

Описание технологических процессов приготовления окрошки сборной мясной и торта песочного «Муравейник»



Автор работы: Сотников А.,
гр. 05

Qina

Рецептура, калькуляция блюда «Окрошка сборная мясная»

№ п/п	Наименования продуктов	Масса брутто, гр.	Масса нетто , гр.
1	Мясо говядина	44	32,5
2	Окорок копчено- вареный	26,5	20
3	Хлебный квас	340	340
4	Лук зеленый	50	40
5	Огурцы свежие	37,5	30
6	Картофель	68,5	50
7	Яйца	¼ ШТ	20
8	Сметана	5	5
9	Сахар- песок	5	5
10	Горчица столовая	2	2
11	Соль	2	2
12	Сметана	10	10
13	Выход готового блюда, гр.	-	500/20/ 20/10
	Продажная цена блюда, 60% наценка		43- 88=



Подготовка мяса говядины

- ❖ Мясо кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении. За 10- 15 мин до окончания варки кладут соль. Продолжительность варки мяса говядины 1 – 1,5ч. Для варки 1кг мяса берут 1 – 1,5 л воды. Готовность мяса определяют проколом поварской иглой. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают.
- ❖ Мясо, отваренное крупным куском, вначале нарезают на пластинки, нарезают их на брусочки, а затем на кубики раз



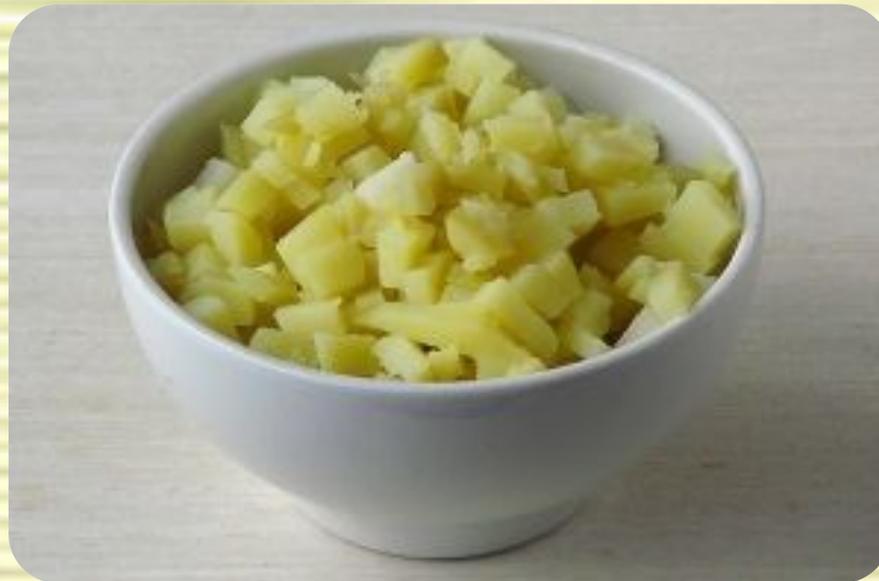
Подготовка окорока копчено - вареного

- ❖ Окорок копчено – вареный очищают от шкуры.
- ❖ Вначале окорок нарезают на пластинки, разрезают их на брусочки, а затем на кубики размером 0,3- 0,5 см.



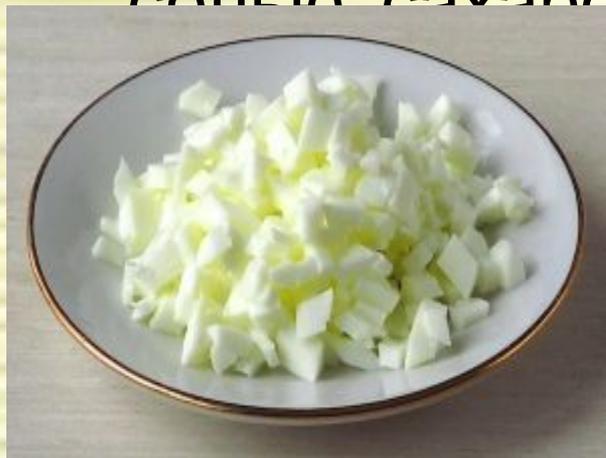
Подготовка картофеля

- ❖ Картофель отваривают в кожуре: заливают горячей водой на 1- 1,5 см, кладут соль и варят при слабом кипении до готовности 25 мин.
- ❖ Картофель очищают и нарезают кубиками: вначале нарезают на пластинки, разрезают их на брусочки, а затем на кубики размером 0,3- 0,5 см.



