

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»

**Специальность: 19.02.10 Технология общественного питания**

**2 курс**

**Задания для самостоятельной работы**

**по МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.**

**Раздел №1. Приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.**

*Тема №1.*

*Введение. Приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.*

- Составьте и заполните таблицу: «Оборудование холодного цеха».

№	Вид оборудования	Назначение	Правила техники безопасности

- Составьте и заполните таблицу: «Инвентарь холодного цеха».

№	Вид оборудования	Назначение	Правила техники безопасности

- Укажите технологическую последовательность подготовки для приготовления холодных блюд следующих продуктов:

№	Наименование	Технологическая последовательность
1	Овощи и зелень	
2	Картофель и корнеплоды	
3	Мясо, птица	
4	Консервированные овощи	
5	Слоеная и копченая рыба	
6	Окорок	
7	Вареная и копченая колбасы	
8	Сыр	

9	Сливочное масло	
---	-----------------	--

- Составьте и заполните таблицу «Характеристика бутербродов»

№	Вид бутерброда	Способ приготовления

- Составьте презентации на темы:

«Канапе»

«Бутерброды»

«Фингер фуды»

«Горячие бутерброды»

«Бутербродные торты».

## **Раздел №2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.**

### *Тема №1.*

#### *Приготовление холодных блюд из рыбы.*

- Произведите расчет сырья для приготовления 50-ти порций рыбы под маринадом.
- Охарактеризуйте способы оформления заливного из рыбы.
- Составьте технологические карты для приготовления холодных блюд из рыбы. (щука фаршированная, рулет заливной из трески, крабы под маринадом, кальмары, фаршированные рисом и грецкими орехами).
- Составьте технологические схемы приготовления закусок или холодных блюд их нерыбного водного сырья. (мидии в соусе, морепродукты заливные, рулет из кальмаров)
- Продолжите технологическую последовательность следующих способов приготовления заливной рыбы:
  - в противне: наливают слой желе- ...
  - в порционной форме: наливают слой желе- ...
- Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд из рыбы.

№	Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

- Составьте презентации на темы:  
«Сложные холодные закуски из рыбы»  
«Сложные холодные закуски из нерыбного водного сырья»  
«Сложные холодные блюда из рыбы»  
«Сложные холодные блюда из нерыбного водного сырья».

*Тема №2.*

*Приготовления сложных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.*

- Произведите расчет сырья для приготовления 150-ти порций языка заливного.
- Охарактеризуйте способы оформления языка заливного.
- Составить технологические карты для приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы (рулета из поросенка, мятного желе из баранины, печень фаршированная по-гомельски).
- Продолжите технологическую последовательность следующих способов приготовления заливного языка:
  - в противне: наливают слой желе- ...
  - в порционной форме: наливают слой желе- ...
- Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.

№	Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
1						
2						

- Составьте и заполните таблицу, указав условия, продолжительность и температуру хранения холодных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.

№	Блюдо	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч.	Температура хранения, С°
1	Жареные и отварные мясные продукты			
2	Птица			

	и дичь			
3	Студень			
4	Мясо заливное			

- Составьте презентации на темы:

«Требования к оформлению холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы и нерыбного водного сырья».

«Сложные горячие закуски из мяса».

«Холодные блюда из птицы».

«Холодные блюда из рыбы».

«Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья».

### **Раздел №3. Приготовление сложных холодных соусов.**

#### *Тема №1.*

#### *Приготовление сложных холодных соусов.*

- Произведите расчет сырья для приготовления сложных холодных соусов (буффало, дзадзики, кумберленд, сырный соус).
- Составьте и заполните сравнительную таблицу: «Холодные соусы».

№	Название соуса	Особенности приготовления	Кулинарное использование

- Составьте технологическую схему приготовления соусов:
  - Майонеза с желе
  - Соуса дзадзики классического
  - Маринада овощного со свеклой

- Составьте и заполните таблицу: «Характеристика оригинальных холодных соусов».

№	Наименования	Характеристика	Кулинарное назначение
1	Дипы		
2	Кули		
3	Дресинги		

- Составьте и заполните таблицу: «Требования к качеству сложных холодных соусов. Условия хранения».

№	Наименование	Условия хранения	Температура хранения, С°	Продолжительность хранения, ч

- Подготовьте презентации на темы: «Оригинальные соусы и заправки», «Промышленные соусы», «Ароматизаторы, уксусы», «Кулинарные пены», «Эспумы», «Новые направления в оформлении блюд».