

6 Технология приготовления

Технология приготовления борща:

1. Кладем в кастрюлю мясо, варим бульон, процеживаем.
2. Морковку натирают на крупной тёрке, лук режут на полукольца. Пассеруют эти овощи в масле.
3. ½ свеклы кладем в бульон для цвета.
4. Оставшуюся часть свеклы натирают на крупной тёрке и тушат до готового состояния.
5. Капусту тонко шинкуют соломкой и готовят 15 минут.
6. Далее кладут нарезанный картофель.
7. Добавляют пассерованные овощи, соль, лавровый лист. Достают ½ свеклы.
8. Борщ снимают с огня и добавляют смесь чеснока с зеленью.

Технология приготовления дагестанского хинкала:

1. Жарим лук до золотистой корочки и добавляем фарш, тушим до готовности.
2. Варим бесбармачную лапшу, откидываем в дуршлаг, промываем.
3. Делаем соус из кефира, добавляем чеснок и зелень.
4. Выкладываем на блюдо лапшу, сверху фарш, затираем сыром, посыпаем зеленью.

Технология приготовления фруктового салата:

1. Проверить качество фруктов, промыть их.
2. Киви, бананы, мандарины – очистить. У груши убрать плодоножку, удалить семенное гнездо.
3. Нарезать фрукты кубиками, соединить и перемешать.
4. Разложить по креманкам.
5. Заправить йогуртом и подать на стол.

Технология приготовления клюквенного морса:

1. Перебрать клюкву и промыть.
2. Вскипятить воду.

3. Клюкву размять деревянной толкушкой или другим удобным приспособлением над кастрюлей с водой.
4. В горячий отвар насыпать сахара и перемешать, чтобы он растворился.
5. Оставьте морс настаиваться на полчаса.

7 Выбор инструментов и оборудования. ПТБ

Инструменты и оборудование для приготовления борща: кастрюля, сковорода, лопатка поварская, терка, ложка, нож, картофелечистка, разделочные доски, контейнер для хранения нарезанного картофеля, тарелки. Готовить борщ буду на газовой плите.

Инструменты и оборудование для приготовления хинкала: кастрюля, сковорода, лопатка поварская, нож, ложка, разделочная доска, дуршлаг, терка, тарелки.

Инструменты и оборудование для приготовления фруктового салата: нож, доска, ложка, тарелка для смешивания, креманки.

Инструменты и оборудование для приготовления морса: кастрюля и плита для приготовления кипятка, дуршлаг, толкушка, ложка, чашки.

В ходе работы на кухне необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования техники безопасно, чтобы избежать порезов рук, ожогов и других травм.

Санитарно-гигиенические требования:

1. Для приготовления пищи необходимо одеть фартук. Ногти должны быть острижены, руки тщательно вымыты, волосы спрятаны под шапочку.
2. Для приготовления пищи использовать только свежие продукты. При нарезке различных продуктов пользоваться досками с соответствующей маркировкой (ОС, ОВ, Г, Х и т.д).
3. До тепловой обработки продукты тщательно промыть, очистить и нарезать.
4. Нельзя использовать для приготовления пищи посуду с поврежденной эмалью и отбитыми краями.
5. Продукты и готовые блюда хранить закрытыми и не дольше установленного срока.
6. Скоропортящиеся продукты хранить в холодильнике на специально отведенных местах.

7. Нельзя употреблять в пищу несвежие и с истекшим сроком хранения продукты. Это может привести к тяжелым формам отравления.

Техника безопасности при работе:

1. Включать и выключать электроприбор сухими руками, не оставлять нагревательный приборы без присмотра, так как это может привести к пожару.

2. По окончании работы выключить электроприбор.

3. На сковороду с горячим жиром продукты класть осторожно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.

4. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками.

5. Не пользоваться посудой с деформированным дном и сломанными ручками.

6. содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.

7. нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы ручкой вперед.

8. следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.

9. посуду с длинной ручкой (сковорода и другие) ставить так, чтобы не зацепиться за нее и не уронить.

10. периодически проветривать помещение, чтобы в нем не повышалась температура и влажность воздуха, не накапливался чад, образующийся при жарении.