**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА**

### Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Цвет (2 балла) |  |
| Внешний вид(2 балла) |  |
| Запах(2 балла) |  |
| Вкус(2 балла) |  |
| Консистенция(2 балла) |  |
| Оценка |  |
| Замечания |  |

Подпись

# **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 10 баллов -«5» отлично | 7 балов-«4» хорошо | 4 баллов-«3» удовлетворительно | менее 4 баллов -«2» неудовлетворительно |
| Оценивают блюда и изделия, отвечающие полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества. | Оценивают блюда и изделия незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья). | Оценивают блюда и изделия, приготовленные с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы). | Оценивают блюда и изделия с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.) |

Обучающийся, набравший 7-10 баллов, считается усвоившим материал на 70% (Кус=0,7)

**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

### Блюдо «Запеканка творожная» Сборник рецептур № 499

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор сырья | Брутто  1 порция | Брутто  4 порции | Наименование операции | Последовательность  выполнения  работ | Рисунок |
| Творог  Мука  пшеничная  или крупа  манная  Сахар  Яйцо  Маргарин  Сухари  Сметана  Масса  готовой  запеканки  Сметана  или сладкий  соус  Выход со  Сметаной  Или соусом | 141  12  10  10  1/10  5  5  5  150  25  75  175  225 | 564  48  40  40  2/5(16гр)  20  20  20  600  60  300 | Приготовление творожной массы  Подготовка  противня  Выкладка  массы  Запекание  Нарезание  Подача | Творог протирают, соединяют с пшеничной мукой или манной крупой, вводят сахар, яйца, соль, перемешивают.  Противень смазывают и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу слоем 3-4 см.    Поверхность разравнивают, смазывают сметаной или яйцом, запекают.  Нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы.  Подают со сметаной или сладким соусом. | Для приготовления запеканки возьмём творог жирностью 9-15%, яйца, сахар, манную крупу и несколько горстей изюма без косточек.  Отделить белки от желтков.  Взбить венчиком белки с щепоткой соли.  Соединить творог, желтки, сахар и 5 столовых ложек манной крупы.Затем добавить слегка взбитые белки и изюм, который предварительно промыть и обсушить.  Хорошо всё перемешать — масса должна стать однородной.Форму для выпекания смазать сливочным маслом и присыпать оставшейся манной крупой. Затем влить творожную смесь.  Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 35-45 минут до румяной корочки.  Подавать творожную запеканку тёплой со сметаной, джемом или мёдом.  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=166710913-25-72&n=21 |

Мастер п\о Богданова А.А.

# **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ ТВОРОГА**

### Блюдо «Запеканка из творога »

Запеканка из творога должна ***Внешний вид –*** покрыта равномерной румяной корочкой.

Быть с гладкой поверхностью, ***Цвет*** – на разрезе белый или желтый.

Смазанной сметаной или яйцом, ровной ***Вкус*** – кисло-сладкий.

Без разрывов и трещин, прямоугольной ***Не допускается*** в запеканках: горький посторонний привкус,

или квадратной формы. затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.