобщенные требования к уровню знаний и умений студентов, расписаны актуализируемые общие и профессиональные компетенции.

Материал очень грамотно выстроен методически, носит комплексный, высоко профессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процесса приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций

Комплект оценочных средств написан в соответствии с нормами литературного языка с учетом профессиональной терминологии.

Содержание комплекта оценочных средств соответствует современному уровню развития требований в области учебно-исследовательской деятельности.

Заключение:

Комплект оценочных средств может быть использована в учебном процессе для реализации программы подготовки рабочих в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер"

Пастернак В.А., ООО "Виктория", шеф повар

дата 28.08.2024 г

Рецензент

Пастернак В.А.
(Фамилия И.О. Место работы, должность)

М.П.



РЕЦЕНЗИЯ

ПМ 04 "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента" выполненный преподавателем Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

КОС содержит задания с эталонами ответов и критериями оценки для контроля текущей, промежуточной и итоговой аттестации по междисциплинарным курсам.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области организации работы предприятия питания и нормам обслуживания населения, Данный комплект оценочных средств подготовлен, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер", может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК АКСУ

Рецензент:



Фоменко Елена Анатольевна, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ, инженер-технолог.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный проводится по методике WSR/ Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 04.01	Экзамен
МДК. 04.02	
УП. 04.	Дифференцированный зачет
ПП 04	Дифференцированный зачет
ПМ. 04	Экзамен квалификационный по методике WSR

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых
--	---

	продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форсы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
--	---

3.3Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
---	---------------------------------------

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Текущий контроль по ПМ 04 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 04.01 и МДК 04.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Вопросы к дифференцированному зачету позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

**Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике по ПМ.04
Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента**

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной; б) горячей; в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 - а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
 - а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 - а) красящие;
 - б) дубильные;

- в) алкалоид кофеин.
- 13. Что придает чаю аромат?
 - а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
- 14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 - а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
- 15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 - а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
- 16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 - а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

- 17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
- 18. При варке киселей можно использовать _____, _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
- 19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
- 20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

- 1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.
- 2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
- 3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- 4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$; в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
- 5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей; б) ванилином; в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5...8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

ПО МЕТОДИКЕ WSR

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: учебная лаборатория
2. Максимальное время выполнения задания: 4 час.
3. Вы можете воспользоваться:

механическим, тепловым и холодильным оборудованием: холодильным шкафом; жарочным шкафом, электрической плитой, пароконвектоматом, блендером, миксером; многофункциональным кухонным комбайном;

немеханическим оборудованием: производственным столом, стеллажом, моечными ваннами;

производственным инвентарем: венчиком, кастрюлями, ножами, разделочными досками, формами-вырубками, мини-формами для запекания, гастрономическими емкостями, наборами столовой посуды и приборов, наборами для карвинга и другим производственным инвентарем и приспособлениями;

продуктами и специями согласно продуктовой корзине;

чек-листом, меню и технико-технологическими картами:

Модуль1		десерт на основе медового теста	Компетенция 34
	Описание	• Приготовить 2 порции десерта с использованием медового теста • Обязательные продукты – орехи • 1 ГАРНИР НА ВЫБОР УЧАСТНИКА • Минимум 1 соус на выбор участника;	

	Подача	• Масса десерта - минимум 80г. – максимум – 170г. • 2 порции десерта подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль2		десерт без выпечки	Компетенция 34
	Описание	• Приготовить 2 порции десерта без выпечки • Обязательные продукты – ягоды • Минимум 1 соус на выбор участника	
	Подача	• Масса десерта - минимум 70 г – максимум 130 г • 2 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 32 см • ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ АКСЕССУАРОВ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	• ягоды	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Продуктовая корзина

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЕДИНИЦА.	МАКС.
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ		
Брынза	г	300
Йогурт натуральный	г	500
Молоко 3,2 %	мл	1500
Сливки 22%	мл	1000
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000
Сливочное масло	г	800
Сметана 20%	г	500
Сыр Гауда	г	150
Сыр Горгонзола	г	150
Сыр Грюйер	г	150
Сыр Маскарпоне	г	300
Сыр Пармезан	г	150
Сыр Творожный	г	300
Яйца перепелиные	шт	20
Яйцо куриное	шт	30
ОВОЩИ		
Морковь	г	600
Огурец	г	400
Свекла красная	г	600
Тыква	г	1000
СВЕЖИЕ ТРАВЫ		
Базилик(зелёный)	г	20
Лимонная трава	г	20
Мята	г	20
Розмарин	г	20
Ростки микрозелени	г	20
ФРУКТЫ		
Апельсин	г	400
Грейпфрут	г	400
Груша конференция	г	500
Лайм	г	200
Лимон	г	400
Яблоки зеленые ГрениСмитт	г	400
Яблоки красные (сладкие)	г	400

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ		
Брусника	г	300
Вишня	г	300
Ежевика	г	300
Клубника	г	300
Клюква	г	300
Малина	г	300
Облепиха	г	300
Тесто фило	г	500
Черника	г	300
Шпинат	г	600
СУХИЕ ПРОДУКТЫ		
Агар-Агар	г	30
Желатин гранулированный	г	50
Желатин листовой	г	50
Лецитин пищевой	г	30
Пектин	г	50
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ		
Белый рис (длиннозерный)	г	100
Булгур	г	100
Киноа	г	100
Кус кус	г	100
Полента	г	100
ШОКОЛАД		
Какао масло	г	200
Какао Порошок	г	100
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300
СУХОФРУКТЫ		
Изюм (черный, без косточки)	г	200
Курага	г	200
Чернослив	г	200
ОРЕХИ И СЕМЕНА		
Грецкий орех (очищенный)	г	100
Кунжут белый	г	50
Мак	г	50
Миндаль орех (очищенный)	г	100
Орех кедровый (очищенный)	г	100
Орех фундук (очищенный)	г	100
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100
Тыквенные семена (очищенные)	г	100

Фисташки орехи (очищенные)	г	100
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО		
Бальзамический уксус	г	200
Масло оливковое	г	500
Масло подсолнечное	г	1000
Соус Ворчестерский	г	100
Уксус 9%	г	200
Уксус винный белый	г	200
Уксус винный красный	г	200
Устричный Соус	г	100
ДРОЖЖИ		
Дрожжи сухие	г	20
Пекарский порошок	г	30
УГЛЕВОДЫ		
Глюкоза (сироп)	г	300
Изомальт	г	200
Мёд цветочный	г	300
Сахар	г	600
Сахарная пудра	г	300
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА		
Крахмал картофельный	г	100
Крахмал кукурузный	г	100
Мука миндальная	г	400
Мука пшеничная (сорт высший)	г	800
АЛКОГОЛЬ		
Бейлиз	г	200
Вино белое сухое	г	600
Вино красное (Каберне)	г	600
Водка	г	200
Коньяк	г	200
Куантро	г	200
Пиво светлое	г	600
Пиво тёмное	г	600
Ром	г	200
Бадьян	г	4
Базилик	г	4
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20
Гвоздика	г	4
Корица	г	4
Мускатный орех молотый	г	4
Орегано	г	4
Сахар тростниковый коричневый	г	300
Сода пищевая	г	10

Соль крупная	г	50
Соль крупная морская	г	50
Соль мелкая	г	50

Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Задание: В соответствии со справочником рецептов разработать технологическую карту десерта с учетом заданного количества порций (2). Приготовить десерт в соответствии с технологической картой. Оформить, подать.		
Результаты освоения (объекты оценки)		Критерии оценки результата
		Отметка о выполнении
		Измеримые аспекты оценивания работы участника:
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике; Спецодежда соответствует требованиям; Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы); Использование оборудования и инвентаря по назначению; Соответствие приемов приготовления заявленных в меню; Контроль отходов (брак); Расточительность;
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Экспертная оценка работы участника: Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи; Персональная гигиена; Рабочее место;
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов	Выбор ингредиентов в соответствии с меню; Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки; Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;

	разнообразного ассортимента	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда; Техника безопасности на рабочем месте. Измеримые аспекты оценивания результата работы участника: Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается); Температура блюда соответствует экзаменационному заданию; Компоненты блюда отражены меню; Масса (размер) блюда соответствует экзаменационному заданию; Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием; Правильность подачи (соответствие заданию); Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). Экспертная оценка результата работы участника: Качество блюда; Внешний вид блюда; Стиль и креативность блюда; Текстура всех компонентов блюда; Вкус всех компонентов блюда; Общая гармоничность блюда	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		

ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК. 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.9 Использовать средства	Мотивация освоения и реализация учебной деятельности; - Самопрезентация своей будущей профессии - Обоснование способов достижения цели; - Соответствие действий разработанному плану; - Соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения; - Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели; - Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя; - Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; - обоснованность выбора текущего контроля; - ясность и аргументированность изложения собственного мнения; - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - адекватность оценки ответственности за результат своей работы; - Владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; - выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы; - Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и	
--	--	--

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания. - Соблюдение санитарного состояния рабочего места в соответствии с СанПином	
---	--	--

Условия выполнения задания

Время выполнения задания: 4 ч.

Требования охраны труда: инструкция «По охране труда повара»

Оборудование: согласно инфраструктурного листа WSR

механическое, тепловое и холодильное оборудование: холодильный шкаф; жарочный шкаф, электрическая плита, пароконвектомат, блендер, миксер; многофункциональный кухонный комбайн;

немеханическое оборудование: производственный стол, стеллаж, моечные ванны;

производственный инвентарь: венчик, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов, наборы для карвинга и др. необходимый производственный инвентарь

Меню, технико-технологические карты

Продукты и специи: в соответствии с продуктовой корзиной и ТТК

Субъективные показатели: презентация

A	макс	Наименование критерия																				
C1	5	Презентация и визуальное впечатление Цвет/сочетание/ баланс/композиция																				
C2	5	Презентация стиль																				

		и креативность																				
C3	5	Вкус-общая гармония вкуса и аромата																				
C4	5	Консистенция каждого компонента блюда																				
C5	5	Вкус каждого компонента в отдельности																				
	25	итого																				

Субъективная оценка: 5-отлично, 4-хорошо, 3-приемлемо, 2-неудовлетворительно

Подпись

ФИО

Субъективные показатели: работа

A	макс	Наименование критерия																				
C6	5	Кулинарные навыки Приготовление и оформление																				
C7	5	Навыки работы с продуктом-техника ведения процесса Соответствующие продукты технологии																				
C8	5	Организационные навыки-планирование и																				

		ведение процесса приготовления, эффективность																				
	15	итого																				

Субъективная оценка: 5-отлично, 4-хорошо, 3-приемлемо, 2-неудовлетворительно

Подпись

ФИО

Гигиена

А	макс	Наименование критерия																			
01	5	Персональная гигиена. Спец. одежда соответствие требованиям и чистота																			
		Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5 балла, два и более нарушений 0 баллов																			
02	5	Персональная гигиена Руки в том числе работа с перчатками																			
		Без нарушений 5 балла, одно нарушение 2.5 балл, два и более нарушений 0 баллов																			
03	5	Персональная гигиена. Снятие пробы пальцами Плохие привычки Без нарушений 5баллов, одно нарушение 0,25балла, два и более нарушений 0 баллов																			
04	5	Гигиена рабочего места. Чистый пол. Гигиена рабочего места рабочие поверхности. Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																			
05	5	расточительность Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																			
06	5	Брак Без нарушений 5баллов, одно																			

		нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																				
	30	итого																				

Объективная работа

A	макс																		
07	5	Время подачи. Конкретное время подачи+-1минута от заранее определенного. Если задержка составляет 5 минут, то теряется по0.2 бала за каждую минуту, через десять минут блюдо считается непредставленным																	
08	5	Температура подачи Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																	
09	5	Использование обязательных ингредиентов Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																	
10	5	Правильность подачи. Соответствие заданию Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																	
11	5	Соответствие массы блюда Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																	
12	5	Чистота тарелки(отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) Без нарушений 5баллов, одно нарушение 2,5балла, два и более нарушений 0 баллов																	
	30	итого																	

ПЕРЕВОД БАЛЛОВ В ОЦЕНКУ

90-100 – «5»

89 – 80 – «4»

79 -50 – «3»

49- 0 – «2»

Экзаменуемый, набравший от 90 до 100 баллов получает оценку «5»

Экзаменуемый, набравший от 89 до 80 баллов получает оценку «4»

Экзаменуемый, набравший от 79 до 50 баллов получает оценку «3»

Экзаменуемый, набравший от 49 до 0 баллов получает оценку «2»

Список литературы для студента:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07]
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. №27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт ФГОС СПО по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.-544с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014.-808с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2015. – 615 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2015.- 560с.

20. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2015.

21. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2015г.

22. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2014

23. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник – М.: Академия, 2017.

24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.-336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2014. – 96с.

4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

(электронные)

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

**Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме Дифференцированного зачета по общепрофессиональной
дисциплине ОП 11 Организация обслуживания
основной профессиональной образовательной
программы (ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

2024 г.

РАССМОТРЕНЫ
на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин
протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель ПЦК-
 О.В. Сальцкина

ОДОБРЕНО
Директор ГБПОУ КК АКСУ
И.В. Мазур
« 30 » августа 2024 г.


