

План-конспект уроку виробничого навчання



Гаврилова Раїса Василівна

Майстер виробничого навчання

ДПТНЗ «Острозьке ВПУ»

Тема програми: «Приготування страв з яєць»

Тема уроку: «Організація та підготовка робочого місця для приготування страв з яєць. Приготування омлетів. Вимоги до якості.»

Мета уроку:

Навчальна: Навчитись застосовувати набуті знання в практичній діяльності: правильно та послідовно підбирати інструмент, інвентар, посуд для приготування страв; правильно



організовувати робоче місце для приготування страв; дотримуватись правил ведення технологічного процесу з приготування страв; дотримуватись правил безпеки праці, правил санітарії та особистої гігієни під час приготування страв; економно використовувати сировину, воду, електроенергію, час.

Розвиваюча: розширювати світогляд учнів щодо використання яєць процесі приготування страв; розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

Виховна: виховати в учнів допитливість, добросовісне та творче ставлення до дорученої справи; прищепити любов до обраної професії, естетичний смак.

Тип уроку: удосконалення та закріплення умінь і навичок

Вид уроку: комбінований

Метод проведення уроку: словесні (бесіда, розповідь, пояснення, інструктаж), наочні (демонстрація), практичні (показ трудових прийомів, виконання практичної роботи)

Забезпечення уроку:

Технічні засоби: ноутбук, екран, проектор, слайди

Натуральні зразки сировини: згідно із технологічними картками

Устаткування: механічне (слайсер), електричне (жарова шафа, пароконвекційна піч, електричні плити), немеханічне (електронні ваги, столи виробничі, мийні ванни)

Інвентар та інструменти: сито, вінчик, дошки розробні, лопатки, листи кулінарні, силіконові формочки, ножі кухарські.

Посуд для приготування: сковорідки, глибокі миски, лотки для продуктів.

Посуд для відпуску: блюда різної форми, закусочна та столові тарілки.

Роздатковий дидактичний матеріал: картки-завдання, розрахунково-технологічні картки, технологічні схеми, правила санітарії та особистої гігієни кухаря, інструкція з охорони праці на підприємстві для кухарів під час відпрацювання теми «Приготування страв з яєць», корисні поради, типові помилки та шляхи їх попередження.

Міжпредметні зв'язки: технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування, гігієна та санітарія виробництва.

Список основної і додаткової літератури :

Васильчик М.В, Винокуров В.Є. Основи охорони праці: - К. «Просвіта»,1997р

Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник:-Львів: «Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.

Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.

Старовойт Л.Я, Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія: Підручник: - К.: Вища шк., 1992.- 270 с..

Шаліков С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня: Підручник: К.: «Техніка», 1978.- 266 с.

Перелік умінь та навичок :

Учні повинні знати:

- організацію робочого місця в гарячому цеху
- технологічні операції та їх послідовність виконання
- обробку і використання сировини

- приготування напівфабрикатів з сиру та вимоги до якості та терміни їх зберігання
- будову та принцип роботи обладнання, інструменти необхідні для виконання технологічної операції
- технологічну документацію
- правила техніки безпеки і протипожежної безпеки, санітарії та гігієни

Учні повинні вміти:

- організувати робоче місце в гарячому цеху
- виконувати технологічні процеси при приготуванні страв з сиру
- приготування напівфабрикатів і використання сировини
- користуватись технологічною документацією
- користуватися обладнанням, інструментами
- дотримуватись правил техніки безпеки та протипожежної безпеки

Структура уроку

I Організаційна частина (5 хв)

- перевірка наявності учнів;
- перевірка готовності учнів до уроку;
- допуск з техніки безпеки.

