Учебная практика по **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**УП № 12:** **Приготовление холодных закусок и блюд из яиц: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.**

Для обеспечения технологического процесса и организации рабочих мест поваров холодный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Установка теплового оборудования здесь недопустима. Виды и производительность оборудования холодного цеха зависит от ассортимента выпускаемой продукции и объёмов её производства. Так как основным условием хранения продуктов является наличие холода, в цеху размещают [холодильный шкаф](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fholodilnye-shkafi.html). В крупных цехах может быть установлена [холодильная камера](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fholodilnie-kameri.html), оборудованная [стеллажами](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fkuhonnye-stellazhi.html). Общий объём холодильных шкафов или камер рассчитывают на основе плана-меню цеха, в котором указывают ассортимент и количество выпускаемых блюд, но также учитывают определённый товарный запас.

Для механизации процесса нарезки овощей холодный цех оснащают [овощерезкой](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fovoshherezka.html) соответствующей производительности с определённым набором режущих инструментов, которая должны выполнять все виды нарезки, требуемые технологией приготовления того или иного блюда. Даже небольшие предприятия питания способны значительно улучшить качество салатов, используя профессиональные [овощерезки](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fovoshherezka.html) небольшой мощности.

Для нарезки гастрономических продуктов не обойтись без [слайсера](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fslajsery.html), который, благодаря регулировке толщины ломтиков, обеспечивают качественную и эстетичную нарезку колбас, сыров и копчёностей. [Слайсер](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fslajsery.html) можно использовать для нарезки хлеба, но если значительную долю ассортимента занимают бутерброды, в холодном цеху может быть установлена хлеборезка соответствующей производительности.

Для приготовления паштетов, холодных соусов и других блюд, где требуется тонкое измельчение ингредиентов, необходим [куттер](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2F1409.html). Он, кроме этого, выполняет функции взбивания и может быть использовании для приготовления муссов, самбуков и взбитых сливок.

Из вспомогательного оборудования в холодном цеху устанавливают [производственные столы](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fstol-proizvodstvenny.html), одну или несколько [моечных ванн](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fvanna-moechnaja.html),[металлические подставки и подтоварники](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2F909.html). На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть [холодильный стол](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fstoli-holodilnie.html), [весы порционные](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fporcionnye-vesy.html) и [полку для посуды](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fkuhonnye-polki.html).

**Яйца под майонезом с гарниром.**Вареный картофель и морковь, свежие или соленые огурцы и помидоры нарезают ломтиками или кубиками, соединяют с зеленым горошком, майонезом. Полученный салат выкладывают невысокой горкой, сверху помещают половинки вареных яиц, поливают майонезом и украшают вокруг оставшимися овощами, рубленым мясным желе и зеленью.

Яйца 1 шт., картофель 21, морковь 13, огурцы соленые 13, помидоры свежие 18, горошек зеленый консервированный 15, желе 10, майонез 44. Выход 150.

**Яйца фаршированные.**Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль на 2 части, подрезают снизу для устойчивости, вынимают желтки. Массу приготавливают из филе сельди, килек или анчоусов, протертых со сливочным маслом, горчицей и желтками. Ею заполняют белки при помощи кондитерского мешка с насадкой в форме звездочки.

Яйца фаршируют также зернистой или кетовой икрой, паштетом, массой из маслин и белого хлеба или пассерованного лука и другими фаршами. Украшают фигурками ярких овощей, ягодами, оливками, креветками, зеленью.

По возможности делайте дома , что идёт по программе учебной практике и скидывайте в ВК или на электронную почту elena.grofel@yandex.ru