Комплект контрольно-оценочных средств по ОП 11. Организация обслуживания основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер составлен на основе рабочей программы разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.07.2024 № 464, зарегистрированным в Минюсте 09.08.2024 № 79088 Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам конкурсов "Профессионалы" по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело». Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК АКСУ, Положением о фонде оценочных средств ГБПОУ КК АКСУ

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ

РЕЦЕНЗИЯ

на Комплект оценочных средств профессиональной дисциплины ОП 11.
"Организация обслуживания " для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»,
выполненный преподавателем
Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе рабочей программы ОП 11. Организация обслуживания для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». КОС содержит задания с эталонами ответов и критериями оценки для контроля текущей, промежуточной и итоговой аттестации по профессиональной дисциплине.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности. Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области организации обслуживания предприятия питания и нормам обслуживания населения. Данный комплект оценочных средств подготовлен, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"

Фаустов Д.И., ООО "Виктория", инженер-технолог

дата 28.08.2024 г

Рецензент

(Фамилия И.О., место работы, должность)

Фаустов Д.И.
инженер-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на Комплект оценочных средств профессиональной дисциплины ОП 11.
"Организация обслуживания " для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»,
выполненный преподавателем
Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе рабочей программы ОП 11. Организация обслуживания для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

КОС содержит задания с эталонами ответов и критериями оценки для контроля текущей, промежуточной и итоговой аттестации по профессиональной дисциплине.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области организации обслуживания предприятия питания и нормам обслуживания населения. Данный комплект оценочных средств подготовлен, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"



Рецензент: Сальцына Оксана Викторовна, председатель ПЦК сферы обслуживания, инженер-технолог.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	5
2.1 Знания и умения, подлежащие проверке	6
2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине	7
3. Оценка освоения учебной дисциплины.....	8
3.1. Типовые задания для текущего контроля	9
3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации.....	32
4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.....	34

1. Паспорт контрольно – оценочных средств

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация обслуживания».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан на основании программы учебной дисциплины «Организация обслуживания» для профессий среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
обучающийся должен уметь:		
У.1 -осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	тестирование, собеседование, защита рефератов и докладов	Зачет
У.2-осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара.		
У.3- обслуживать потребителей в		

обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;		
У.4-эксплуатировать в процессе работы оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;		
У.5 - приготовление и презентация холодных блюд и закусок;		
У.6- приготовление и презентация горячих закусок;		
У.7-приготовление и презентация первых блюд и блюд национальной кухни;		
У.8-приготовление и презентация вторых блюд в присутствии посетителей;		
У.9-приготовление и презентация сладких блюд и десертов;		
У.10-приготовление и презентация горячих напитков.		
Обучающийся должен знать:		
3.1. - методы и формы обслуживания;		
3.2. - классификацию услуг общественного питания;		
3.3. -этапы процесса обслуживания;		
3.4. - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;		
3.5- Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в		

организациях общественного питания;		
3.6-Особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;		

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Таблица 1

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые У, З	Форма контроля	Проверяемые У, З
Глава 1. Материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания				
Тема 1.1. Характеристика торговых помещений, их оснащение	<i>Тестирование Отчет по практической работе, Защита сообщений Устный опрос Защита презентаций</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 1.2. Столовые посуда, приборы, белье				
Глава 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания	У.1-У.4 3.1—3.11 Устный опрос Защита докладов	У.1-У.10 3.1—3.6	Зачет	У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 2.1. Подготовительный этап обслуживания.	Устный опрос Защита докладов	У.1-У.4 3.1—3.11		У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 2.2. Основной этап обслуживания	ПЗ 6 СРС 9	У.1-У.4 3.1—3.11		У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 2.3. Завершающий этап обслуживания	Устный опрос Защита докладов	У.1-У.4 3.1—3.11		У.1-У.4 3.1—3.11
Глава 3. Обслуживание в Организациях общественного питания разных типов	У.1-У.4 3.1—3.11 Устный опрос Защита докладов	У.1-У.10 3.1—3.6	Зачет	У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 3.1. Особенности обслуживания в	Контрольная работа	У.1-У.4		У.1-У.4

организациях быстрого питания		3.1—3.11		3.1—3.11
Тема 3.2. Особенности обслуживания в кафе	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.4 3.1—3.11		У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 3.3. Обслуживание потребителей в ресторанах	<i>Устный опрос</i> <i>Защита докладов</i>	У.1-У.4 3.1—3.11		У.1-У.4 3.1—3.11
Глава 4. Обслуживание приемов и банкетов	У.1-У.43.1—3.11 <i>Устный опрос</i> <i>Защита докладов</i>	У.1-У.10 3.1—3.6	<i>Зачет</i>	У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 4.1. Виды приемов и банкетов	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 4.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 4.3. Прием-фуршет	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 4.4. Прием-коктейль	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 4.5. Банкет-чай	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6
Глава 5. Современные технологии обслуживания	У.1-У.10 3.1—3.6 <i>Устный опрос</i> <i>Защита докладов</i>	У.1-У.10 3.1—3.6	<i>Зачет</i>	У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 5.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 5.2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6
Тема 5.3. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)	<i>Устный опрос</i>	У.1-У.10 3.1—3.6		У.1-У.10 3.1—3.6

3. Оценка освоения учебной дисциплины «Организации обслуживания»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Организации обслуживания»

Тестовое задание

Глава 1. Материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания

➤ проверяемые результаты: У1,У2,У3,З1,З3,З4,З5

Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выберите правильный вариант ответа
- 3.Время выполнения: 40 минут

Вариант 1

Ф.И.	Группа:
1. В каком цехе готовят горячие супы, бульоны, гарниры?	А. Холодный цех В. Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е. Кондитерский цех
2. Предприятия общественного питания с	А. Бар

широким ассортиментом блюд это?	В. Кафе С. Ресторан Д. Закусочная Е. Ларек
3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?	А. Организация питания В. Кулинарные цеха С. Складское помещение Д. Все ответы верны Е. Коридорные помещения
4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?	А. Руководитель ПОП В. Директор ПОП С. Работники Д. Все ответы верны Е. Налоговая
5. Режим хранения товаров это ?	А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность В. Срок реализации продуктов С. Отпуск продуктов Д. Влажность продукта Е. Питательные вещества
6. Где не рекомендуется хранить продукты?	А. В коридорах на разгрузочных площадках В. Складских помещениях С. В складе Д. В холодильнике Е. В Цехах
7. Меню это?	А . Соответствующий документ В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены С. Накладная Д . Сертификат Е. Товарный чек

8. Что такое рабочее место работника ?	А . Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции В . Производственные помещения С. Организация питания без участия работника Д. Санаторий Е. Все ответы верны
9. Какими могут быть рабочие места?	А. Специализированные и универсальные В. Модулированные С. Стационарные Д. Универсальные Е. Критические
10. Где организуют овощные цеха?	А. НаПОП большой и средней мощности В. НаПОП малой мощности С . На больших организациях Д. В Кафе Е. В ресторанах
11. Какие оборудования используются в овощных цехах?	А. МОК-5, МРО В. МПМ-800 С. МС -1215 Д. ЭРВ-300 Е. МОК-15
12. На какие классы делятся предприятия общественного питания?	А .Люкс первый, второй В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий С. Первый, Второй Д. Второй , экстра Е. Третий
13. Перечислите виды торговых залов?	А. Закрытые, полузакрытые , открытые сады В . Заготовочные

	С. Закрытые сады Д. Полузакрытые Е. Открытые
14. Торговый зал это?	А. Помещения для складов В. Помещения для людей. С. Помещения для развлечений Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя Е. Помещения для детей
15. Перечислите виды скатертей?	А. Льяные В. Полульяные и х\б С. Экстра люкс Д. Первый вид Е. Льяные ,полульяные и х\б
16. Ккаким прибором относят нож и вилку	А. Фруктовой В. Столовые С. Все ответы верны Д. Закусочные Е. Десертные
17. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?	А. Второго и Третьего В. Люкс С. Экстра Д. Все ответы верны Е. Третьего
18. Как подают соусы?	А. В соуснице В. В чесночнице С. В тарелках Д. В бокалах Е. В Турке

19. При подаче вин их охлаждают?	А. 8-1°с В. 8°с С. 9°с Д. 1°с Е. 10°с
20. Как подают горячие вино?	А Слева от посетителей В. С правой стороны посетителей С. С передней части Д . В начале Е . Перед выходом
21. Сколько видов сервисов существует?	А . 7 В. 1 С. 3 Д.5 Е.8
22. Сколько видов уборки посуды существует?	А. 1 В.7 С.5 Д. 6 Е. 4

Вариант 2

Ф.И.	Группа:
1. Размеры белых салфеток?	А. 46x46 В.30x30 С.20x30 Д.10x20 Е.5x15
2. На сколько помещений разделяется	А. 3

моечная ?	В.4 С.10 Д.1 Е.2
3. Метрдотель-это?	А. Официант В. Главный по кухне С. Связующие звено между руководством и посетителями Д. Все ответы верны Е. Администратор
4. При подаче вин их охлаждают?	А. 8-1°с В. 8°с С. 9°с Д. 1°с Е. 10°с
5. Перечислите виды торговых залов?	А.Закрытые, полузакрытые , открытые сады В . Заготовочные С. Закрытые сады Д. Полузакрытые Е. Открытые
6. Ккаким прибором относят нож и вилку	А. Фруктовой В. Столовые С . Все ответы верны Д. Закусочные Е . Десертные
7. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?	А. Слева В. Справа С. По центру Д.Сзади Е.Все ответы верны

8.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?	А. Санитарные нормы В. Контроль продуктов С. Температура помещения Д. Влажность помещения Е. Все ответы верны
9. Обычно меню завтрака входит?	А. Чай, кофе ,молоко В. Коньяк С. Вино Д.Ром Е. Сок
10.В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?	А .1995 В.1993 С.2001 Д.2007 Е.2002
11. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?	А. Холодный цех В.Кулинарный цех С. Горячий цех Д. Все ответы верны Е . Кондитерский цех
12. На сколько помещений разделяется моечная ?	А. 3 В.4 С.10 Д.1 Е.2
13. Какими могут быть рабочие места?	А. Специализированные и универсальные В. Модулированные С .Стационарные Д. Универсальные

14.Хранения фарфоровой посуды?	А. по 10-20шт В. По 20-30шт С. 10-15шт Д.5-10 Е.6-12шт
15.Холодный цех это?	А. Выдача супов В. Прием грязной посуду С. Выдача заказов Д. Выдача салатов Е. Буфет
16.Заказ-счет выписывается в ?	А. В 2-ух экземплярах В. В 5-ти экземплярах С. В 1-ом экземпляре Д. В 6-и экземплярах Е. Все ответы верны
17.Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:	А.65-70°С; В.45-55°С; С. 35-40°С; Д. 45-50°С. Е. 85-90°С.
18. Меню это?	А . Соответствующий документ В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены С. Накладная Д . Сертификат Е. Товарный чек
20. Торговый зал это?	А.Помещения для складов В. Помещения для людей. С. Помещения для развлечений

	Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя Е. Помещения для детей
21. На какие классы делятся предприятия общественного питания?	А. Люкс первый, второй В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий С. Первый, Второй Д. Второй , экстра Е. Третий
22. Посуда,изготавливаемая из глины	А. керамическая В.хрустальная С.фарфоровая Д.металлическая Е.пластмассовая

Критерии оценки

Оценка «5» - 22-19 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 18-17 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 16-15 заданий выполнено верно

Оценка «2» - 14-5 задание не выполнено

Эталон ответа

1 вариант				2 вариант			
1.	с	12.	в	1.	а	12.	е
2.	с	13.	а	2.	е	13.	а
3.	с	14.	д	3.	с	14.	с
4.	а	15.	а	4.	а	15.	д
5.	а	16.	с	5.	а	16.	в
6.	а	17.	а	6.	с	17.	д
7.	в	18.	а	7.	а	18.	в
8.	а	19.	а	8.	е	19.	д
9.	а	20	в	9.	а	20.	д

10	а	21.	а	10.	а	21.	в
11.	а	22.	е	11.	с	22.	а

Глава 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания

1. Назовите признаки отрасли.
2. Назовите основные признаки организации.
3. По каким признакам классифицируются предприятия?
4. Назовите основные характерные черты предпринимательства.
5. Дайте определение предпринимательства.
6. Назовите виды предпринимательской деятельности и их особенности.
7. Какие предприятия относятся к коммерческим?
8. Какая организация считается юридическим лицом?
9. Назовите организационно-правовые формы предприятий.
10. Назовите действующие в России объединения предприятий.
11. В чем суть общей и производственной структуры предприятия?
12. Назовите основные элементы производственной структуры.
13. Какие факторы оказывают влияние на производственную структуру?
14. Назовите характерные черты различных типов производства.
15. Что входит в содержание производственного процесса?
16. Назовите специфические особенности экономических отношений на предприятиях общественного питания.
17. Какими методами государство регулирует экономические отношения в сфере общественного питания?
18. Назовите основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
19. Назовите основную техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания.
20. Что представляет собой товароборот предприятия общественного питания?

Глава 3. Обслуживание в организациях общественного питания разных типов

ТЕСТ № 1

Выберите правильный ответ.