II Вступний інструктаж (40хв)

1. Актуалізація знань:

- повідомлення теми програми і уроку;
- цільова установки проведення уроку;
- перевірка опорних З, У, Н учнів, необхідних для проведення наступних структурних елементів уроку;
- пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

2. Викладання нового матеріалу:

- повідомлення нової навчальної інформації;
- показ нових прийомів трудової діяльності;
- повідомлення про передовий досвід за темою уроку;
- опитування учнів і пробне виконання ними нових прийомів, показаних майстром;

- відповідь майстра на запитання учнів.

III Поточний інструктаж (285 хв)

- видання завдань для самостійної роботи учнів та пояснення алгоритму їх виконання;
- розподіл учнів по робочих місцях;
- повідомлення про критерії оцінювання виконаних робіт;
- цільові обходи майстра робочих місць учнів;
- прийом та оцінювання виконаних робіт;
- прибирання робочих місць.

IV Заключний інструктаж (30 хв)

- аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;
- аналіз причин помилок учні та пропозиції засобів по їх усуненню;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання.

ХІД УРОКУ

I. Організаційна частина (5 хв.)

Привітання. Майстер перевіряє готовність учнів (наявність санітарного одягу, взуття), виконання ними домашнього завдання.

II Вступний інструктаж (40хв).

Актуалізація знань:

Тема, мета, завдання уроку висвічуються на екрані. Майстер звертає увагу учнів на екран.

Мета заняття: розширити знання, набути нових навичок щодо приготування страв з яєць.

Завдання уроку:

- набути практичних навичок, підвищити майстерність під час приготування страв з яєць:
 - омлет фарширований грибами;
 - омлет фарширований м'ясними виробами;
 - омлет мішаний з зеленим горошком та шинкою;
 - пряження з грибами;

- навчитися робити бракераж готових страв.

Перевірка знань за пройденою темою

2. Мотивація навчальної діяльності учнів

Страви з яєць використовувались в харчуванні людини з глибокої давнини.

Страви з яєць мають високу харчову та біологічну цінність, оскільки в них містяться всі поживні речовини, які необхідні людям для нормальної життєдіяльності.

Страви з яєць містять повноцінні білки та біологічно активні речовини, завдяки ним страви з яєць широко використовуються в харчуванні різних верств населення.

Яйця, особливо жовтки, роблять страви смачнішими, біологічно повноцінними і поліпшують їхню структуру.

Вам, як майбутнім кухарам, потрібно знати, що страви з яєць поживні, нескладні в приготуванні і доступні більшості населення України, тому пропоную вам переглянути презентацію.

Тема «Приготування страв з яєць» була вами вивчена на уроках теоретичного навчання, тому прошу дати відповіді на такі питання.

3. Актуалізація опорних знань учнів

Запитання для повторення вивченого матеріалу:

1. Яку санітарну обробку проходять яйця?
2. Яку кількість молока необхідно взяти для приготування омлетної суміші з розрахунку на 1 яйце?
3. Чому пряженню з грибами неможна довго зберігати?
4. Які яйця не використовують для приготування страв?
5. Які види омлетів ви знаєте за способом теплової обробки?
6. Які види омлетів за способом приготування ви знаєте?
7. Які яйця краще засвоюються: варені круто або «зварені в мішечок»?

Очікувана відповідь:

1. Яйця на виробництві обробляють у спеціальному приміщенні у такій послідовності: спочатку визначають їх якість на овоскопі, а потім обробляють у чотирьох ваннах:

1. Протягом 10 хв. у воді.
2. 5 хвилин в 2% розчині харчової соди,
3. 5 хвилин в 2% розчині хлорного вапна або 0,5% розчині хлораміну



4. Ополіскують холодною проточною водою.

2. Для приготування омлетної суміші необхідно взяти 15 г молока або вершків на 1 яйце



3. Тому що, при тривалому зберіганні вона втрачає пухкість

4. Яйця водоплавної птиці не використовують, оскільки вони можуть бути джерелом інфекцій (сальмонельоз).



5. Натуральні, фаршировані, мішані

6. Яйця зварені «в мішечок» засвоюються краще.



