Приготовление блюд из овощей и грибов

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Демо-версия

Структура курса:

Информация для пользователей

Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, пищевая ценность традиционных овощей и грибов

Глава 1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов и продуктов их переработки — Демо-версия

- 1.1. Значение овощей в питании ✓
- 1.2. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству овощей и грибов ✓
- 1.3. Правила приемки плодоовощной продукции и оценка ее качества и безопасности ✓
- 1.4. Требования к условиям хранения плодоовощных товаров ✓
- 1.5. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей и приправ ✓

Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов

Глава 3. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов

- 3.1. Правила безопасной организации работ в овощном цехе
- 3.2. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов
- 3.3. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса нарезания и подготовки к хранению обработанных овощей и грибов

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Глава 4. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов — Демо-версия

- 4.1. Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов ✓
- 4.2. Механическая кулинарная обработка и нарезание корнеплодов ✓
- 4.3. Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных овощей ✓
- 4.4. Механическая кулинарная обработка и нарезание луковых овощей ✓
- 4.5. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей ✓
- 4.6. Механическая кулинарная обработка десертных овощей ✓
- 4.7. Механическая кулинарная обработка салатно-шпинатных овощей и зелени ✓
- 4.8. Механическая кулинарная обработка грибов ✓
- 4.9. Подготовка к использованию продуктов переработки овощей ✓
- 4.10. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ ✓

Задания. Подбор сырья и его оценка — Демо-версия

- Условия и сроки хранения сырья ✓

- Виды капустных овощей ✓
- Ингредиенты для блюд ✓
- Качественные характеристики овощей ✓
- Хранение и характеристики пищевых продуктов ✓
- Виды овощей и пряностей ✓
- Внешний вид сырья ✓

Подготовка к хранению и хранение обработанных овощей, грибов

Глава 3. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов

- 3.4. Подготовка к хранению и хранение обработанных овощей

Организация работы повара по приготовлению, хранению и реализации блюд и гарниров из овощей и грибов

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы повара в производственных цехах предприятия общественного питания

- 2.1. Санитарно-гигиенические требования к условиям работы в производственных помещениях
- 2.2. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- 2.3. Санитарно-гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов
- 2.4. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции
- 2.5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии

Глава 5. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов Демо-версия

- 5.1. Основные требования к организации работы повара в соусном отделении горячего цеха ✓
- 5.2. Характеристика способов и технологических режимов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов ✓
- 5.3. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов ✓

Глава 6. Правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования и его краткая характеристика

- 6.1. Правила безопасной подготовки теплового технологического оборудования к работе
- 6.2. Пароконвектоматы
- 6.3. Пароварочные аппараты
- 6.4. Фритюрницы
- 6.5. Электросковороды
- 6.6. Жарочные поверхности
- 6.7. Жарочные шкафы
- 6.8. Электрические плиты

Задания. Санитария и охрана труда

- Обязанности работника
- Маркировка разделочных досок

- Инвентарь и техническое оборудование
- Техника безопасности
- Нормы подъема и перемещения тяжестей
- Ширина проходов

Задания. Организация рабочего места	Демо-версия
- Оборудование	✓
- Оборудование и инвентарь для обработки овощей	✓
- Подготовка и обработка овощей	✓
- Дефекты и способы их устранения	✓
- Эксплуатация оборудования	✓
- Подготовка электросковороды к жарке	✓
- Режимы тепловой обработки	✓

Приготовление, оценка качества, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов

Глава 7. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей

- 7.1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей
- 7.2. Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов
- 7.3. Блюда из овощных масс
- 7.4. Блюда из тушеных овощей
- 7.5. Блюда из запеченных овощей
- 7.6. Блюда из фаршированных овощей
- 7.7. Соусы, используемые для подачи к блюдам из овощей и грибов

Глава 8. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов

- 8.1. Хранение готовой пищи
- 8.2. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей
- 8.3. Бракераж готовой пищевой продукции

Глава 9. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов	Демо-версия
- 9.1. Формы и методы обслуживания потребителей	✓
- 9.2. Сервировка стола и подача блюд и гарниров из овощей и грибов	✓
- 9.3. Особенности подачи некоторых горячих овощных блюд и гарниров	✓

Задания. Расчет и технология	Демо-версия
- Дефекты при приготовлении блюд. Задание 1	✓
- Дефекты при приготовлении блюд. Задание 2	✓
- Способы тепловой обработки	✓
- Технология приготовления. Задание 1	✓
- Технология приготовления. Задание 2	✓
- Технология приготовления. Задание 3	✓
- Температурный режим	✓
- Овощное рагу	✓
- Кулинарное назначение кабачков	✓
- Виды овощей	✓

- Кулинарное назначение томатов ✓
- Нарезка моркови ✓
- Обработка овощей ✓
- Отходы ✓
- Приготовление картофельного пюре ✓
- Подготовка помидоров для фарширования ✓
- Обработка картофеля ✓
- Подготовка баклажанов к фаршированию ✓
- Обработка лука репчатого ✓
- Подготовка капусты для голубцов ✓
- Гарнир «Картофельное пюре» ✓
- Блюдо «Капуста тушеная» ✓
- Блюдо «Рагу овощное» ✓
- Блюдо «Котлеты морковные» ✓
- Блюдо «Кабачки фаршированные» ✓

Задания. Отпуск блюд

- Оценка качества продукции. Температура подачи блюд
- Правила отпуска блюд. Задание 1
- Правила отпуска блюд. Задание 2
- Сервировка стола. Соусы
- Сохранение и подготовка блюд
- Правила подачи и выкладки блюд
- Назначение посуды