1. Посуда металлическая используется:
 - 1) для индивидуального обслуживания;
 - 2) для приготовления блюд;
 - 3) для приготовления и подачи блюд с производства в зал.
2. Посуда из мельхиора применяется:
 - 1) в барах, ресторанах;
 - 2) столовых, кафе;
 - 3) закусочных, кафе.
3. Для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы, крабы, птица, овощи):
 - 1) порционную сковороду;
 - 2) кокильницу;
 - 3) пашотницу;
 - 4) кокотницу;
4. Металлические менажницы применяют:
 - 1) для подачи порционных блюд из рыбы;

- 2) для подачи тушеных блюд из мяса;
- 3) для отпуска блюд со сложным гарниром.
5. Баранчики круглые с крышкой из мельхиора предназначены:
 - 1) для подачи рыбы, запекания рыбы;
 - 2) для подачи порционных горячих сладких блюд, горячих закусок;
 - 3) для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, овощей, блинов.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный ответ.

1. Тарелка для хлеба имеет диаметр:
 - 1) 24 см;
 - 2) 22 см;
 - 3) 18 см.
2. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:
 - 1) 20 см;
 - 2) 22 см;
 - 3) 24 см.
3. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 см, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:
 - 1) фарфоровая;
 - 2) керамическая;
 - 3) фаянсовая.
4. Тарелка для мяса имеет диаметр:
 - 1) 22 – 24 см;
 - 2) 26 – 28 см;
 - 3) 20 – 22 см.
5. Тарелка для гарнира имеет диаметр:
 - 1) 27 – 32 см;
 - 2) 22 – 24 см;
 - 3) 20 – 22 см.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный ответ.

1. Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:
 - 1) рейнвейная;
 - 2) мадерная;
 - 3) лафитная;
 - 4) бокал.
2. Для крепленых вин применяется рюмка:
 - 1) рейнвейная;
 - 2) мадерная;
 - 3) лафитная;
 - 4) бокал.
3. Для безалкогольных напитков применяется:
 - 1) бокал;
 - 2) фужер;
 - 3) стакан чайный;
 - 4) стакан конический;
 - 5) все ответы верны.
4. Для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, желе применяются:
 - 1) вазы;
 - 2) салатники из утолщенного стекла;

- 3) креманки;
- 4) вазы «плато».
- 5. Для подачи водки, настоек, наливок применяют:
 - 1) рюмка (25 см³);
 - 2) рюмка лафитная (125 см³);
 - 3) рюмка 50 см³;
 - 4) рюмка рейнвейная (100 см³).

ТЕСТ № 4

Выберите правильный ответ.

- 1. Какая посуда изящная, легкая, прозрачная, применяется в ресторанах, кафе, барах:
 - 1) керамическая;
 - 2) фарфоровая;
 - 3) фаянсовая;
 - 4) стеклянная.
- 2. Выберите посуду, сырьем для которой служит глина:
 - 1) хрустальная;
 - 2) гончарная;
 - 3) фаянсовая;
 - 4) майоликовая.
- 3. Какая посуда применяется для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях?
 - 1) металлическая;
 - 2) керамическая;
 - 3) деревянная;
 - 4) фаянсовая.
- 4. Какую посуду и приборы используют при обслуживании банкетов и приемов?
 - 1) пластмассовую;
 - 2) из нержавеющей стали;
 - 3) майоликовую;
 - 4) из мельхиора.
- 5. Какая посуда имеет естественную окраску?
 - 1) фаянсовая;
 - 2) деревянная;
 - 3) майоликовая;
 - 4) гончарная.

ТЕСТ № 5

Выберите правильный ответ.

- 1. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на 1 посадочное место:
 - 1) 2 м² ;
 - 2) 1,6 м² ;
 - 3) 1,8 м² ;
 - 4) 1,7 м² .
- 2. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения?
 - 1) три;
 - 2) три с половиной;
 - 3) четыре;
 - 4) все ответы верны.

3. Ответственность за сохранность посуды в обращении в ресторане возложена на:
- 1) работника сервисной;
 - 2) метрдотеля;
 - 3) бригадира официантов;
 - 4) бригадная ответственность;
 - 5) все ответы верны.
4. Основной буфет в ресторане должен иметь:
- 1) одно помещение;
 - 2) два помещения;
 - 3) три помещения.
5. Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:
- 1) с двумя отделениями;
 - 2) с тремя отделениями;
 - 3) с четырьмя отделениями.

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Глава 4. Обслуживание приемов и банкетов

ТЕСТ № 1

Выберите правильный ответ.

1. Методы обслуживания бывают:
 - 1) самообслуживание;
 - 2) обслуживание официантами;
 - 3) комбинированный;
 - 4) все ответы верны.
2. Формы обслуживания потребителей:
 - 1) столы само расчета;
 - 2) реализация продукции через автоматы;
 - 3) по типу «шведского стола»;
 - 4) отпуск скомплектованных обедов;
 - 5) все ответы не верны.
3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:
 - 1) Само расчет;
 - 2) предварительный расчет;
 - 3) непосредственный расчет;
 - 4) последующий расчет;
 - 5) оплата после приема пищи;
 - 6) все ответы верны.
4. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
 - 1) 2 м² ;
 - 2) 1,8 м² ;
 - 3) 1,6 м² ;
 - 4) 1,7 м² .
5. В каком порядке должны размещаться группы помещений:

- 1) складские;
- 2) торговые;
- 3) производственные.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный ответ.

1. Какую тарелку используют для подачи небольших порций горячих блюд, устриц:
 - 1) тарелку для рыбы;
 - 2) менажницу;
 - 3) тарелку-кокиль.
2. Закусочная тарелка имеет диаметр:
 - 1) 20 см ;
 - 2) 18 см ;
 - 3) 16 см;
 - 4) 22 см .
3. Десертная тарелка имеет диаметр:
 - 1) от 18 до 20 см;
 - 2) от 20 до 22 см;
 - 3) от 26 до 28 см.
4. Вазы салатные диаметром 24 см применяют:
 - 1) при индивидуальном обслуживании;
 - 2) при обслуживании приемов;
 - 3) при групповом обслуживании.
5. Керамическая посуда применяется:
 - 1) на предприятиях с национальной кухней;
 - 2) в кафе, барах;
 - 3) в ресторанах.

ТЕСТ № 3

1. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:
 1. сельдь рубленая; а) закусочная тарелка
 2. шпроты б) икорница
 3. овощи натуральные в) лоток
 4. икра зернистая г) салатник
2. Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:
 1. салат в волованах а) многопорционный салатник
 2. ассорти рыбное б) круглое фарфоровое блюдо
 3. салат мясной в) овальное фарфоровое блюдо
 4. курица фаршированная (галантин).
3. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:
 1. салат-коктейль а) блюдо круглое
 2. грибы маринованные б) фужер
 3. ассорти мясное в) лоток
 4. шпроты г) салатник
4. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:
 1. раки в отваре а) круглый баранчик
 2. жульен из птицы б) закусочная тарелка
 3. солянка рыбная на сковороде в) кокотница
 4. тефтели в томате г) порционная сковорода
 - д) суповая миска

е) глубокая полупорционная тарелка

5. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:

- | | |
|--------------------|--------------------------------|
| 1. раки без отвара | а) кокотница |
| 2. блины | б) кокильница |
| 3. рыба-кокиль | в) закусочная тарелка |
| 4. грибы в сметане | г) круглое металлическое блюдо |
| | д) баранчик |

ТЕСТ № 4

1. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. тартинки | а) закусочная тарелка |
| 2. устрицы, мидии запеченные | б) кокотница |
| 3. жульен из дичи | в) кокильница |
| 4. яичница | г) порционная сковорода |

2. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. тефтели в томате | а) кокотница |
| 2. котлеты Пожарские | б) закусочная тарелка |
| 3. люля-кебаб | в) круглый баранчик |
| 4. грибы в сметане | г) порционная сковорода |
| | д) круглое мельхиоровое блюдо |

3. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. рыба отварная, гарнир | а) металлическое овальное блюдо |
| отварной картофель | б) круглый баранчик |
| 2. филе в соусе, гарнир | в) порционная сковорода |
| картофель фри | г) овальный баранчик |

3. шашлык по-кавказски

4. цыпленок табака
5. рыба, запеченная с картофелем по-русски

4. Подберите посуду для банкетной подачи блюд:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. лангет | а) многопорционный круглый баранчик |
| 2. рыба паровая под соусом | б) многопорционное овальное металлическое блюдо |
| 3. котлета по-киевски | в) многопорционное круглое металлическое блюдо |
| 4. рыба, тушенная в томате с овощами | г) многопорционный овальный баранчик |

5. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. сырники | а) мелкая столовая тарелка |
| 2. яичница с ветчиной | б) порционная сковорода |
| 3. цыплята отварные | в) овальный баранчик |
| 4. цыплята табака | г) металлическое овальное блюдо |

ТЕСТ № 5

1. Подберите посуду для подачи блюд:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. каша гурьевская | а) десертная тарелка |
| 2. яблоки, жаренные в тесте | б) металлическое круглое блюдо |
| 3. блинчики с вареньем | в) порционная сковорода |
| 4. фрукты в ассортименте | |

2. Подберите посуду для подачи блюд:
1. суфле
 2. пудинг сухарный
 3. фламбированные персики
 4. мороженое
 5. арбуз
3. Подберите посуду для подачи блюд:
1. ананасы
 2. грейпфрут
 3. бананы
 4. фруктовый салат
4. Подберите посуду для подачи блюд:
1. мясо, тушенное в горшочке
 2. котлеты по-киевски
 3. цыплята отварные
 4. чахохбили из кур
5. Подберите посуду для подачи следующих блюд:
1. рыба отварная с соусом
 2. бифштекс по-деревенски
 3. бефстроганов
 4. лангет с гарниром
- а) баранчик
б) десертная тарелка
в) металлическая креманка
г) стеклянная креманка
- а) баранчик
б) стеклянная креманка
в) десертная тарелка
г) креманка
д) порционная сковорода
- а) столовая мелкая тарелка
б) металлическое овальное блюдо
в) овальный баранчик
г) круглый баранчик
д) порционная сковорода
- а) мельхиоровое блюдо
б) чугунная сковорода
в) порционная сковорода
г) овальное металлическое блюдо

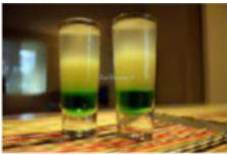
Глава 5. Современные технологии обслуживания

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

Вопросы	Ответы
A1. В России рестораны классифицируют по следующим признакам: 	1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания; 2. по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг; 3. по материально – технической базе и квалификационному составу персонала
A2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 «люкс»; «высший»; «первый»; «второй» 3. «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды;
A3. Торговое помещение ресторана,	1. вестибюль 2. гардероб

предназначенное для сбора гостей перед банкетом 	3. аванзал 4. фойе
А4.В горячем цехе выделяют 	1. два отделения- суповое и соусное 2. три отделения- суповое, гарнирное и вторых блюд 3. три отделения - суповое, вторых блюд и напитков 4. два отделения – суповое, гарнирное.
А5.Сервизную оборудуют 	1. шкафами, стеллажами 2.сушильными полками, шкафами 3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.
А6 Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3. четырёх ваннах 4. пяти ваннах
А7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений	1. холодный 2.горячий 3. мясо-рыбный 4. кондитерский
А8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов 	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая

A9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1.кокильница 2.кокотница 3.миска суповая 4.баранчик
A10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански 	1. Чашка кофейная 2.пиала 3.чашка чайная 4.бокал айриш – кофе
A11.Мадерная рюмка предназначена для подачи 	1.десертных и столовых вин 2.креплённых и десертных вин 3.креплённых и столовых вин 4.только для креплённых вин
A12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей. 	1.Маргарита 2.Коблер 3.Сауэр 4. Пуус - кофе
A13.Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
A14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена: 	1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий
A15.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница

	4.порционная сковородка
A16.Столовый нож и вилка предназначены: 	1. для всех видов вторых блюд 2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы. 4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуска, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..
A17.Нож для масла	1. имеет серповидную форму с зубцами на конце 2. имеет небольшие размеры и закруглённый край 3. выполнен в виде лопатки 4. имеет зигзагообразное остриё
A18.Нож для сыра подают 	1. только с нарезанными ломтиками сыра 2. только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском 3. в любых случаях с сыром 4. на банкете фуршете
A19. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта): 	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.220 мм.
A20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов

	3. холодных соусов, сметаны 4. холодных и горячих соусов
A21. Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром	1. Столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта 4. Закусочной тарелки общего стандарта
A22. Лафитная рюмка предназначена: 	1. для безалкогольных напитков 2. креплёных вин 3. десертных вин 4. столовых красных
A23. Блюдо металлическое предназначено:  	1. для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы
A24. Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 200-250 мл 	1. колинз 2. хайбол 3. тумблер 4. снифтер
A25. Для виноградной водки предназначена рюмка: 	1. водочная 2. рейнвейная 3. рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы
A26. При индивидуальной подаче холодных	1. салатник

блюдо используют	2. фарфоровое блюдо 3.лоток 4.икорницу
A27.Объем полупорционной тарелки равен:	1.500 мл 2.300 мл 3.250 мл 4. 200мл
A28.Мольтон – это: 	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола 4. все ответы верны
A29.Бифштекс рубленый готовят : 	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины
A30.Для вторых блюд мясо жарят	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф
A31.Картофель жареный входит в состав блюда: 	1.гуляш 2.бефстроганов 3.азу 4.поджарка
A32.Ромштекс готовят	1. из свинины 2. из баранины 3. из свинины и говядины