4. Практичний показ майстра з проясненням

Згідно освітньої кваліфікаційної характеристики кухара 4 розряду повинен вміти готувати різні страви з яєць (омлет натуральний, мішаний, фарширований, яйця варені без шкаралупи).

Майстер звертає увагу на організацію робочого місця. Наголошується на тому, що від правильної організації робочого місця залежить 50% успіху роботи кухаря. На робочому столі підготовлені інвентар, інструмент та посуд для приготування та відпуску страв з яєць.

Для практичного показу майстер пропонує приготування омлету натурального, омлету фаршированого, омлету мішаного, яйце пашот.

Майстер разом учнями демонструє показ таких прийомів:

- приготування омлетної маси;
- смаження та запікання яєчної суміші;
- оформлення страв;
- відпуск готових страв.

5. Нагадування правил безпеки праці та вимог санітарії і особистої гігієни кухара.

В ході практичного показу майстром приготування страв з яєць та перед початком виконання індивідуальних завдань учні діляться на бригади, наголошується увага на необхідності дотримання правил безпеки праці, санітарних норм та особистої гігієни, правильності організації робочого місця, дотримання технологічного процесу, норм закладення сировини, економному використанні сировини, електроенергії та води, часу (додаток 1,2).

6. Видача учням індивідуальних завдань

Після практичного показу, майстер пропонує зайняти робочі місця та виконати завдання згідно інструкційних карт, які розташовані за робочими столами завдань, що складаються з:

- картки-завдання (додаток 3);
- технологічні картки (додаток 4);
- картки з охорони праці;
- типових помилок, які можуть виникнути в процесі вашої роботи (додаток 5);
- корисних порад (додаток 6)

III. Поточний інструктаж

1. Контролює правильність організації робочих місць. Надає допомогу учням, які її потребують.

2. Перевіряє правильність виконання практичних домашніх завдань (нарізка овочів, фруктів, обробка яєць)

3. Контролює послідовність технологічного процесу приготування страв з яєць. Робить зауваження, демонструє правильні прийоми та пропонує учням повторити.

4. Консультує щодо правильного підбору посуду для відпуску страв

5. Допомагає естетично оформити страви

IV. Заключний інструктаж

Майстер разом з учнями дегустує страви. Робить зауваження, вислуховує думку учнів. Дає оцінку щодо зовнішнього вигляду, смаку, аромату, консистенції виробів. Результати заносить у бракеражний лист (додаток 7)

Звертає увагу на помилки, які були допущені в процесі роботи. Відмічає учнів, які отримали найкращі результати і схвалення товаришів.

Дає завдання на наступне заняття:

познайомитись у закладах ресторанного господарства з технологією приготування страв з яєць і презентувати їх.

Використана література

1. Васильчик М.В, Винокуров В.Є. Основи охорони праці: - К. «Просвіта»,1997р
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник:-Львів: «Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.
3. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.
4. Старовойт Л.Я, Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія: Підручник: - К.: Вища шк., 1992.- 270 с..
5. Шаліков С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня: Підручник: К.: «Техніка», 1978.- 266 с.

Інструкція
з охорони праці для кухарів
під час відпрацювання теми «Приготування страв з яєць та сиру»

1. Загальні положення

1.1. До роботи кухарем, допускаються особи, що пройшли навчання:

1. по спеціальності;

2. по роботі на електромеханічному обладнанні для кухні:

3. по роботі на газових та електричних плитах, а також, що пройшли навчання з охорони праці, пожежної безпеки, вступний, первинний інструктаж на робочому місці, які знають дану інструкцію.

1. При вступі на роботу кухарі повинні пройти попередній медичний огляд, в процесі подальшої роботи - періодичні медичні огляди один раз на місяць, а профілактичні огляди - один раз в три місяці.

