Тема. Страви з сиру свіжого

Вирішити виробничі ситуації

**Завдання 1**. Відвідувач кафе замовив галушки сирні. Офіціант подав галушки на підігрітій тарілці, але вони всі злиплися. Офіціант подав окремо сметану в соуснику метале­вому на тарілці пиріжковій з ложкою чайною. Відвідувач звернувся з проханням замінити страву на іншу.

Проаналізуйте дану ситуацію та вкажіть причини виник­нення такого дефекту страви. Які мають бути дії офіціанта?

**Завдання 2**. Відвідувач кафе замовив сирники з морк­вою. Офіціант подав сирники, политі соусом молочним, на тарілці мілкій столовій. Відвідувач звернувся з проханням замінити страву, оскільки сирники не тримають форми, рідкуватої консистенції.

У чому полягає причина? Як слід діяти офіціанту в даній ситуації? Відповідь обґрунтуйте.

**Завдання 3.** У кафе група відвідувачів замовила варени­ки з сиром. Офіціант подав вареники з маслом вершковим на та­рілках мілких столових, але краї вареників розлипнулись, варе­ники не зберегли своєї форми.

Укажіть причину таких дефектів. Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

**Завдання 4.** Відвідувач ресторану замовив вареники, запечені у сметані. Офіціант подав вареники у горщику на тарілці пиріжковій з ложкою десертною. При споживанні відвідувач виявив, що свіжий сир кислий, а сметана дуже рідка.

Проаналізуйте дану ситуацію та вкажіть причини виник­нення даних дефектів. Як слід діяти офіціанту в даній ситуації?

**Завдання 5**. Кухар приготував вареники ліниві на за­мовлення, але під час варіння вони втратили форму та розлізлися.

Укажіть причину таких дефектів. Як можна попередити їх виникнення?

**Завдання 6**. У їдальні відвідувач замовив сирники, але вони всередині були з грудочками, маса погано вимішана, кисла.

Укажіть причини таких дефектів. Як можна попередити їх виникнення?

**Завдання 7**. Кухар смажив у фритюрі сирники по-київськи, але вони потріскалися, фарш повністю повитікав назовні.

У зв’язку з чим це сталося? Як слід діяти в даній ситуації?

**Завдання 8**. Кухар дієтичної їдальні приготував запі­канку з сиром, але вона пристала до листа, дуже щільна і підгоріла знизу та зверху листа.

Укажіть, чому це сталося. Як слід діяти в даній ситуації?

**Завдання 9. Скласти технологічну карту на фірмову страву з сиру.**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення ситуаційних завдань слід повторити та систематизувати матеріал із даної теми.

Потрібно ознайомитися з рецептурами, технологією при­готування та правилами подавання страв, виробів із яєць та свіжого сиру, використовуючи матеріали таких джерел:

* підручник “Кулінарія”. - С. 281 - 295;
* підручник “Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів”. - С. 313 - 317;
* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - С. 115-118.