	4.из говядины
А33.Эскалоп готовят:	1. из говядины 2. из свинины 3. из баранины 4. из свинины и баранины
А34.Солёные огурцы входят в состав блюда: 	1.гуляш 2.рагу 3.азу 4.мясо духовое
А35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью	1.украшения 2.улучшения вкуса 3.улучшения цвета 4.обогащения витаминами
А36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты 	1. лимон, каперсы, оливки 2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы 3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы 4. томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон
А37Рассольник «Ленинградский» готовят 	1. с капустой 2. с крупой 3. с крупой и капустой 4. с мяскопчёностями
А38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	1. белков 2. желтков 3. измельченного мяса, воды, соли и белков 4. измельченного мяса и воды
А39Борщ холодный готовят на	1. мясном бульоне 2. свекольно-морковном отваре

	3. свекольном отваре 4. овощном отваре
A40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы:	1. кокильница 2. кокотница 3.сковородка порционная 4.баранчик

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

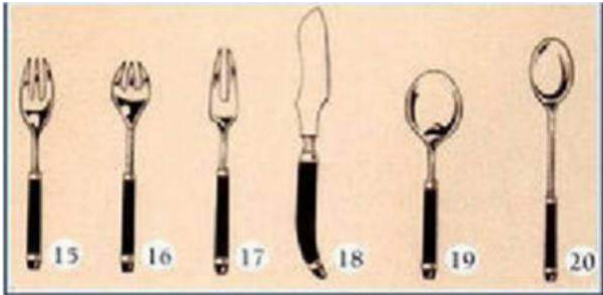
Тест №2

Вопросы	Ответы
A1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории: 	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 .без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды 3. классы «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-мишленовская звезда; 2-мишленовские звезды; 3- мишленовские звезды; 4- мишленовские звезды;
A2.Ресторан это- 	1. общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным подны недели меню 2. предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

	3. предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
A3. Вестибюль это помещение 	1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями 2. предназначенное для хранения одежды 3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты
A4. Моечную столовой посуды оборудуют 	1. двумя ваннами 2. тремя ваннами 3. четырьмя ваннами 4. пятью ваннами
A5. Аванзал всегда расположен перед 	1. вестибюлем 2. гардеробом 3. торговым залом 4. кухней
A6. Стекланную посуду моют в 	1. двух ваннах 2. трех ваннах 3. четырёх ваннах 4. пяти ваннах
A7. В ресторане десерты готовят в	1. кондитерском цехе 2. холодном цехе 3. холодном и горячем цехе

	
A8. Фарфоровый молочник предназначен для подачи	1. холодного молока 2. горячего молока 3. горячего и холодного молока 4. кипяченного молока
A9. Наперон – это:  	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
A10. Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют	1. Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3. Закусочную тарелку российского стандарта 4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
A11. Объем лафитной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
A12. Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют	1. кокотницы 2. кокильницы 3. кроншель 4. баранчик

	
A13.Вилка кокотная: 	1.имеет два рожка, а размер чайной ложки. 2. пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка, а размер чайной ложки 4 четыре рожка, а размер чайной ложки.
A14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1. Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта
A15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер
A16.Размер белых льняных салфеток: 	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 3. 35-45 см.
A17.Нож для сыра 	1. имеет серповидную форму с зубцами на конце 2. имеет небольшие размеры и закруглённый край 3. выполнен в виде лопатки 4. имеет зигзагообразное остриё
A18.Металлический соусник предназначен для подачи	1. горячих соусов 2. холодных соусов

	3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
A19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
A20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм.
A21.Фужер предназначен: 	1.для безалкогольных напитков 2.соков 3.шампанского 4.столовых вин
A22.Вилка для раков имеет: 	1.размер чайной ложки с двумя рожками 2. размер закусочной вилки, но с двумя рожками 3.два коротких зубца и длинную, витую ручку 4. пять рожков, соединённых между собой.
A23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
A24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1.пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая

A25.Объём ликёрной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
A26.Металлический молочник отличается от сливочника: 	1. узким носиком и объёмом 2. формой и наличием крышки 3. наличием крышки 4.объёмом
A27.Закусочный прибор предназначен:	1. для всех видов холодных закусок и блюд 2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы. 4 для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбы горячего копчения..
A28.Скатерти для фуршетных столов состоят из: 	1. верхней и нижней скатерти 2. скатерти и юбки 3. скатерти и полотна 4. скатерти салфетки
A29.Бефстроганов готовят из 	1. свинины 2.говядины 3.говядины и свинины 4. конины
A30.Для вторых блюд мясо отваривают	1. порционными п/ф 2. крупнокусковыми п/ф

	3. мелкокусковыми п/ф 4. рубленным
А31.Зразы натуральные относятся к блюдам 	1. запечённым 2. тушённым 3. жареным 4. варённым
А32.Обжаренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:	1. наполовину 2. чтобы были покрыты полностью 3. на одну треть 4. на одну четвертую
А33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют 	1. измельчённый чеснок 2. сырой измельчённый лук 3. нарезанный кубиком шпик 4. пассерованный лук
А34.С капустой варят рассольник:	1. Домашний 2. Московский 3. Рассольник 4. Ленинградский
А35.Оттяжку готовят из рубленных костей для осветления: 	1. Рыбного бульон 2. Мясного бульона 3. Куриного бульона 4. Овощного отвара
А36.Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из:	1. Рыбной чешуи 2. Измельчённой рыбы 3. Рыбных костей

	4.Яичных белков
А37.Основным компонентом борща является: 	1. свёкла 2. свёкла и капуста 3. свёкла, капуста, картофель 4. капуста, картофель
А38.Основной компонент щей 	1. капуста 2.картофель 3.капуста и картофель 4.томат-пюре
А39.Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что 	1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов 2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон 3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон 4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон
А40.Объём рейнвейной рюмки: 	1. 25 мл. 3. 100 мл. 2. 125 мл 4. 150 мл

Эталоны ответов

Часть А вариант 1-й, 2-й

№ п/п	Тест 1	Тест2
1	1	2
2	2	2
3	3	2
4	1	3
5	1	3
6	1	1
7	4	3
8	3	3
9	4	1
10	4	3
11	1	1
12	2	4

13	2	3
14	3	3
15	4	1
16	1	3
17	1	1
18	1	1
19	4	2
20	4	2
21	3	4
22	2	2
23	1	1
24	2	3
25	1	2
26	1	5
27	3	1
28	3	2
29	3	2
30	4	2
31	3	2
32	4	2
33	2	3
34	3	1
35	4	2
36	3	4
37	2	1
38	1	1
39	3	4
40	4	4

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

- а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
- б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
- в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
- г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Эталон ответа: б

2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:

- а) Требованиям безопасности и экологичности
- б) Требованиям экономичности

- в) Требованиям управляющего
- г) требованиям производства кулинарной продукции

Эталон ответа: а

3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

- а) Культура обслуживания
- б) Этикет
- в) Метод планирования
- г) Анкетирование

Эталон ответа: а

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- а) 2 м²
- б) 1,8 м²
- в) 1,6 м²
- г) 1,7 м²

Эталон ответа: в

5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

- а) Хостес
- б) Официант
- в) Бармен
- г) Сомелье

Эталон ответа: г

6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- а) Фарфоровая
- б) Керамическая
- в) Фаянсовая
- г) Стеклянная

Эталон ответа: а

7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:

- а) Клеймо Госстандарта
- б) Клеймо ГОСТ
- в) Клеймо Роспотребнадзора
- г) Без клейма

Эталон ответа: а

8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

- а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
- б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- в) Нет различий
- г) Одинаковые

Эталон ответа: б

9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

- а) Пусс-кафе
- б) Айриш
- в) Флюте
- г) Фраппе

Эталон ответа: в

10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

- а) Основными приборами
- б) Вспомогательными приборами
- в) Дополнительными приборами
- г) Столовыми приборами

Эталон ответа: а

11. Выбери вспомогательный прибор:

- а) Ложка для бульона
- б) Вилка для раков
- в) Вилка кокотная
- г) Десертная ложка

Эталон ответа: б

12. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:

- а) Бригадный метод
- б) Венская система
- в) Английская система
- г) Индивидуальный метод

Эталон ответа: в

13. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?

- а) 5-15
- б) 15-25
- в) 25-35
- г) 35-45

Эталон ответа: в

14. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?

- а) Столовая тарелка
- б) Рюмка для вина
- в) Столовая ложка
- г) Салфетка

Эталон ответа: ???

15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?

- а) Столовые приборы
- б) Скатерть
- в) Салфетка
- г) Столовая посуда

Эталон ответа: б

16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?

- а) Два
- б) Три
- в) Четыре
- г) Пять

Эталон ответа: г

17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?

- а) От заказа потребителя
- б) От норм заведения
- в) От предпочтения официанта
- г) От администратора

Эталон ответа: а

18. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:

- а) Тип предприятия
- б) Ассортиментный минимум

- в) Экологичность заведения
- г) Сезонность

Эталон ответа: в

19. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?

- а) От репутации
- б) От класса
- в) От бармена
- г) От управляющего

Эталон ответа: в

20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь

- а) Супы
- б) Холодные закуски
- в) Вторые блюда из мяса
- г) Вторые блюда из рыбы

Эталон: г

21. Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

- а) Меню дежурных блюд
- б) Меню комплексных обедов
- в) Меню банкета
- г) Меню дневного рациона

Эталон ответа: а

22. Выбери правильный ответ. Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:

- а) Настольные лампы
- б) Подоконники
- в) Пол
- г) Мебель

Эталон ответа: б

23. Выбери правильный ответ. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:

- а) 10-20 см от стены
- б) 15-20 см от стены

- в) 20-25 см от стены
- г) 25-35 см от стены

Эталон ответа: а

24. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:

- а) Буквой П
- б) Зигзагом
- в) Елочкой
- г) Змейкой

Эталон ответа: б

25. Выбери правильный ответ. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:

- а) 1,2 м
- б) 1,0 м
- в) 0,9 м
- г) 0,8 м

Эталон ответа: а

26. Выбери правильный ответ. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

- а) От 4-6 шт.
- б) От 6-8 шт.
- в) От 8-10 шт.
- г) От 10-12 шт.

Эталон ответа: г

27. Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:

- а) Более тяжелые предметы дальше от официанта
- б) Высокие предметы по краям
- в) Низкие предметы в центре подноса
- г) Поднос на обеденный стол не ставят

Эталон ответа: г

28. Выбери правильный способ перекладывания блюд в тарелки гостей на подсобном столе:

- а) Французский способ
- б) Русский способ
- в) Английский способ
- г) Европейский способ

Эталон ответа: в

29. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

- а) 70-75 °C

- б) 75-80 °С
- в) 80-85 °С
- г) 85-90 °С

Эталон ответа: г

30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:

- а) 10 °С
- б) 12 °С
- в) 14 °С
- г) 16 °С

Эталон ответа: в

31. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:

- а) Национальные блюда
- б) Заправочные супы
- в) Супы-пюре
- г) Обеденные супы

Эталон ответа: в

32. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане

- а) 85-90 °С
- б) 70-75 °С
- в) 60-65 °С
- г) 75-80 °С

Эталон ответа: а

33. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим мясным блюдам:

- а) Сухие белые вина
- б) Красные сухие вина
- в) Крепкие вина
- г) Шампанское

Эталон ответа: б

34. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим закускам:

- а) Крепкие вина
- б) Водка, горькие настойки
- в) Белые столовые вина
- г) Красные столовые вина

Эталон ответа: б

35. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:

- а) На 3-4 человека;
- б) На 6-8 человек;
- в) На 2-3 человека;
- г) На 8-10 человек.

Эталон ответа: а

36. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

- а) 0,6 м
- б) 1,2 м
- в) 1,0 м
- г) 0,8 м

Эталон ответа: а

37. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

- а) Носит неофициальный характер
- б) Размещение гостей за столом произвольное
- в) Гостям наливают напитки официанты
- г) Банкет начинается с аперитива

Эталон ответа: в

38. Выбери верное преимущество шведского стола:

- а) Еду можно уносить с собой
- б) Напитки включены в стоимость блюд
- в) Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд
- г) Трапеза может продолжаться до пяти часов

Эталон ответа: в

39. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

- а) 6:00
- б) 6:30
- в) 7:00
- г) 7:30

Эталон ответа: г

40. Выбери правильное определение кофе-брейк:

- а) Завтрак, перетекающий в обед
- б) Обслуживание участников совещаний, конференций
- в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни

г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

Эталон ответа: б

41. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

а) От 12 до 15 часов

б) От 8 до 10 часов

в) От 10 до 12 часов

г) От 6 до 9 часов

Эталон ответа: а

42. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

а) Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа

б) Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа

в) Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа

г) Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

Эталон ответа: б

43. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

а) Люкс

б) Бизнес-тур

в) Туристический

г) Пансион

Эталон ответа: в

44. Выбери верное время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином:

а) 20 минут

б) 30 минут

в) 40 минут

г) 50 минут

Эталон ответа: а

45. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

а) Социальный

б) Бытовой

в) Гигиенический

г) Эстетический

Эталон ответа: б

46. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:

- а) Экономическая
- б) Психофизическая
- в) Социальная
- г) Культурная

Эталон ответа: а

47. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это критерий сегментации? Учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группа, уровень образования:

- а) Социально-экономический
- б) Географический
- в) Демографический
- г) Политический

Эталон ответа: а

48. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:

- а) Анкетирование
- б) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях
- в) Привлечение экспертов
- г) Использование опыта конкурентов

Эталон ответа: а

49. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.