2. За роботу у несприятливих умовах праці кухарю надаються пільги, встановленні згідно діючого трудового законодавства, безкоштовно видається санітарний одяг згідно норм.

2. Вимоги безпеки перед початком роботи

2.1. Правильно одягти спецодяг:

-- волосся сховати під головний убір, рукава одягу застебнути біля зап'ясть рук;

-- не заколювати спецодяг голками, шпильками, не тримати в кишенях гострі предмети.

1. Оглянути робоче місце, прибрати всі зайві речі, що заважають працювати.

2. Перевірити справність кухонного інвентарю, обладнання, пристосувань.

3. Перевірити надійність і міцність кріплення обладнання до фундаменту, підставки.

4. Перевірити наявність і надійність кріплення заземлюючого обладнання і кріплень
5. (відсутність розривів, міцність контактів між корпусом апарата і заземлюючим проводом).
6. Переконатися у справності запобіжних клапанів, контрольно-вимірювальних пристроїв
7. (наявність пломбування або клейміння, відповідність термінів перевірки, відсутність інших пошкоджень), захисних засобів, а також правильної постановки і надійності кріплення огорожень частин обладнання, які рухаються.
8. Перевірити наявність дерев'яних ґрат, гумових килимків під ногами біля кухонного обладнання.
9. Перевірити справність необхідних для роботи інструментів і пристосувань (дерев'яні ручки інвентарю повинні бути оброблені і не мати тріщин, зазубрин).
- 2.9. Переконатися у відсутності оголених кінців електропроводів, забороняється кріплення електропроводки на гвіздках.
- 2.10. Перевірити наявність тяги у топці і димоходах при експлуатації газових плит. Тяга перевіряється по відхиленню смужки тонкого паперу, піднесеного до оглядового віконця газового обладнання: котла, плити, кип'ятильника.
- 2.11. Газові горілки запалювати від запальника через спеціальний лючок, відкривати газовий кран перед горілкою після піднесення до неї запальника.
- 2.12. Ручки пекарських шаф повинні мати ізоляційне покриття.
- 2.13 При випіканні виробів необхідно користуватись рукавицями.
- 2.14. Не дозволяється робота жарових шаф з несправними терморегуляторами та пакетними вимикачами.
- 2.15. Дверця жарових шаф повинні щільно закриватися.
3. Вимоги безпеки під час роботи

3.1. Не працювати на обладнанні, будова якого не знайома, робота на якому невідома і не доручена.

3.2. Забороняється:

3.2.2. Класти на обладнання інвентар, ганчірки.

3.2.3. Користуватися наплитними котлами, каструлями та іншим кухонним посудом, що має деформоване дно, не міцно прикріпленні ручки, без ручок.

3.2.4. Переносити сировину і продукти харчування у несправній тарі.

3.2.5. Вішати відра на кран кип'ятильника при набиранні води.

3.2.6. Робота електроконфорок на максимальну і середню потужність без навантаження.

3.2.7. Встановлювати наплитний посуду з гарячою їжею без установочних підставок, з поверхнею менше дна посуду, який ставлять.

3.2.8. Засипати продукти в діжу тістовимішувача під час роботи машини.

3.2.9. Включати тістовимішувач при неопущених щітках.

3.2.10. Знімати збивач до повної зупинки двигуна.

3.2.11. Працюючи на збивальній машині заборонено на ходу брати проби, додавати продукти.

3.3. Кухар зобов'язаний:

1. Зберігати своє робоче місце в чистоті, негайно прибирати з підлоги розсипані (розлиті) продукти і не допускати зайвих запасів продуктів на робочому місці.

2. Вмикати обладнання в мережу сухими руками, вмикати і вимикати з допомогою кнопок «Пуск» і «Стоп».

3. Не залишати без нагляду працююче обладнання.

4. Попереджувати про пуск обладнання і про перенесення гарячої їжі працівників, які знаходяться поруч.

