

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ
ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
ПО ПРОФЕССИИ
ПОВАР, КОНДИТЕР
ГЕРЮГОВА А.В.
группа № **122**

Блюдо: «Окрошка мясная на кефире»



- В жаркие летние дни на смену наваристым щам, борщам, рассольникам приходят холодные супы.
- Первое место среди них занимает окрошка.

Классическую окрошку готовят на квасе, но в нашем случае мы будем готовить на кефире, наполовину разбавленным холодной кипячёной водой.



Продукты для приготовления окрошки

- Мясо говядина
- Лук зелёный, укроп
- Картофель варёный
- Огурцы
- Яйца
- Горчица готовая
- Сметана
- Соль
- Сахар
- Кефир
- Коньяк



Рецепт приготовления окрошки

- Мясо, огурцы, отварной картофель, белок яйца нарезать мелкими кубиками. Лук нашинковать, перетереть с солью, сахаром, желтками яиц, развести кефиром. Соединить подготовленные продукты, посолить по вкусу, разложить в тарелки, залить кефиром. Добавить по столовой ложке сметаны, готовой горчицы и коньяка, посыпать зеленью.



Технологическая карта. Окрошка мясная на кефире. Норма продукта на 1 порцию

| Наименование продукта | Количество продукта | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
|-----------------------------------|---------------------|--|---|
| Говядина | 40,5 | Нарезать мелкими кубиками | Нож, доска разделочная (МВ) |
| Картофель отварной | 50 | Очистить, нарезать мелкими кубиками | Нож, доска разделочная (ОВ) |
| Яйца вареные белки (шт.) | 12 | Очистить, белок нарезать мелкими кубиками | Нож, Доска разделочная |
| Огурцы свежие | 15 | Нарезать мелкими кубиками | Нож, доска разделочная (ОС) |
| Редис | 15 | Нарезать соломкой | Нож, доска разделочная (ОС) |
| Лук зеленый | 40 | Лук нашинковать, перетереть с солью, сахаром, желтками яиц, развести квасом | Нож, доска разделочная (ОС), кастрюля |
| Соль | 4 | | |
| Сахар | 5 | | |
| Коньяк | 0,07 | | |
| Желтки | 12 | | |
| Кефир | 340 | | |
| Оформление блюда и подача на стол | | Соединить подготовленные продукты, посолить по вкусу, разложить в тарелки, залить квасом. Добавить по столовой ложке сметаны | Тарелки столовые глубокие, ложки столовые |

Оформление блюда, подача к СТОЛУ



Соединить подготовленные продукты, посолить по вкусу , разложить в тарелки, залить кефиром, добавить по столовой ложке сметаны, посыпать зеленью.

Приятного аппетита!!!

КОНДИТЕРСКАЯ ЧАСТЬ

**Блюдо: «пирожное
крошковое, бисквитное,
обсыпное Картошка»**



Готовим бисквитное тесто

Для этого белки отделяем от желтков. Соединяем желтки с сахарным песком, взбиваем при помощи взбивальной машины до образования пышной пены. Пшеничную муку соединяем с картофельным крахмалом, просеиваем эту сухую смесь и начинаем постепенно вводить в желтково – сахарную смесь, перемешиваем до однородности. Соединяем белки с оставшимся сахаром, взбиваем до устойчивых пиков. Вводим белки в тесто, аккуратно перемешиваем. Готовое тесто выкладываем в формы для выпечки, застеленные пергаментной бумагой. Отправляем формы в предварительно разогретую до ста восьмидесяти градусов духовку на пятьдесят минут.



Готовый бисквит аккуратно извлекаем из формы, перекладываем на решетку, остужаем и разрезаем вдоль на три коржа. Коржам нужно дать время хорошенько просохнуть.

Коржам нужно дать время хорошенько просохнуть.



**Готовый бисквит измельчаем до
состояния мелкой крошки**

при помощи миксера со специальной
насадкой

Размягченное масло соединяем с сахарной пудрой, взбиваем при помощи миксера до однородной пышной массы. Затем добавляем сгущенное молоко и еще раз взбиваем до получения однородного крема



Бисквитную крошку пересыпаем в емкость, добавляем коньяк и крем. Тщательно вымешиваем массу до однородности.



Формируем пирожные в виде картошки.



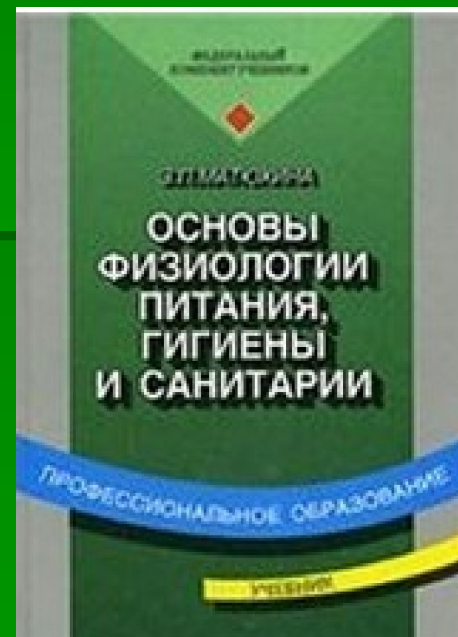
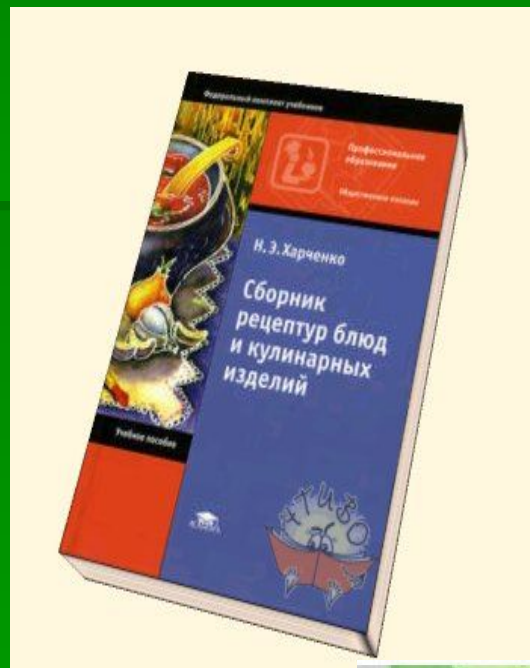
Затем готовые пирожные обваливаем со всех сторон в какао-порошке, если он натуральный, то лучше смешать его с сахарной пудрой, иначе будет горчить и убираем в холодильник на несколько часов для пропитки и застывания.



Приятного аппетита!



Литература



Использованные ресурсы

<http://www.russianfood.com/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://kak-prigotovit.su/>