- а) Скидки
- б) Реклама
- в) Почтовая рассылка
- г) Телефонные звонки

Эталон ответа: г

50. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.

- а) Проведение презентаций
- б) Выдача клубных карт
- в) Проведение конференций
- г) Организация специальных концертных программ

Эталон ответа: б

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
б	а	а	в	г	а	а	б	в	а	б	в	в	а	б	г	а	в	в
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
г	а	б	а	б	а	г	г	в	г	в	в	а	б	б	а	а	в	в
39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50							
г	б	а	б	в	а	б	а	а	а	г	б							

Контрольные вопросы:

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Классификация методов и форм обслуживания.
3. Современные формы обслуживания.
4. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
5. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
6. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
7. Оборудования торгового (банкетного) залов.
8. Классификация столовой посуды.
9. Классификация столовых приборов.
10. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
11. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
12. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
13. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
14. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
15. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
16. Столовые приборы: назначение, характеристика.
17. Столовое белье: виды и назначение.
18. Сервировка столов для завтрака.
19. Сервировка столов для обеда.
20. Сервировка столов для ужина.
21. Предварительная сервировка столов.

22. Меню, прейскурант: виды, назначение.
23. Правила составления меню.
24. Правила составления прейскурантов.
25. Правила составления карт вин.
26. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
27. Последовательность подачи блюд.
28. Последовательность подачи напитков.
29. Методы подачи блюд.
30. Расчет с посетителями.
31. Услуги по организации досуга.
32. Правила этикета и нормы поведения за столом.
33. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
34. Правила подготовки к проведению банкета.
35. Подготовка зала к обслуживанию.
36. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
37. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
38. Банкет (прием) по типу фуршет.
39. Банкет (прием) – коктейль.
40. Банкет-чай.
41. Коктейль-фуршет,
42. Коктейль-фуршет-кофе.
43. Специальные формы услуг – определение, классификация.
44. Особенности обслуживания участников конференций.
45. Особенности обслуживания участников семинаров.
46. Особенности обслуживания участников съездов.
47. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.
48. Особенности организации питания в местах массового отдыха.
49. Современные типы услуг: стол-экспресс.
50. Современные типы услуг: зал-экспресс.
51. Современные типы услуг: «шведский стол».
52. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
53. Виды туризма, классы обслуживания.
54. Услуги иностранным туристам.
55. Особенности питания иностранных туристов.
56. Услуги питания в пути следования туристов.
57. Социальное питание: понятие.

58. Организация питания на производственных предприятиях.
59. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.
60. Организация питания школьников.
61. Обслуживание незащищенных групп населения.
62. Обслуживающий персонал: определение.
63. Требования, предъявляемые к персоналу.
64. Организация труда работников зала.

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Основные источники:

1. Радченко Л.А.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- Москва: КНОРУС, 2018
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.; Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительная литература:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. -6-е изд., доп. и перераб. –Ростов н/Д: Феникс, 2017. –(Среднее профессиональное образование)
2. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов на Дону: «Феникс», 1999.
3. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов – барменов: учебное пособие.- Ростовн\Дону: Феникс, 2001.
4. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практ. пособие.- М.: Высш.шк.,1990.-208 с.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/Л.А. Радченко. Изд.6-е, доп. И перер.- Ростовн\Д: Феникс, 2006.-352с.
6. Захарченко М.Н., Русакова Н.В., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательство «Экономика»
7. Панова Л.А. обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – М.: Издательско- торговая корпорация « Дашков и К», 2003.

Интернет – ресурсы:

1. www.edu.ru
2. <http://www.restoranoff.ru>
3. www.feam-restoran.ru
4. ww.prof-master.ru
5. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: www.creative-chef.ru
6. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/www.consultant.ru/>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»
(ГБПОУ КК АКСУ)**

**Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена по общепрофессиональной дисциплине ОП 03 Техническое
оснащение и организация рабочего места
основной профессиональной образовательной
программы (ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

2024 г.

РАССМОТРЕНЫ
на заседании ПЦК
профессиональных дисциплин
протокол № 1
от «28» августа 2024 г.
Председатель ПЦК-
 О.В. Сальцына

ОДОБРЕНО
Директор ГБПОУ КК АКСУ
И.В. Мазур
« 30 » августа 2024 г.


Комплект контрольно-оценочных средств по ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер составлен на основе разработана на основе Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам конкурсов "Профессионалы" по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело». Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК АКСУ, Положением о фонде оценочных средств ГБПОУ КК АКСУ

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Анапский колледж сферы услуг»

Разработчик: Грачев Борис Юрьевич, преподаватель ГБПОУ КК АКСУ

РЕЦЕНЗИЯ

на Комплект оценочных средств профессиональной дисциплины ОП 03
" Техническое оснащение и организация рабочего места " для профессии СПО
43.01.09 «Повар, кондитер», выполненный преподавателем
Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе рабочей программы ОП 03 " Техническое оснащение и организация рабочего места " для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». КОС содержит задания с эталонами ответов и критериями оценки для контроля текущей, промежуточной и итоговой аттестации по профессиональной дисциплине.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности. Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области организации обслуживания предприятия питания и нормам обслуживания населения. Данный комплект оценочных средств подготовлен, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"

Фаустов Д.И., ООО "Виктория", инженер-технолог

дата 28.08.2024 г

Рецензент

(Фамилия И.О., место работы, должность, личная подпись)

Фаустов Д.И.
инженер-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на Комплект оценочных средств профессиональной дисциплины ОП 03
" Техническое оснащение и организация рабочего места " для профессии СПО
43.01.09 «Повар, кондитер», выполненный преподавателем
Грачёвым Борисом Юрьевичем

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе рабочей программы ОП 03 " Техническое оснащение и организация рабочего места " для профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». КОС содержит задания с эталонами ответов и критериями оценки для контроля текущей, промежуточной и итоговой аттестации по профессиональной дисциплине.

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, Материал изложен полно и подробно, объём комплекта оценочных средств соответствует требованиям и сопоставим с объёмом, предъявляемых требований к выпускнику по профессии.

Заключение:

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области оснащения оборудованием предприятия питания и организации рабочего места повара. Данный комплект оценочных средств подготовлен, с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», может быть использован в учебном процессе ГБПОУ КК "АКСУ"



Рецензент: Сальцына Оксана Викторовна, председатель ПЦК сферы обслуживания, инженер-технолог.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	5
2.1 Знания и умения, подлежащие проверке	6
2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине	7
3. Оценка освоения учебной дисциплины	8
3.1. Типовые задания для текущего контроля	9
3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации.....	32
4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.....	34

1. Паспорт контрольно – оценочных средств

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан на основании программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» для профессий среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
обучающийся должен уметь:		
У.1 - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	тестирование, собеседование, защита рефератов и докладов	Экзамен
У.2- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;		
У.3- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;		

У.4- пользоваться весоизмерительным оборудованием;		
Обучающийся должен знать:		
3.1. - характеристики основных типов организации общественного питания		
3.2. - принципы организации кулинарного и кондитерского производства		
3.3. - учет сырья и готовых изделий на производстве;		
3.4. - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;		
3.5- - правила их безопасного использования;		
3.6- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;		
3.7 - виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;		
3.8. - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;		
3.9- правила электробезопасности, пожарной безопасности;		
3.10- специфику производственной деятельности		

организации;		
3.11-технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием; и производственным инвентарем		

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Таблица 1

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые У, З	Форма контроля	Проверяемые У, З
Раздел 1. Организация производства общественного питания				
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании.	<i>Тестирование Отчет по практической работе, Защита сообщений Устный опрос Защита презентаций</i>	У.1-У.4	Экзамен	У.1-У.4
Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей .		3.1—3.11		3.1—3.11
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса и рыбы.	<i>Отчет по практической 4 и лабораторной работе 1-2</i>	У 2 З 8	Экзамен	У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 1.4 Оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов.	<i>Устный опрос Защита докладов</i>	У.1-У.4 3.1—3.11	Экзамен	У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 1.5 Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов.	<i>Устный опрос Защита докладов</i>	У.1-У.4 3.1—3.11	Экзамен	У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 1.6. Общие сведения о тепловом оборудовании.	<i>Устный опрос Защита докладов</i>	У.1-У.4 3.1—3.11	Экзамен	У.1-У.4 3.1—3.11
Тема 1.7. Холодильное оборудование	<i>ЛР № 6 СРС 7 Устный опрос Защита докладов</i>	У.1-У.4 3.1—3.11	Экзамен	У.1-У.4 3.1—3.11
Раздел 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях	У.1-У.4 3.1—3.11 Устный опрос	Экзамен	У.1-У.4 3.1—3.11	У.1-У.4 3.1—3.11

общественного питания.	<i>Защита докладов</i>			
Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания	<i>Устный опрос Защита докладов</i>	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>	Экзамен	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>
Тема 2.2. Организация снабжения предприятий общественного питания	<i>ПЗ 6 СРС 9</i>	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>	Экзамен	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>
Тема 2.3. Оперативное планирование производства.	<i>Устный опрос Защита докладов</i>	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>	Экзамен	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>
Тема 2.4. Организация производства предприятий общественного питания	<i>ЛЗ 7 СРС 11 Контрольная работа</i>	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>	Экзамен	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>
Тема 2.5. Организация обслуживания посетителей	<i>Устный опрос Защита докладов СРС 12</i>	Экзамен	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>	<i>У.1-У.4 3.1—3.11</i>

3. Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Тестовое задание

Раздел: 1 Организация производства общественного питания

Тема 1.1. «Характеристика предприятий общественного питания»

➤ проверяемые результаты: У1,У2,У3,З1,ЗЗ,З4,З5

Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выберите правильный вариант ответа
- 3.Время выполнения: 40 минут

1.Предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции	а. универсальные б. заготовочные в. сезонные	1.Предприятия общественного питания подразделяются по характеру производства выпускаемой продукции
2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают	а. передвижные б. постоянно действующие в. специализированные	2. В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания бывают
3.Предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса	а. рестораны б. кафе в. столовые	3.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные фирменные блюда
4.Предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами	а. рестораны б. специализированные цеха в. столовые	4.Предприятия общественного питания с применением самообслуживания
5.Предприятие общественного питания, специализирующееся на реализации напитков	а. магазин кулинарии б. кафе в. бар	5.Предприятие общественного питания является только филиалом других предприятий

6.Предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой	а. диетическая столовая б. кафе в. бар	6.Предприятия общественного питания специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании
7.Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания	а. закусочная б. кафе в. кафетерий	7.Предприятия общественного питания организуется при крупных магазинах
8. «Пиццерии» -это	а. столовая б. бар в. закусочная	8. Магазин кулинарии является филиалом
9. Заготовочные предприятия общественного питания	а. предприятия с полным рабочим циклом б.изготавливающие полуфабрикаты в. предприятия работающие на полуфабрикатах	9. Доготовочные предприятия общественного питания
10. Предприятие общественного питания на котором может применяться два вида обслуживания посетителей	а. рестораны б. кафе в. столовые	10. На классы делятся предприятия общественного питания

Эталон ответа

1.а	1.б
2. а	2.б
3. в	3.а
4. а	4. в
5. в	5. а
6. б	6. а
7.а	7.в
8.в	8. а
9. б	9. в
10. б	10. а

Критерии оценки

Оценка «5» - 9-10 заданий выполнены верно

Оценка «4»- 7-8 заданий выполнены верно

Оценка «3»- 5-6 заданий выполнено верно

Оценка «2» - задание не выполнено

Раздел 2. Техническое оснащение

Тема 2.1. Общие сведения о машинах

1 Вариант.

1. Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

1. По назначению обрабатываемого продукта.
2. По виду обрабатываемого продукта.

2. Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания :

1. Многофункциональное.
2. Неавтоматическое.
3. Полуавтоматическое.
4. Автоматическое.

3. Выбрать неосновные материалы, использующиеся для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?

1. Сталь.
2. Чугун.
3. Алюминий.
4. Медь.
5. Хром.
6. Никель
7. Цинк

4. Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:

1. Передаточный механизм.
2. Основа.
3. Станина.
4. Корпус машины.
5. Рабочая камера.
6. Рабочие органы.

5. Назовите способы механических передач, применяемые при эксплуатации машин и механизмов на предприятиях общественного питания:

1. Валиковая передача.
2. Зубчатая передача.
3. Передаточная передача.
4. Червячная передача.
5. Цепная передача.
6. Ременная передача.
7. Фрикционная передача.

6. Выбрать правильный вариант ответа. Для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

1. Если напряжение в сети 220В соединяют «треугольником».
2. Если напряжение в сети 380В соединяют «звездой».
3. Если напряжение в сети превышает 380В, то соединяют обмотку электродвигателя или «звездой» или «треугольником».

7. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?

1. Если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания.

2. Из-за недостаточного нагрева тэнов.

8 . Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:

1. Эксплуатационная документация. 3. Паспорт.

2. Ремонтная документация. 4. Формуляр.

