

# Презентация

**Тема:** Приготовление блюд: «Корзиночки с фаршем из птицы, соус из сливок»  
«Котлеты из филе птицы панированные жареные со сложным гарниром, соус  
белый с яйцом»  
«Рыба жареная с зеленым маслом, лимоном, рис отварной, соус томатный»  
«Пирожное венское»

Выпускник Сибгатулин Дмитрий Хасянович, гр. 2-31

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

Руководитель: Фалько Н.А.

---

Москва 2017

# Корзиночки с куриным фаршем



- В молоке растворяют меланж, сахар, соль, добавляют муку, размягченный маргарин и сметану. Все перемешивают до однородной консистенции и добавляют остальную муку.



- Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3мм и вырезают кружочки по размеру формочек.



- Вырезанные кружочки вкладывают в формочки, прижимая тесто к внутренней поверхности формочек, прокалывают в нескольких местах и ставят их выпекать.



- Сырую птицу пропускают через мясорубку с двумя решетками. Фарш кладут на смазанный жиром глубокий противень слоем не более 3см и, периодически помешивая, обжаривают до готовности в жарочном шкафу.



- Обжаренную птицу смешивают с пассированным луком и грибами и еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш заправляют солью, перцем, соусом и перемешивают.



# Котлеты из филе птицы



- Филе, зачищенное от пленок и сухожилий, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят основным способом.



- Морковь припускают с маслом и протирают.



- Грибы обжаривают до готовности, и тушат в сметанном соусе.



- Зеленый горошек прогревают.



- Сырые яичные желтки соединяют с кусочками маргарина, добавляют сливки и проваривают на водяной бане непрерывно помешивая.



# Рыба жареная с зеленым маслом



- Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре.



- В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, лимонный сок, тщательно

п



- Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще 15-20мин, соединяют с соусом белым и варят 25-30мин. Готовый соус процеживают.



- Рис отваривают, промывают кипятком добавляют сливочное масло и прогревают.



# Пироженое венское



- **Замешиваем песочное тесто**



- Выкладываем большую часть теста ровным слоем на противень, сверху выкладываем смесь варенья с медом, второй кусок теста распределяем сверху в виде небольших