Подготовка яиц

- ❖ Яйца варят вкрутую 10-12 мин, для варки одного яйца берут 250- 300г воды. Сваренные яйца быстро охлаждают в холодной воде и очищают.
- ❖ Вареные яичные белки нарезают кубиками, яичные желтки растирают с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны.



Подготовка лука зеленого

- ❖ Зелёный лук промывают в проточной воде, обсушивают и шинкуют тонкими колечками длиной 0,5 см.
- ❖ Лук слегка растирают с солью.



Подготовка огурцов свежих

- ❖ Свежие огурцы очищают от кожицы (если она грубая), нарезают вдоль на четыре части и тонко шинкуют толщиной 1-2 мм.



Технология приготовления блюда «Окрошка сборная мясная»

- ❖ Приготовленную овощную смесь постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник. Заправленный квас придает окрошке хороший вкус.
- ❖ Заправленную квасом овощную смесь помещают в порционную посуду, добавляют мясные продукты, кладут сметану и рубленую зелень укропа. В тарелку при отпуске можно положить кусочки питьевого льда или подать его отдельно на розетке.



Отпуск блюда «Окрошка сборная мясная»





Требования к качеству «Окрошка сборная мясная»



- ❖ *Внешний вид:* овощи и мясные продукты нарезаны кубиками, в середине сметана и зелень.
- ❖ *Цвет:* светло – коричневый, мутный от сметаны и яичных желтков.
- ❖ *Вкус:* кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, укропа и лука.
- ❖ *Запах:* зелени.
- ❖ *Консистенция:* вареных продуктов – мягкая, свежих огурцов – слегка хрустящая.



Рецептура, калькуляция торта «Муравейник»



№ п/п	Наименование полуфабрикатов	Масса полуфабрикатов, гр.
1.	Песочный полуфабрикат	500
2.	Крем сливочный с варёным сгущенным молоком	350
3.	Орехи грецкие жареные	50
4.	Шоколадная глазурь	100
	Выход готового изделия, гр.	1000
	Наценка, %	50%
	Продажная цена торта, руб. (1 кг)	192-66

Песочный полуфабрикат



- ❖ Масло сливочное растирают с сахаром.
- ❖ В яйцах растворяют питьевую соду, углекислый аммоний, соль и эссенцию.



- ❖ Все ингредиенты соединяют, добавляют муку и замешивают тесто не более 2-3 мин.



- ❖ Готовое тесто раскатывают в пласт 3-8мм и выпекают 10-15мин. при температуре 260-270°C.



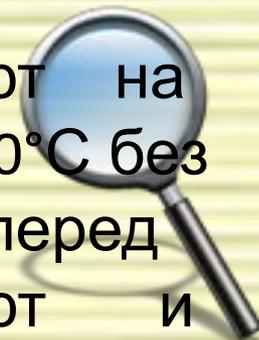
- ❖ Орехи слегка поджаривают на противне при 180°C без изменения цвета. Перед



Приготовление отделочных полуфабрикатов



- ❖ Крем: сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 минут до пышной массы, соединяют со сгущенным вареным молоком и взбивают еще 1 – 3 мин до однородной массы.
- ❖ Шоколадная глазурь: измельчённый шоколад соединяют с какао-маслом и подогревают на водяной бане до 33°C .
- ❖ Орехи: слегка поджаривают на противне при температуре 180°C без изменения цвета; перед использованием охлаждают и



Технология приготовления торта песочного «Муравейник»



❖ Выпеченный песочный полуфабрикат измельчают руками или пестиком.

❖ Соединяют с кремом и рубленными грецкими орехами.



❖ Массу хорошо вымешивают и укладывают горкой.

❖ Украшают шоколадной



Требования к качеству торта песочного «Муравейник»

- ❖ *Внешний вид:* форма горкой, украшен шоколадной глазурью.
- ❖ *Цвет:* песочного полуфабриката светло-коричневый, глазури-коричневый.
- ❖ *Вкус:* сладкий, соответствует песочным тортам.
- ❖ *Запах:* эссенции.
- ❖ *Консистенция:* песочного полуфабриката - рассыпчатая, сухая. при надавливании



Спасибо за
внимание!