9. Назовите аппараты включения электрооборудования:

1. Микропереключатели. 4. Рубильники.

2. Кулачковые переключатели. 5. Кнопочные переключатели.

3. Пакетные переключатели. 6. Штепсельные разъёмы.

10. Назовите аппараты защиты электрооборудования :

1. Автоматические переключатели.

2. Плаки предохранители.

3. Тепловые реле защиты.

Ответы на вопросы теста:

1 вариант.

1. 1,2.

2. 2,3,4.

3. 3,4,5,6,7.

4. 1,3,4,5,6.

5. 2,4,5,6,7

6. 1,2.

7. 1.

8. 1,2.

9. 1,2,3,4,5,6.

10. 1,2,3.

Вариант 2.

1. Указать правильный вариант ответа:

Относится неавтоматическое оборудование предприятий общественного питания к виду механического оборудования предприятий общественного питания:

1. Да. 2. Нет

2. Выбрать, какие основные металлы используются для изготовления машин для предприятий общественного питания:

1. Сталь. 2. Чугун. 3. Цинк. 4. Алюминий.

3. Назовите основные части машин, использующихся на предприятиях общественного питания:

1. Передаточный механизм. 2. Основа. 3. Станина 4. Корпус машины.

5. Рабочая камера. 6. Рабочие органы.

4. Выбрать правильный вариант ответа

Является ли кривошипно - шатунный механизм способом механической передачи в машинах, используемых на предприятиях общественно питания?

1. Не является. 3. Является.

5. Указать, в чём заключается особенность обмотки электродвигателя в машинах на предприятиях общественного питания?

1. От предотвращения высокого напряжения поступающего в сеть.

2. От предотвращения низкого напряжения поступающего в сеть.

3. Обмотка является изоляционным материалом электродвигателя.

6. Перечислить какие документы, относятся к ремонтной документации машин, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания:

1. Паспорт. 2. Формуляр.

3. Руководство по капитальному и текущему ремонту.

4. Нормы расхода материалов на ремонт и количество запасных частей.

7. Указать, какие устройства относятся к аппаратам контроля и управления на различных видах электрооборудования, используемых на предприятиях общественного питания:

1. Программные устройства. 2. Манометры. 3. Терморегуляторы.

4.Реле времени. 5.Микродатчики.

8.Указать, какие виды плавких предохранителей являются устройством , быстросрабатывающей защиты машин на предприятиях общественного питания и по своей конструкции подразделяются на:

Резьбовые. 2.Пластинчатые. 3.Трубчатые. 4.Боковые.

9. Выбрать, на сколько групп можно подразделить машины, используемые на предприятиях общественного питания в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов?

1. 7 видов. 2. 5видов. 3. 4 вида.

10.Указать, факторы по которым из цветных металлов (алюминия, меди, хрома, никеля, цинка, и сплавов на их основе) изготавливают машины для предприятий общественного питания:

1.Прочность.

2.Малый удельный вес.

3.Хорошо обрабатываются

Ответы на вопросы теста:

Вариант 2.

1. 1.
2. 1,2.
3. 1,2,3,4.
4. 3.
5. 3.
6. 3,4.
7. 1,2,3,4.
8. 1,3.
9. 1.
10. 1,2,3.

Тема 2.2. «Универсальные приводы»

Вариант 1.

1. Указать, как крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу машин, на предприятиях общественного питания?

1. На редуктор с помощью эксцентриковых винтовых зажимов к горловине привода.
2. На станину с помощью специальных зажимов фиксирующих положение сменного механизма.

2. Перечислить, какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?

1. Проверить правила установки, исправность .
2. Проверить санитарное состояние.
3. Исключить перегрузку и недогрузку сменного механизма.
4. Запрещено работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств.
5. Осмотр и устранение неполадок проводить после выключения и полной остановки электродвигателя универсального привода.

3. Определите, к чему приводит недогрузка сменного механизма машины на предприятиях общественного питания?

1. Снижению ресурса работы оборудования. 3. Поломкам.
2. Перерасход электроэнергии.
4. Указать, в чём преимущества универсальных приводов перед индивидуальными приводами машин на предприятиях общественного питания?

1. Повышает производительность труда. 2. Снижает капитальные затраты.
3. Увеличивает коэффициент полезного действия оборудования.

5. Назовите верные сменные механизмы к универсальным приводам ПУ-0,6; ПГ-0,6; ПХ-0,6

1. Взбивалка. 2. Соковыжималка. 3. Мороженница. 4. Мясорубка.
5. Овощерезательный механизм. 6. Протирочный механизм 7. Механизм для натираний овощей. 8. Механизм для перемешивания салатов 9. Многоцелевой механизм. 10. Мясорыхлитель.

6. Указать, почему запрещается разбирать сменный механизм при включённом двигателе ?

1. Нарушение правил эксплуатации технологического оборудования.
2. Является травмоопасным.

7. Расшифруйте маркировку сменного механизма : МС6-10.

1. Механизм сменный куттер ,производительностью 100кг в час.

2. Механизм сменный взбивалка, производительность 10кг в час.
3. Механизм сменный мороженица, производительностью 10кг в час.
8. Указать, кто имеет право производить текущий ремонт универсального привода?
1. Повар, за которым закреплена данная машина.
2. Специальные мастера, согласно заключённому договору.
3. Слесарь - техник закреплённый за данным предприятием общественного питания.
9. Указать, в чём заключается использование многоцелевого сменного механизма МС-4-7-8-20.
1. Взбивать кондитерские смеси. 2. Замешивать жидкое тесто. 3. Протирать картофельное пюре, супы. 4. Перемешивать фарш.
10. Перечислить, какие виды нарезки можно осуществить, используя сменный механизм МС-18-160?
1. Ломтиками.
2. Кружочками.
3. Кубиками.

Ответы на вопросы теста «Универсальные приводы»

Вариант 1

1. 1.
2. 1,2,3,4,5.
3. 1,2.
4. 1,2,3.
5. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10.
6. 1,2.
7. 3.
8. 2.
9. 1,2,3,4.
10. 1,3.

Вариант 2.

1.Перечислить последовательность действий, при окончании работы соковыжималки МС3-40.

- 1.Разбирают сменный механизм.
- 2.Промывают горячей водой.
- 3.Выключают привод.
- 4.Очищают от остатков продуктов.
- 5.Просушивают.

2.Указать производительность сменного механизма, для нарезания сырых овощей МС-28-100.

1. 100кг. 2. 10кг. 3.25кг.

3. Указать, к чему приводит перегрузка сменного механизма?

- 1.К ухудшению качества или порче продуктов.
- 2.К поломке машины.

4.Расшифруйте маркировку сменного механизма МС25-200:

- 1.Механизм сменный мясорубка производительностью 200кг в час.
- 2.Механизм сменный просеиватель производительностью 2000кг в час.
- 3.Механизм сменный для перемешивания салатов и винегретов производительностью 200кг в час.

5. Определить, кто проводит подготовку универсального привода к работе?

- 1.Слесарь, закреплённый за данным предприятием общественного питания.
- 2.Технический персонал , ответственный за исправность данного оборудования.
- 3.Повар, за которым закреплена машина.

6. Выбрать, какие сменные механизмы входят в комплект привода ПМ-1,1?

- 1.Размолочный механизм МС12-15 (для размалывания сухарей, перца и других пряностей).
- 2.Фаршемешалка МС2-150(для приготовления и взбивания фарша).
- 3.Мясорыхлитель МС19-1400 (для рыхления и смешивания порционных кусков мяса)

7.Указать, в каких цехах на предприятиях общественного питания используют универсальные приводы:

- 1.Мясных. 2.Овощных. 3.Кондитерских.

8. Указать маркировку универсального привода, используемого со сменным механизмом МС-10-160 (предназначенных для нарезания сырых овощей ломтиками и соломкой).

1.П-11. 2.ПУ-0,6. 3.П-0,6.

9. Определить, для чего применяется станция управления на предприятиях общественного питания?

1. Для контроля.

2. Для включения и регулирования температурного режима электрических тепловых аппаратов (котлов, водонагревателей, кипятильников)

3. Для автоматического регулирования теплового оборудования

10. Указать, к чему крепится корпус мясорубки.

1. К станине. 2. К горловине. 3. К сменному механизму.

Ответы на вопросы теста

Вариант 2.

1. 3,1,4,2,5.

2. 2.

3. 1,2.

4. 3.

5. 3.

6. 1,2,3.

7. 1,4,3.

8. 2.

9. 1,2,3.

10. 2.

Тема 2.3. «Машины для обработки овощей и картофеля»

Вариант 1

1. Указать, на чём основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах? 1. Основан за счёт трения овощей об абразивную поверхность.
2. Основан за счёт вращательного движения рабочей камеры .
2. Охарактеризовать метод сульфитации картофеля:
 1. Измельчение очищенного картофеля.
 2. Обработка очищенного картофеля от потемнения.
 3. Комбинированный метод обработки картофеля.
3. Перечислить способы очистки овощей от кожуры:
 1. Механический. 3. Щелочной. 5. Комбинированный.
 2. Термический. 4. Паровой..
4. Указать, что служит рабочими органами картофелеочистительной машины КНН-600М.
 1. Рабочая камера с абразивной поверхностью.
 2. Очитительные валики. 3. Абразивные перегородки.
5. Указать, как регулируется продолжительность обработки картофеля на машине КНН-600М?
 1. С помощью пускового механизма машины КНН-600М
 2. С помощью пульта управления машины КНН-600М.
 3. С помощью рукоятки червячного механизма машины КНН-600М.
6. Указать, кто имеет право работать на овощерезательных машинах на предприятиях общественного питания?
 1. Бригадир поваров. 2. Повар 3 разряда.
 3. Повар, закреплённый за данной машиной.
7. Выбрать, как подразделяются овощерезательные машины по принципу работы на предприятиях общественного питания:
 1. На дисковые. 2. На роторные. 3. На пуансонные.
 - . 4. На машины с комбинированным срезом.
8. Указать форму нарезки сырых овощей, при использовании овощерезательной машины МРО-200 настольного типа:
 1. Кружочками. 2. Ломтиками. 3. Соломкой.
 4. Брусочками. 5. Шинковка капусты.

9. Указать, сколько времени необходимо для обработки картофеля 1% раствором бисульфита натрия:

1. 10-15 минут. 2. 4-5 минут. 3. 7-8 минут.

10. Перечислить, для чего предназначена протирорезательная машина МП-800?

1. Протирания варёных овощей. 3. Протирания печени.

2. Протирания творога. 4. Протирания рыбы 5. Протирания мяса.

Ответы на вопросы теста

Вариант 1.

1. 1.

2. 2.

3. 1,2,3,4,5.

4. 2.

5. 3.

6. 3.

7. 1,2,3,4.

8. 1,2,3,4,5.

9. 2.

10. 1,2,3,4,5.

Вариант 2.

1. Указать, какие способы очистки корнеплодов и клубнеплодов применяют на предприятиях общественного питания?

1.Тепловой. 2.Щелочной. 3.Механический.

2. Уточнить, что служит рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-250?

1.Конусный диск, покрытый абразивной массой.

2.Рабочая камера. 3.Корпус.

3.Перечислить правильную последовательность, правил эксплуатации картофелеочистительных машин:

1.Проверяют наличие заземления машины. 4.Включение машины.

2.Санитарное состояние машины. 5.Приступают к работе на ней.

3.Внешний осмотр машины. 6.Проверяют на холостом ходу.

4. Указать, какой механизм в картофелеочистительной машине КНН-600, служит для наклона корпуса машины:

1.Специализированный рычаг машины.

2.Специализированное подъёмное устройство машины.

3.Червячный механизм машины.

5.Перечислить причины, влияющие на продолжительность очистки картофеля в картофелеочистительных машинах:

1.Товарный вид картофеля. 2.Качество картофеля..

3.От состояния абразивного покрытия вращающегося конуса картофелеочистительной машины.

4.От состояния стенок рабочей камеры картофелеочистительной машины.

6.Выбрать правильный вариант ответа.

Сколько требуется времени для очистки картофеля и корнеплодов в картофелеочистительной машине типа МОК?

1.До 10минут. 2.До 20минут. 3.До 4минут.

7. Указать, в какие сроки происходит техническое обслуживание овощерезательных машин на предприятиях общественного питания:

1.Не реже 1раза в месяц. 3.Не реже 1 раза в 10 дней.

2.Не реже 1раза в неделю.

8. Указать, какие типы овощерезательных машин промышленность выпускает в настоящее время?

1. С механическим приводом. 3. Многоцелевые.

2. С ручным приводом.

9. Определить, для чего предназначена поточная линия ПЛСК-63?

1. Для комплексной механизации процессов очистки картофеля.

2. Для сульфитации картофеля.

10. Указать, какой концентрации используется раствор бисульфита натрия для процесса сульфитации картофеля:

1. 5% 2. 10% 3. 2% 4. 1%.

Ответы на вопросы теста

Вариант 2.

1. 1,3

2. 1.

3. 3,1,2,4,6.5.

4. 3.

5. 1,2,3,4.

6. 3.

7. 3.

8. 1,2.

9. 1,2

10. 4

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

Задания для дифференцированного зачета

Вариант 1.

