ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

**для групп ТП-317. Отделение Политехническое.**

Вопросы

1. Назовите, какие супы относятся к заправочным. Характеристика, классификация. Общие правила приготовления заправочных супов. Требования к качеству и хранения заправочных супов.
2. Опишите технологический процесс приготовления бульонов. Характеристика. Общие принципы варки, отличительные особенности. Процессы, происходящие при варке бульонов.
3. Назовите технологический процесс приготовления супов-пюре: характеристика и ассортимент. Общие технологические приемы приготовления. Гарниры.
4. Назовите технологический процесс приготовления Щей. Ассортимент. Особенности приготовления. Технологический процесс приготовления и отпуск блюда. Требования к качеству.
5. Назовите технологический процесс приготовления Борща. Ассортимент. Особенности приготовления. Технологический процесс приготовления и отпуск блюда. Требования к качеству.
6. Назовите технологический процесс приготовления Рассольника. Ассортимент. Особенности приготовления. Технологический процесс приготовления и отпуск блюда. Требования к качеству.
7. Назовите технологический процесс приготовления прозрачных супов: характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам.
8. Назовите технологический процесс приготовления супов из круп и бобовых. Технологический процесс и отпуск супов с добавлением круп, бобовых (гороховый суп).
9. Назовите технологический процесс приготовления супа Том Ям
10. Назовите технологический процесс приготовления супа Чаудер
11. Назовите технологический процесс приготовления супа Шурпа
12. Назовите технологический процесс приготовления супа Лагман
13. Назовите технологический процесс приготовления супа Чихиртма
14. Назовите технологический процесс приготовления супа Буйабес
15. Назовите технологический процесс приготовления супа Том Ха
16. Назовите технологический процесс приготовления грибного супа.
17. Назовите технологический процесс приготовления супа лапша домашняя.
18. Назовите технологический процесс приготовления супа Кюфта-бозбаш.
19. Назовите технологический процесс приготовления супов-раковый биск, луковой суп.
20. Назовите технологический процесс приготовления супа Хаш. Особенность.
21. Назовите ассортимент горячих соусов. Соусы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству. Применение. Технология приготовления базовых соусов.
22. Назовите технологический процесс приготовления соуса Велюте и его производных. (сюпрем)
23. Назовите технологический процесс приготовления соуса Эспаньоль и его производных.
24. Назовите технологический процесс приготовления соуса голландского и его производных (бернез, берблан)
25. Назовите технологический процесс приготовления соуса Демиглаз.
26. Назовите технологический процесс приготовления базового томатного соуса.
27. Назовите технологический процесс приготовления соуса Бешамель и его производных (Морней, Субиз)
28. Назовите технологический процесс приготовления соуса чимиччури.
29. Назовите технологический процесс приготовления соуса гуакомоле.
30. Назовите технологический процесс приготовления соуса песто и сальса-верде.
31. Назовите технологический процесс приготовления чатни к мясу.
32. Назовите, что такое Алиментарном заболевании. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы.
33. Назовите технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы.
34. Назовите технологический процесс приготовления блюд из запеченой рыбы (рыба «Валевска», рыба, запеченная в соли, технологии запекания рыбы)
35. Назовите технологический процесс приготовления блюд из отварного и тушеного мяса. (оссобуко, гуляш, азу, мясо шпигованное тушеное и т.д)
36. Назовите технологический процесс приготовления блюд из жареного и запеченного мяса. говядина Веллингтон, буженина, карбонат, ростбиф с йокширским пудингом и т.Технология приготовления блюд из жареного мяса
37. Назовите технологический процесс приготовления блюд из мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Ассортимент
38. Расскажите историю стейков. Технология приготовления. Классификация. Способы ферментации.
39. Назовите технологический процесс приготовления блюд из птицы. Характеристика сырья. Полуфабрикаты. Органолептическая оценка.
40. Назовите технологический процесс приготовления блюд из дичи. Особенность при хранении и ферментации. Разделка на полуфабрикаты. Органолептическая оценка.
41. Назовите технологический процесс приготовления каш. Требования к качеству
42. Назовите технологический процесс приготовления блюд из творога
43. Назовите технологический процесс приготовления блюд из яиц
44. Назовите технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий.
45. Назовите технологический процесс приготовления блюд из теста.
46. Назовите принцип работы мясорубки. Сборка. Правила эксплуатации.
47. Назовите принцип работы. Рыбоочиститель РО-1. Принцип работы. Правила эксплуатации.
48. Расскажите об организации рабочего места при приготовлении горячих блюд, полуфабрикатов.
49. Какой инвентарь и посуда необходимы для приготовления полуфабрикатов и блюд.
50. Назовите технологический процесс разруба говяжьей, свиной и бараньей туши. Особенность разделки. Виды крупнокусковых полуфабрикатов после разделки. Кулинарное использование частей туш.
51. Назовите принцип работы разделки рыбы на чистое филе. Обработка костно-хрящевым скелетом и с костным.

Задачи

1. На предприятие всегда поставляли картофель сульфтированный. Проходимость в месяц составляет 75 кг. У поставщика на складе данной партии сульфитированного картофеля не оказалось, а есть партия картофеля (нечищеного), сколько нужно заказать картофеля на октябрь месяц, чтобы вышла масса нетто равная 75 кг.

Ответ: 100 кг

Решение

*было…..……стало*

х………………………………..….….…….25%

75000………………………………………75%

Получаем Х= 75000\*25/75=25000 г (отходы)

Х= 75000+25000=100.000 кг

1. Задание студентам: рассчитайте стоимость ингредиентов, и записать их в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Цена за кг | Кол-во (г) | Цена |
| Морковь | 35,00 | 80 | 2,8 |
| Сахар | 40,00 | 15 | 0,6 |
| Растительное масло | 75,00 | 20 | 1,5 |
| Итог |  |  | 4,90 |

Вопрос, как рассчитать выход определенного количества ингредиента и рассчитать его стоимость. Все достаточно просто. Первоначально нужно узнать, сколько стоит один грамм сырья. Разберем на примере:

35/1000=0,035 (копеек) стоимость одного грамма.

0,035\*80=2,8 (руб

Стоимость 80 грамм моркови будет стоить 2,8 руб.

Аналогичным способом найдем сахар и масло:

Сахар= 40/1000\*15=0,6 (копеек)

Масло= 75/1000\*20=1,5 (руб)

*Итог: 4,90 себестоимость салата.*