5. Дотримуватися вимог заводської документації на експлуатацію.

6. Прикривати вентилі, крани у трубопроводах повільно, без ривків, великих зусиль, не використовувати при цьому молотки гайкові ключі. 7. Працювати на столах із заокругленими кутами, з рівними, без вибоїн, тріщин, щільно прилягаючими до основи працюючими поверхнями.

8. Попереджувати безпосереднього керівника про наявність напруги «б'є струмом» на корпусах машин, апаратах і т.і.

3.4. Кухар, працюючий біля плити, зобов'язаний:

3.4.1. Розташовуватися на безпечній відстані при відкриванні дверцят камери пароварильного апарату і відкривати кришки наплитного посуду з гарячою їжею обережно, рухом на себе.

3.4.2. Поверхня кухонної плити повинна бути рівною, без виступів та тріщин.

3.4.3 Пересувати посуд, по поверхні плити, обережно без ривків і великих усиль.

3.4.4. Слідкувати за тим, щоб поставлені на плиту жири для розігрівання не спалахнули від високої температури.

1. Заливати жир до жаровні (сковороди) до її ввімкнення.

2. Складати напівфабрикати на розігрітій сковороді і листи рухом від себе;

3.4.7. Слідкувати, щоб при кипінні вміст не виливався через край каструлі. При сильному кипінні зменшити вогонь.

3.4.8. При перенесенні гарячої їжі не притуляти каструлю до себе.

3.4.9. Кришку гарячого посуду брати рушником і відкривати від себе.

3.4.10. Сковороду ставити і знімати спеціальними пристосуваннями з дерев'яними ручками.

3.4.11. Припинити роботу при виявленні несправності манометра, пристрою автоматики і повідомити про це своєму безпосередньому керівникові.

3.4.12. Не виходити на вулицю або в холодне приміщення спітнілими.

4. Вимоги безпеки по закінченні роботи

4.1. По закінченні роботи кухар, зобов'язаний:

4.1.1. При роботі біля електроплити:

1. чистити і мити тільки що вимкнене обладнання» після охолодження, попередньо повісивши на пускове обладнання попереджувальну табличку – «Не вмикати – працюють люди!»

2. не охолоджувати водою жарову поверхню плити, сковороди, жаровні;

3. вимкнути газове і електричне обладнання.

4.1.2. Весь кухонний посуд і інструмент розставити на свої місця.

5. Вимоги безпеки у аварійних випадках

5.1 При отриманні травми або нещасному випадку негайно звернутися до лікаря, при необхідності викликати «Швидку допомогу» , до її прибуття надати потерпілому першу медичну допомогу, повідомити про це керівника.

1. У випадку виникнення пожежі викликати пожежну охорону, повідомити адміністрацію, прийняти заходи щодо ліквідації пожежі, використовуючи первинні засоби пожежогасіння.

2. При виявленні запаху газу негайно викликати аварійну службу газового господарства, повідомити адміністрацію.

5.4. При несправності, поломці кухонного обладнання припинити роботу на ньому, повідомити безпосереднього керівника.

Правила санітарії та особистої гігієни кухара

1. До роботи допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.
2. Потрібно залишати верхній одяг, особисті речі у гардеробі. Перед початком роботи ретельно мити руки з милом.
3. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним, з усіма гудзиками; волосся прибрано під ковпак, рукава застібнуті або підкочені.
4. Забороняється заколювати одяг голками, шпильками; тримати у кишенях сторонні предмети.
5. Забороняється носити на виробництві кліпси, каблучки, а також шпильки поверх косинок.
6. Необхідно коротко зрізати нігті - під ними накопичується бруд.
7. Забороняється відвідувати в санітарному одязі вбиральню та виходити в ньому на вулицю.
8. Обов'язково після відвідування вбиральні ретельно мити руки з милом.
9. Забороняється працювати у взутті без задників.
10. При пошкодженні рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану дезінфікуючими засобами, накласти пов'язку, а на палець надіти напальник.
11. Забороняється користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
12. Слід пам'ятати, що страви і закуски мають певні умови та строки зберігання, тому потрібно суворо їх дотримуватись.
13. Забороняється працювати на слизькій підлозі.
14. При приготуванні страв і закусок необхідно ретельно дотримуватись правил ведення технологічного процесу.
15. Забороняється курити на робочому місці.
16. В кінці роботи необхідно обробити дезінфікуючим розчином устаткування, інструмент, інвентар, посуд, підлогу.
17. Ганчірки після роботи треба випрати в содовому розчині, обробити дезінфікуючим розчином і висушити.