	Вариант 1
1.	Холодный цех предназначен для приготовления: а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов
2.	Плита ПЭСМ – 4 состоит из а) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки б) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа-подставки
3.	С чего начинают подготовку любой машины к работе? а) со сборки б) с осмотра в) с проверки заземления
4.	Рабочая камера это: а) пространство, где обрабатывается продукт б) где расположены ножи, поршни в) пространство, в котором находятся все детали оборудования
5.	Привод это: а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую б) устройство, приводящее машину в действие в) часть машины
6.	Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании? а) открытые, закрытые, водные б) инфракрасные, герметичные, открытые в) закрытые, герметичные, инфракрасные
7.	В какой части холодильного шкафа располагается испаритель? а) на задней стенке холодильного шкафа б) в морозильном отделении в) между камерами
8.	За счет чего поддерживается температура блюд в мармите для вторых блюд? а) парогенератора б) водяной ванны в) ТЭНов
9.	Основные части холодильной машины: а) холодильная камера, испаритель, компрессор, конденсатор б) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль в) компрессор, конденсатор, корпус, морозильная камера
10.	Что такое производительность оборудования? а) количество обрабатываемого продукта б) количество одновременно загружаемого продукта в) количество обрабатываемого продукта за час
11.	Какие функции выполняют предприятия питания? а) производство продукции, хранение, реализация б) производство продукции, реализация и организация потребления в) хранение, реализация и организация потребления
12.	Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины? а) покрытую съемными абразивными сегментами б) гладкую в) покрытую несъемными сегментами
13.	Назовите рабочие органы мясорубки? а) рабочий вал с лопастями б) шнек в) толкатель
14.	Определите производственную деятельность заготовочных предприятий а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее

	в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
15.	Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле: а) манометр б) пароводяная рубашка в) тены
16.	Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины: а) для большей загрузки в рабочую камеру; б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки
17.	Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий – это а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
18.	Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа б) рычаг месильный в) электродвигатель
19.	Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом: а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф; в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее
20.	Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: а) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом б) производственные, торговые, комбинированные в) специализированные, универсальные, с полным производственным циклом
21.	Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок б) сменные взбиватели в) электродвигатель
22.	Какие группы помещений выделяют на крупных предприятиях общественного питания. а) обеденный зал, подсобные помещения, цеха б) складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические в) складские, производственные, торговые, подсобные помещения
23.	Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания: а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта б) обслуживают определенный контингент в) обслуживание небольших коллективов
24.	Какие предприятия делятся на классы? а) все предприятия питания б) рестораны, бары в) кафе, рестораны, столовые
25.	Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания а) Сборник рецептов, технологические карты б) накладные, отчеты в) прейскуранты, калькуляционные карты
26.	Каково назначение тары? а) для упаковки товара б) упаковка продукта с целью сохранения качества, сроков годности и защиты от внешних воздействий в) удобство транспортировки и реализации
27.	В современных холодильных агрегатах применяются следующие холодильные агенты: а) аммиак б) жидкий азот в) фреон
28.	Часть машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом и обрабатывает его –это а) рабочий орган б) рабочая камера в) исполнительный механизм
29.	Расшифровать маркировку МС8-150: а) механизм сменный, выполняет 8 операций, перерабатывает 150 кг б) механизм сменный, 8 - порядковый номер, 150- производительность в) механизм сменный, 8 - время обработки, 150- норма выработки
30.	Как располагают оборудование в цехах? а) около окон б) в одну линию в) в соответствии с технологическим процессом приготовления
31.	На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится

	механическое оборудование? а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов в) машина для обработки мяса и рыбы с) машины для обработки муки и теста д) все ответы верны е) машины для обработки овощей и картофеля
32.	Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый? а) затуплены ножи в) неправильно установлены двухсторонние ножи с) ослабло крепление нажимной гайки д) неправильная сборка рабочих органов е) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
33.	Расшифруйте маркировку машины МФК-2240? а) овощерезка в) фаршемешалка с) мясорубка д) машина для формовки котлет и биточков е) мясорыхлительная машина
34.	Как устроена рабочая камера технологической машины? а) транспортёр, ножи, решетки, поршень б) загрузочное устройство, детали для обработки продуктов в) загрузочное устройство, разгрузочное устройство, рабочая камера, рабочие органы
35.	В группу заготовочных предприятий входят: а) ресторан, бар б) шашлычная, блинная в) комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня
36.	Мармиты предназначены для: а) демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд б) кипячения воды в) приготовления блюд
37.	Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг: а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров; б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров; в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.
38.	Столовая – это ... а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей. б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
39.	К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится: а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг
40.	После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ... а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку
41.	Горячий цех предназначен для: а) приготовления полуфабрикатов б) тепловой обработки в) приготовления салатов, винегретов
42.	Мармит МСЭСМ-3 предназначен... а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах

	б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
43.	Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня а) не должна смешиваться б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа. в) может реализоваться на следующий день
44.	Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250: а) двухсторонний нож б) крыльчатка в) воронка г) конусный диск, покрытый абразивной массой
45.	Предприятия общественного питания – это предприятие: а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления б) предназначенное только для производства кулинарной продукции в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию г) для реализации готовой продукции
46.	По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с: а) полным и неполным технологическим процессом б) непрерывным и периодическим циклом работы в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства г) полным и неполным циклом
47.	Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным. а) дегустация б) бракераж в) оценка
48.	В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы: а) овощном б) рыбном в) горячем г) холодном
49.	Из каких основных механизмов состоит любая технологическая машина? а) транспортёр, загрузочное устройство, рабочие органы б) питающее устройство, двигательный, передаточный, исполнительный механизмы в) ножи, решетки, рабочая камера, двигатель
50.	В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается: а) санитарный паспорт б) технический паспорт в) заграничный паспорт
51.	Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица: а) кладовщик или заведующий производством б) официанты, швейцары или администратор в) главный бухгалтер или управляющий рестораном
52.	В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть а) любое б) только искусственное в) ультрафиолетовое
53.	Чем отличается сборка мясорубки для мелкого фарша от сборки мясорубки для крупного фарша? а) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки со средними отверстиями б) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки: с крупными и со средними отверстиями в) мясорубка для мелкого измельчения имеет два распорочных кольца
54.	При эксплуатации мясорыхлителя МС19-1400 порционный кусок мяса для лучшего рыхления следует: а) пропустить кусок мяса второй раз, повернув его под углом 90° б) сложить мясо вдвое в) предварительно отбить мясо и посолить
55.	При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо... а) протолкнуть рукой б) извлечь ложкой в) протолкнуть толкачем
56.	По окончании работы на механическом оборудовании необходимо: а) вымыть руки и снять спец.одежду б) разгрузить оборудование и накрыть машину чехлом в) отключить электропитание оборудования, разобрать и промыть

57.	Установите соответствие типа предприятия его функциям:	
	Наименование предприятия	Функции
	1) доготовочные	а) переработка сырья, выпуск и реализация собственной продукции
	2) заготовочные	б) работает на полуфабрикатах, реализует готовую продукцию
	3) с полным производственным циклом	в) переработка сырья, выпуск полуфабрикатов и готовой продукции

Критерии оценки

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом:

за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

Критерии оценки по баллам:

Общее количество баллов – 57.

85-100% (48-57) баллов – 5 (отлично);

65-84% (37-47) баллов – 4 (хорошо);

50-64% (29-36) баллов – 3 (удовлетворительно);

менее 50% (28) баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

1.	Из каких основных механизмов состоит любая технологическая машина? а) транспортёр, загрузочное устройство, рабочие органы б) питающее устройство, двигательный, передаточный, исполнительный механизмы в) ножи, решетки, рабочая камера, двигатель
2.	Как устроена рабочая камера технологической машины? а) транспортёр, ножи, решетки, поршень б) загрузочное устройство, детали для обработки продуктов в) загрузочное устройство, разгрузочное устройство, рабочая камера, рабочие органы
3.	С чего начинают подготовку любой машины к работе? а) со сборки б) с осмотра в) с проверки заземления
4.	Рабочим органом картофелеочистительной машины МОК – 250: а) конусный диск, покрытый абразивной массой б) крыльчатка в) воронка г) двухсторонний нож
5.	Привод это: а) устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую б) устройство, приводящее машину в действие в) часть машины
6.	Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий – это а) разнообразные блюда, б) различные полуфабрикаты; в) продукция из определенного вида сырья
7.	Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг: а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров; б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров; в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.
8.	За счет чего поддерживается температура блюд в мармите для вторых блюд? а) парогенератора б) водяной ванны в) ТЭНов
9.	Основные части холодильной машины: а) холодильная камера, испаритель, компрессор, конденсатор б) испаритель, компрессор, конденсатор, регулирующий вентиль в) компрессор, конденсатор, корпус, морозильная камера
10.	Как располагают оборудование в цехах? а) около окон б) в одну линию в) в соответствии с технологическим процессом приготовления
11.	Какие функции выполняют предприятия питания? а) производство продукции, хранение, реализация б) производство продукции, реализация и организация потребления в) хранение, реализация и организация потребления
12.	Продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты принимают на предприятие общественного питания по количеству и качеству материально-ответственные лица: а) кладовщик или заведующий производством б) официанты, швейцары или администратор в) главный бухгалтер или управляющий рестораном
13.	Назовите рабочие органы мясорубки? а) рабочий вал с лопастями б) шнек в) толкатель
14.	После окончания работы на электрической плите в первую очередь необходимо сделать ... а) отключить плиту от электрической сети б) отключить все конфорки и шкаф соответствующими переключателями в) провести санитарную обработку
15.	Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле: а) манометр б) пароводяная рубашка в) тени
16.	Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

	а) для большей загрузки в рабочую камеру; в) для быстрой загрузки	б) для равномерной очистки;
17.	Какие нагревательные элементы используются в тепловом оборудовании? а) открытые, закрытые, водные б) инфракрасные, герметичные, открытые в) закрытые, герметичные, инфракрасные	
18.	Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа б) рычаг месильный в) электродвигатель	
19.	Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом: а) работающие на сырье 2-3 наименований; б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф; в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее	
20.	Приведите классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку: а) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом б) производственные, торговые, комбинированные в) специализированные, универсальные, с полным производственным циклом	
21.	Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок б) сменные взбиватели в) электродвигатель	
22.	Какие группы помещений выделяют на крупных предприятиях общественного питания. а) обеденный зал, подсобные помещения, цеха б) складские, производственные, торговые, административно-бытовые, технические в) складские, производственные, торговые, подсобные помещения	
23.	Мармиты предназначены для: а) демонстрации и кратковременного хранения готовых блюд б) кипячения воды в) приготовления блюд	
24.	Какие предприятия делятся на классы? а) все предприятия питания б) рестораны, бары в) кафе, рестораны, столовые	
25.	Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелечистительной машины? а) покрытую съемными абразивными сегментами б) гладкую в) покрытую несъемными сегментами	
26.	Каково назначение тары? а) для упаковки товара б) упаковка продукта с целью сохранения качества, сроков годности и защиты от внешних воздействий в) удобство транспортировки и реализации	
27.	В современных холодильных агрегатах применяются следующие холодильные агенты: а) аммиак б) жидкий азот в) фреон	
28.	Часть машины, которая непосредственно соприкасается с продуктом и обрабатывает его –это а) рабочий орган б) рабочая камера в) исполнительный механизм	
29.	Расшифровать маркировку МС8-150: а) механизм сменный, выполняет 8 операций, перерабатывает 150 кг б) механизм сменный, 8 - порядковый номер, 150- производительность в) механизм сменный, 8 - время обработки, 150- норма выработки	
30.	Что такое производительность оборудования? а) количество обрабатываемого продукта б) количество одновременно загружаемого продукта в) количество обрабатываемого продукта за час	
31.	На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование? а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов в) машина для обработки мяса и рыбы с) машины для обработки муки и теста д) все ответы верны е) машины для обработки овощей и картофеля	
32.	Указать причину по которой фарш выходит из мясорубки нагретый?	

