**1.2 группа 4ТОП**

 Тема урока. Приготовление блюд из отварных овощей: «Картофель отварной», «Картофель в молоке», «Картофельное пюре».Приготовление блюд из припущенных овощей: «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе», «Овощи припущенные в молочном соусе».Подготовка картофеля. Капусты, моркови ,репы, тыквы. Нарезание овощей для каждого блюда нужной нарезки. Припускание, пассерование овощей. Отпуск. Подготовка картофеля. Нарезание овощей для каждого блюда нужной нарезки. Варка пассерование овощей, муки. Отпуск.

Приготовление блюд из жареных овощей основным способом:, «Картофель жареный», «Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные», «Шницель из капусты», Приготовление блюд из жареных во фритюре: «Картофель жареный во фритюре», «Картофель пай», «Лук и зелень фри» Подготовка картофеля, нарезка нужной формы, жарка. Подготовка капусты, отваривание. Охлаждение , срезание утолщенных мест, отбивание, панирование, обжаривание. Оформление блюд.

**Задание.** Повторить технику безопасности. Приготовить«Картофель отварной», «Картофель в молоке», «Картофельное пюре».Приготовление блюд из припущенных овощей: «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе», «Овощи припущенные в молочном соусе».

 Литература .Кулинария» Н.А. Анфимова Л.Л. Татарская стр 168-186

**Картофельное пюре.** Для приготовления картофельного пюре лучше использовать сор-та картофеля с высоким содержанием крахмала. Очищенный картофель, однородный по ве-личине, варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают на протирочной машине. В горячем картофеле при температуре 80 °С клетки, со-держащие крахмальный клейстер, эластичные и при протирании сохраняются. В остывшем картофеле клетки становятся хрупкими, при протирании разрываются, из них выделяется клейстер, поэтому пюре получается клейким, тягучим, что ухудшает его вкус и внешний вид. В протертый картофель добавляют растопленное сливочное масло или маргарин, прогрева-ют, непрерывно помешивая, вливают горячее кипяченое молоко и взбивают до получения пышной масс при отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности наносят ложкой узор, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. Пюре можно отпус-кать с пассерованным репчатым луком или вареными рублеными яйцами, смешанными с растопленным сливочным маслом. Чаще всего картофельное пюре используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам *Норма продуктов на 1 кг картофельного пюре: картофель очищенный 855, масло сли-вочное 35, молоко 150.* **Морковь припущенная.** Морковь нарезают средними кубиками, дольками или брусоч-ками, кладут в посуду, наливают немного бульона или воды (0,2–0,3 л на 1 кг овощей), до бавляют сливочное масло или маргарин, доводят до кипения, кладут соль, закрывают крыш-кой и припускают до готовности.

При отпуске припущенную морковь кладут в баранчик или порционную сковороду, сверху – кусочек сливочного масла.

При приготовлении моркови с соусом припущенную морковь заправляют молочным со-усом средней густоты, кладут сахар и прогревают. Можно отпустить с гренками из пшенич-ного хлеба.

Морковь 271, маргарин столовый 5, сахар 3, масло сливочное 10 или соус 50. Выход 210/250.

**Картофель отварной.** Очищенные клубни картофеля одинакового мелкого размер(крупный картофель разрезают на части) кладут в посуду слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1 –1,5 см, кладут соль, посуду закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, а картофель подсушивают, для этого посуду накрывают крышкой и ставят на 2–3 мин на менее горячий участок плиты.

Некоторые сорта картофеля сильно развариваются, пропитываются водой, в результате чего ухудшается вкус готового блюда. Поэтому при варке такого картофеля воду сливают через 15 мин после закипания, закрывают картофель крышкой и доводят до готовности без воды – паром, образующимся в котле. Таким же способом варят картофель, обточенный бо-чоночками.

Варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его вкус, снижается пищевая ценность, изменяется цвет. Отварной картофель исполь-зуют как самостоятельное блюдо и гарнир.

При отпуске отварной картофель кладут в баранчик, тарелку или порционную сковороду, поливают сливочным маслом, сметаной или подают их отдельно, посыпают измельченной зеленью. Можно подавать картофель с соусами: красным с луком, корнишонами, томатным, сметанным, сметанным с луком, грибным.