Пакет індивідуальних завдань

1. Індивідуальні завдання учням
2. Інструкція з охорони праці на підприємстві для кухарів під час відпрацювання теми «Приготування страв з яєць»
3. Правила санітарії та особистої гігієни кухара
4. Технологічна картка.
5. Типові помилки та шляхи їх попередження.
6. Корисні поради.

Індивідуальні завдання учням

1 бригада

Приготування страв з використанням яєць:

Омлет мішаний із зеленим горошком та шинкою

2 бригада.

Приготування страв з використанням яєць:

Омлет фарширований м'ясними продуктами

3 бригада

Приготування страв з використанням яєць:

Омлет фарширований грибами

4 бригада

Приготування страв з використанням яєць:

Пряження з грибами

Інструкційно технологічна картка №1

«Омлет фарширований з м'ясними продуктами»

з/п №	Найменування сировини	Витрати сировини (г) на 1 порцію		Вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1.	Яйця	2 шт	80	Яйця: шкаралупа чиста, міцна, без запаху. Білок щільний, прозорий. Жовток міцний, допускається невелике відхилення від центрального положення. Шинка варена: свіжа, без слизу і запаху.
2.	Молоко	30	30	
3.	Масло вершкове	5	5	
	Фарш:			
4.	Шинка варена	29	22	
5.	Соус томатний	17	17	
6.	Сіль	1	1	
	Вихід		150/5	

Технологія приготування

Підготовлені яйця випускають по одному в посуд, а потім перекладають в посуд, що не окислюється. Спочатку збивають нержавіючим вінчиком яйця до утворення піни, потім додають охолоджене молоко і, продовжуючи збивати додають сіль.

М'ясопродукти на фарш нарізають скибочками або кубиками потім додають соус або вершки та кип'ятять 1-2хв.

Омлет смажать на чавунній сковороді з товстим дном, яку добре розігрівають з вершковим маслом, швидко виливають підготовлену омлетну суміш і смажать. Коли маса загусне на середину її покласти фарш і закрити його з обох боків, надаючи омлету форми довгастого пиріжка.

Правила відпуску

На мілку столову тарілку, підігріту до 40-60°C, викладають омлет швом донизу, поливають вершковим маслом.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд: на поверхні виробу золотиста кірочка.

Консистенція: ніжна, пружна.

Колір: жовтий, золотистий.

Запах: яєць і м'яса.

Смак: в міру солоний.



Інструктивно-технологічна картка №2

«Омлет фарширований грибами»

з/п №	Найменування сировини	Витрати сировини (г) на 1 порцію		Вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1.	Яйця	3шт	120	Яйця: шкаралупа чиста, міцна, без запаху. Білок щільний, прозорий. Жовток міцний, допускається невелике відхилення від центрального положення.
2.	Молоко	45	45	
3.	Сіль	0,5	0,5	
	Омлетна суміш		165	
4.	Вершкове масло	10	10	
5.	Гриби	82	62	
6.	Соус сметанний	50	50	Молоко – білий колір, смак і запах чистий, без сторонніх запахів і домішок. Гриби – без пошкоджень, білого кольору.
	Маса фаршу		150	
	Вихід		195	

Технологія приготування

Підготовлену омлетну суміш виливають на порційну сковороду з вершковим маслом і смажать. Коли маса злегка загусне, на середину кладуть фарш, закривають з двох сторін, надаючи форму пиріжка і смажать.