	а) затуплены ножи в) неправильно установлены двухсторонние ножи с) ослабло крепление нажимной гайки д) неправильная сборка рабочих органов е) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены
33.	Расшифруйте маркировку машины МФК-2240? а) овощерезка в) фаршемешалка с) мясорубка д) машина для формовки котлет и биточков е) мясорыхлительная машина
34.	Плита ПЭСМ – 4 состоит из а) 2-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки б) 2-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа в) 4-х прямоугольных конфорок и жарочного шкафа г) 4-х прямоугольных конфорок и инвентарного шкафа- подставки
35.	В группу заготовочных предприятий входят: а) ресторан, бар б) шашлычная, блинная в) комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня
36.	Дать определение понятию «Общедоступные» предприятия общественного питания: а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта б) обслуживают определенный контингент в) обслуживание небольших коллективов
37.	В какой части холодильного шкафа располагается испаритель? а) на задней стенке холодильного шкафа б) в морозильном отделении в) между камерами
38.	Столовая – это ... а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей. б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
39.	К тестомесильной машине ТММ – 1М не относится: а) корпус б) шнек в) дежа г) месильный рычаг
40.	Определите производственную деятельность заготовочных предприятий а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее
41.	Горячий цех предназначен для: а) приготовления полуфабрикатов б) тепловой обработки в) приготовления салатов, винегретов
42.	Мармит МСЭСМ-3 предназначен... а) для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах б) для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов и последующей реализации продукции на линии раздачи в) для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд
43.	Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня а) не должна смешиваться б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа. в) может реализоваться на следующий день
44.	Рабочая камера – это: а) рабочий орган, предназначенный для обработки продукта б) узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки в) место, предназначенное для размещения внутренних частей машины

	г) место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами	
45.	Предприятия общественного питания – это предприятие: а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления б) предназначенное только для производства кулинарной продукции в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию г) для реализации готовой продукции	
46.	По характеру организации производства различают предприятия общественного питания с: а) полным и неполным технологическим процессом б) непрерывным и периодическим циклом работы в) автоматизированным, полуавтоматизированным и ручным циклом производства г) полным и неполным циклом	
47.	Как по-другому называют повседневный контроль за качеством приготовления пищи. Он может быть ведомственным, административным и личным. а) дегустация б) бракераж в) оценка	
48.	В этом цехе размещаются картофелечистка, овощерезка, производственные столы: а) овощном б) рыбном в) горячем г) холодном	
49.	Холодный цех предназначен для приготовления: а) мясных полуфабрикатов б) салатов и винегретов в) мучных, кондитерских изделий г) рыбных полуфабрикатов	
50.	В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается: а) санитарный паспорт б) технический паспорт в) заграничный паспорт	
51.	Какие нормативные документы используются на предприятии общественного питания а) Сборник рецептов, технологические карты б) накладные, отчеты в) прейскуранты, калькуляционные карты	
52.	В соответствии с нормами на предприятие общественного питания в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение может быть а) любое б) только искусственное в) ультрафиолетовое	
53.	Чем отличается сборка мясорубки для мелкого фарша от сборки мясорубки для крупного фарша? а) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки со средними отверстиями б) сборка для мелкого измельчения имеет две решетки: с крупными и со средними отверстиями в) мясорубка для мелкого измельчения имеет два распорочных кольца	
54.	При эксплуатации мясорубки МС19-1400 порционный кусок мяса для лучшего рыхления следует: а) пропустить кусок мяса второй раз, повернув его под углом 90° б) сложить мясо вдвое в) предварительно отбить мясо и посолить	
55.	При работе на механическом оборудовании при загрузке застрял продукт. Для устранения необходимо... а) протолкнуть рукой б) извлечь ложкой в) протолкнуть толкачем	
56.	По окончании работы на механическом оборудовании необходимо: а) вымыть руки и снять спец.одежду б) разгрузить оборудование и накрыть машину чехлом в) отключить электропитание оборудования, разобрать и промыть	
57.	Установите соответствие типа холодильного оборудования температурному режиму	
	1. Для хранения охлажденных продуктов питания	а) температура в холодильном оборудовании +10, +14°C;
	2. Для хранения замороженных продуктов	б) температура в холодильном от 0 до -5°C
	3. Для продажи напитков	в) температура в холодильном оборудовании —14, —18°C.

Критерии оценки

Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом:

за правильный ответ дается 1 балл, за неправильный — ноль. Суммирование всех баллов, полученных испытуемым, дает число правильных ответов. Это число ассоциируется с уровнем его знаний и с понятием «тестовый балл испытуемого»

Критерии оценки по баллам:

Общее количество баллов – 57.

85-100% (48-57) баллов – 5 (отлично);

65-84% (37-47) баллов – 4 (хорошо);

50-64% (29-36) баллов – 3 (удовлетворительно);

менее 50% (28) баллов и меньше – 2 (неудовлетворительно).

Ключ к тесту:

Вопрос	Вариант 1	Вариант 2	Вопрос	Вариант 1	Вариант 2
1	Б	Б	30	В	В
2	В	В	31	Д	Д
3	Б	Б	32	Е	Е
4	А	А	33	Д	Д
5	А	А	34	В	В
6	В	В	35	В	В
7	Б	Б	36	А	А
8	А	А	37	Б	Б
9	Б	Б	38	Б	Б
10	В	В	39	Б	Б
11	Б	Б	40	Б	Б
12	А	А	41	Б	Б
13	Б	Б	42	А	А
14	Б	Б	43	А	А
15	В	В	44	Г	Г
16	Б	Б	45	А	А
17	В	В	46	А	А
18	Б	Б	47	Б	Б
19	В	В	48	А	А
20	А	А	49	Б	Б
21	А	А	50	А	А
22	Б	Б	51	А	А
23	А	А	52	Б	Б
24	Б	Б	53	Б	Б
25	А	А	54	А	А
26	Б	Б	55	В	В
27	В	В	56	В	В
28	А	А	57	1-6,2-В,3-а	1-6,2-В,3-а
29	Б	Б			

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Воронежской области
«Россошанский техникум сельскохозяйственного и строительного транспорта»

Бланк ответов дифференцированного зачёта

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1 семестр 2017-18 учебного года

Ф.И.О. _____

Курс _1__

Группа № 79

Профессия повар, кондитер

Дата проведения «____» _____ 2017

Преподаватель: Гайдукова Т.С.

Вариант _____

1	7	13	19	25	31	37	43	49	55
2	8	14	20	26	32	38	44	50	56
3	9	15	21	27	33	39	45	51	57
4	10	16	22	28	34	40	46	52	
5	11	17	23	29	36	41	47	53	
6	12	18	24	30	36	42	48	54	

Отметка _____

Роспись преподавателя _____

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания . – М.: Издательский центр «Академия», 2017г
3. Л.А. Радченко – Организация производства на предприятиях общественного питания для образовательных учреждений среднего профессионального образования, электронная библиотека »2020 г.

Интернет-ресурсы:

1. www.edu.ru/modules.php - каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия

<http://www.tehbez.ru>

- <http://www.eq-vip.ru>

- <http://www.tehdoc.ru>

- <http://www.xserver.ru>

- <http://www.trade-design.ru>

- <http://www.kobor.ru>

- <http://www.mospos.ru>

- <http://www.restoracia.ru>

- <http://sklad-zakonov.narod.ru>

- <http://spacelint-spb.ru>

СЕРТИФИКАТ

М А С
Т Е Р
г о д а

участника

РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА
ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА

«**МАСТЕР ГОДА**»

В КРАСНОДАРСКОМ КРАЕ

вручается

**ГРАЧЁВУ
БОРИСУ ЮРЬЕВИЧУ**

Министр образования, науки
и молодежной политики
Краснодарского края



Е.В. ВОРОБЬЕВА

Председатель Краснодарской
краевой организации
Общероссийского Профсоюза
образования



С.Н. ДАНИЛЕНКО



Краснодар, 2024 г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КУРГАНИНСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»



ДИПЛОМ

№ 01-10-20-12-2024

ПОБЕДИТЕЛЯ ЗА I МЕСТО

*Грачёв
Борис Юрьевич*

ГБПОУ КК

"Анапский колледж сферы услуг"

**Краевой конкурс педагогического мастерства
«Лучший открытый урок» преподавателей и мастеров
производственного обучения профессиональных
образовательных организаций**

НОМИНАЦИЯ: МАСТЕР-КЛАСС «МОЯ ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ»

ДИРЕКТОР ГАПОУ
КК «КАТТ»



Н.Н. ПОГИБЕЛЕВА

20 ДЕКАБРЯ 2024

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

ПП № 0021853

Документ о квалификации

Регистрационный номер 21230

Город Москва

Дата выдачи 02 мая 2023 г.

Сведения о содержании и результатах освоения программы профессиональной переподготовки:

Наименование	Количество часов	Оценка
Нормативно – правовое обеспечение среднего профессионального образования	18	Удовлетворительно
Введение в педагогическую деятельность	18	Хорошо
Общие основы педагогики	20	Хорошо
Общая психология	36	Хорошо
Педагогика среднего профессионального образования	20	Удовлетворительно
Психология профессионального образования	18	Удовлетворительно
Проектирование и реализация образовательных программ СПО на основе ФГОС нового поколения	36	Удовлетворительно
Теория и практика проектирования образовательных технологий на основе ФГОС	36	Хорошо
Теория и методика преподавания педагогики	36	Удовлетворительно
Профессионально – педагогическая культура преподавателя СПО	18	Удовлетворительно
Итоговый экзамен	14	Отлично

Всего: 270 часов

Руководитель образовательной организации

Секретарь



ПП № 0021853

М.: ВПНПФ, Москва, 2021. - 64 с. - 12 экз. + 18

Приложение к диплому

Фамилия, имя, отчество **Грачёв**

Борис Юрьевич

Уровень базового образования **высшее образование**

с **21 февраля 2023**

г. по **02 мая 2023**

прошел(-а) обучение в **ООО «Московский институт**

профессиональной переподготовки и повышения квалификации

педагогов»

по программе **Педагог СПО в условиях ФГОС нового поколения,**

разработанной в соответствии с ФГОС и Федеральным законом №273-ФЗ

прошел(-а) стажировку и (на) **Не предусмотрено**

Настоящим диплома свидетельствуется о том, что

Грачёв

Борис Юрьевич

с **21 февраля 2023 г. по 02 мая 2023 г.**

прошел(-а) профессиональную переподготовку и (или)

ООО «Московский институт

профессиональной переподготовки и

повышения квалификации педагогов»

по программе

«Педагог СПО в условиях ФГОС нового поколения»

Решением от

02 мая 2023 г.

диплом предоставляет право
на ведение профессиональной деятельности в сфере

образования

и подтверждает присвоение квалификации

Преподаватель



Председатель комиссии

Руководитель

Секретарь

[Handwritten signatures]

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Документ о квалификации

Структурное подразделение:
Дирекция развития профессионального
мастерства Всероссийского чемпионатного
движения

Регистрационный номер:
19.58-ПК-24/2840

Город:
Москва

Дата выдачи:
18 ноября 2024 года



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ДПО «ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

773200284172

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Грачёв Борис Юрьевич
в период с 15 апреля 2024 года по 12 ноября 2024 года
прошел(а) повышение квалификации в
федеральном государственном бюджетном образовательном
учреждении дополнительного профессионального образования
«Институт развития профессионального образования»
по дополнительной профессиональной программе
«Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации преподавателей и мастеров производственного
обучения в центрах повышения квалификации кадров
среднего профессионального образования по компетенции
«Поварское дело»»
в объеме 72 часов

Руководитель

Секретарь



Т.Н. Ромашова

Т.Ю. Токранова

АКАДЕМИЯ МЕНЕДЖМЕНТА

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

163103956283

Документ о квалификации

Регистрационный № 542-87

г. Набережные Челны

Дата выдачи « 20 » декабря 20 23 г.

Настоящее удостоверение подтверждает то, что
Грачев

Борис Юрьевич

(фамилия, имя, отчество)

прошел(ла) обучение

с « 01 » ноября 20 23 г.

по « 20 » декабря 20 23 г.

в автономной некоммерческой организации дополнительного
профессионального образования «Академия менеджмента»

по программе повышения квалификации

«Нормативные возможности для синхронизации основной

образовательной программы СПО с запросами бизнеса»

в объеме 36 часов

(количество часов)



Ан Мустафина Ф.З.



Администрация муниципального образования город-курорт Анапа

БЛАГОДАРНОСТЬ

Грачеву Борису Юрьевичу

преподавателю государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Краснодарского края
«Анапский колледж сферы услуг»

за личный вклад в реализацию молодежной политики
на территории муниципального образования город-курорт Анапа
и в связи с празднованием Дня молодежи в России

Глава
муниципального образования
город-курорт Анапа



июнь 2025 г.

В.А. Швец



ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

АНАПСКАЯ ГОРОДСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СОЮЗА РАБОТНИКОВ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НАГРАЖДАЕТ

**Грачева
Бориса Юрьевича**

преподавателя ГБПОУ КК АКСУ

*за добросовестный труд,
преданность своему делу, высокий профессионализм
и творческий подход к работе, инициативность,
активное участие в профсоюзной жизни*

Председатель Анапской городской
организации Общероссийского
Профсоюза образования



Д.А. Байдилов

город-курорт Анапа



КРАСНОДАРСКАЯ КРАЕВАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СОЮЗА
РАБОТНИКОВ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СЕРТИФИКАТ

ПРЕЗИДИУМ КРАСНОДАРСКОЙ КРАЕВОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕРОССИЙСКОГО ПРОФСОЮЗА ОБРАЗОВАНИЯ
НАГРАЖДАЕТ

УЧАСТНИКА

регионального этапа Всероссийского конкурса «Мастер года»

ГРАЧЁВА БОРИСА ЮРЬЕВИЧА,

преподавателя ГБОУ КК «Анапский колледж сферы услуг»,
4-х дисциплин-путевой в пансионат «Рассвет»

Председатель
краевой организации Общероссийского
Профсоюза образования



С.Н. Даниленко

Протокол № 26 от 23 мая 2024 года
г. Краснодар



ГРАМОТА

Награждается

Грачёв
Борис Юрьевич

*за большой вклад в дело подготовки кадров
для экономики Краснодарского края
и в связи 85-летием системы СПО*

Директор



2025 г.

И.В. Мазур



Благодарственное письмо

Грачев Борис Юрьевич

Выражаем Вам глубокую признательность за профессиональное мастерство, педагогический талант, целеустремленность и кропотливый труд в воспитании и обучении молодых поваров!

Желаем Вам крепкого здоровья и благополучия, терпения и оптимизма, успехов в вашем нелегком, но таком важном, труде!

Управляющий Гильдии

Варивода Е.А.