Для фаршу: гриби нарізають пластинами або часточками, підсмажують.

Заправляють сметанним соусом.

Правила відпуску

На мілку столову тарілку, підігріту до 40 С викласти омлет швом донизу, полити розтопленим вершковим маслом.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд – на поверхні рум'яна кірочка, форма пиріжка.

Запах – приємний, грибів, молока.

Смак – в міру солоний, яєць, грибів.

Консистенція - ніжна.



Інструкційно-технологічна картка №3

«Омлет з шинкою та зеленим горошком»

з/п №	Найменування сировини	Витрати сировини (г) на 1 порцію		Вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1.	Яйця	1 шт	40	Яйця: шкаралупа чиста, міцна, без запаху. Білок щільний, прозорий. Жовток міцний, допускається невелике відхилення від центрального положення. Молоко – білий колір, смак і запах чистий, без по сторонніх запахів і домішок. Шинка – без плівок, слизу, запаху та потемнінь, без завітрень. Сир - свіжий, світло-жовтого кольору.
2.	Шинка	100	100	
3.	Зелений горошок	50	50	
4.	Твердий сир	25	25	
5.	Молоко	15	15	
6.	Вершкове масло	10	10	
	Вихід		240	

Технологія приготування

Нарізати шинку соломкою і обсмажити на вершковому маслі, додати припущений зелений горошок. Збити яйця з молоком, додати сир. Вилити на сковорідку, додати сіль та перець.

Вимоги до якості

Смак і запах – в міру солоний.

Колір - жовтуватий.

Консистенція – м'яка.

Зовнішній вигляд – продукти розміщені рівномірно, рум'яна шкірочка.



Інструктивно-технологічно картка №4

«Пряження з грибами»

з/п №	Найменування сировини	Витрати сировини (г) на 1 порцію		Вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1.	Яйця	2шт	80	Яйця: шкаралупа чиста, міцна, без запаху. Білок щільний, прозорий. Жовток міцний, допускається невелике відхилення від центрального положення. Молоко – білий колір, смак і запах чистий, без по сторонніх запахів і домішок. Сметана –однорідної консистенції без сторонніх домішків та запахів. Гриби – свіжі, без пошкоджень.
2.	Борошно	6	6	
3.	Сметана	10	10	
4.	Молоко	25	25	
5.	Гриби свіжі	34	76	
6.	Масло вершкове	15	15	
	Вихід		215	

Технологія приготування



В яйця додають сметану, просіяне борошно і молоко, добре перемішують і проціджують через сито. Обчищені і промиті гриби нарізають скибочками і смажать до готовності на вершковому маслі.

Потім їх солять, заправляють чорним меленим перцем. В суміш додають обсмажені гриби. Форму змащену жиром, розігрівають. Вливають суміш і запікають в жаровій шафі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рум'яна скоринка, гриби зберегли форму.

Консистенція – однорідна, м'яка.

Колір – жовтий.

Смак і запах – смак в міру солоний, з присмаком грибів та вираженим смаком яєць; запах молока, грибів та яєць.

КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Не посипайте жовток яєчні сіллю – утворюються білі плями.
5. Готуючи страви з сирих яєць, краще використовувати перепелині яйця – вони містять менше холестерину, не викликають алергічних реакцій, не вражаються сальмонельозом.
6. Страви з омлетної суміші краще засвоюються організмом, ніж яйце, зварене круто.
7. Для приготування страв дієтичного і дитячого харчування краще використовувати пароконвекційну піч у режимі «Пар».
8. Пряженню краще готувати в міру попиту, оскільки навіть у разі нетривалого зберігання вона втрачає пухкість, черствіє і стає несмачною.