

Тема: Приготовление блюд комплексного меню: «Овощной винегрет», «Котлета по-киевски, с гратеном из цукини с сыром, рисовые палочки соус сливочный», «Открытый пирог из песочного теста с яблочной начинкой, соус шоколадный»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.

**ПРОФЕССИЯ: ПОВАР,
КОНДИТЕР**

ГРУППА: 125

**СТУДЕНТ:
ДОНДОКОВА Б.А.**

Ведение

Профессия повара является одной из самых востребованных профессий в сфере обслуживания. В отличие от большинства сервисных профессий, поварское искусство изучается не только поварами. Практически каждый человек обладает какими-то навыками в этой области, поскольку приготовление пищи является одной из самых насущных человеческих забот.

Кулинария – это искусство приготовления пищи. многое зависит от искусства приготовления пищи - кулинарии, поварского дела - донной из самых древних профессий.

Повар должен осознавать ответственность за выполняемую работу. Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, вышедший из учебного заведения, должен не только уметь выполнить свою работу. А также должен уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, то есть создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда.

Раздел 1: Первичная обработка продуктов входящих блюда

Свеклу - промывают.

Картофель - промывают, очищают, промывают.

Морковь - промывают.

Огурцы соленые - промывают холодной водой. У мелких соленых и маринованных огурцов отрезают место прикрепления плодоножки. У крупных огурцов очищают кожицу, разрезают вдоль на 4 части и вырезают семена. Нарезают мелкими кубиками.

Цуккини - отрезают плодоножку, промывают, очищают от кожицы, нарезают.

Зелень - перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки. Обработанную зелень кладут в холодную воду, промывают несколько раз в большом количестве воды, а затем — под струей воды, чтобы смыть песчинки.

Мясо курицы – первичная обработка состоит из следующих операций: размораживания, опаливание, удаления шейки, ножек, потрошения, промывания; приготовления полуфабриката.

Сыр – срезают корки.

Сливки — прогревают.

Сливочное масло - поступает в упаковке. Перед использованием масла нужно отделить его от упаковки.

Сливочное масло - поступает в упаковке. Перед использованием масла нужно отделить его от упаковки.

Яйца - перед обработкой овосконируют в первой ёмкости – обработка тёплым 1–2 % р–ром кальцинированной соды в течение 5–10мин,100–200 г соды на 10 л раствора. Во второй ёмкости – дезинфекция в 2% р–ре «Ника-2» в течение 30 мин при температуре воды – 40-45*С,173 мл средства на 9827 л воды. В третьей ёмкости – ополаскивают проточной водой до полного отмывания дезинфектанта. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Помидоры черри —

Первичная обработка помидоров черри: промывают, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают.

Шампиньоны - очищают, промывают, сортируют, нарезают.

Лук репчатый - сортируют, отрезают нижнюю часть — донце и шейку, снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде, нарезают.

Чеснок - срезают верхушку и донце, снимают чешуйки, разделяют головку чеснока на дольки и очищают.

Лимон - промывают, очищают от кожицы косточек, нарезают.

Яблоки - промывают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами нарезают.

Темный шоколад - освобождают от упаковки.

Сливочное масло - размягчают.

Пекарский порошок — искусственный разрыхлитель теста, применяемый при выпечке хлеба и при приготовлении кондитерских изделий без дрожжей.

Сахар, сахарная пудра – просеивают.

Панировочные сухари – просеивают

Какао-порошок — просеивают.

Раздел 2. Инструкционно - технологические карта
Наименование блюда: Овощной винегрет с черносливом

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 3 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	30	23	90	69
Картофель	93	68	279	204
Огурец соленый	54	45	162	135
Лук репчатый	27	23	81	72
Морковь	19	15	57	45
Миндаль	15	10	45	30
Масло растительное	-	15	-	45
Фундук	60	50	180	150
Соль	-	1	-	3
Чернослив	50	47	150	131
Выход		120/10		

Технология приготовления

Овощи варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают мелкими кубиками 03-05 см., соленые огурцы, мелкими кубиками. Репчатый лук полукольцами. Все подготовленные овощи, кроме свеклы, соединяют. В последнюю очередь вводят свеклу, чернослив, фундук соединяют предварительно заправленную растительным маслом, добавляют соль. Винегрет выкладывают на плоскую тарелку, украшают.

Требования к качеству

Внешний вид - овощи должны соответствовать форме нарезки.

Цвет- светло - красный или ярко-розовый.

Вкус и запах - соответствующий используемым продуктам.

Консистенция - вареных овощей-мягкая, соленых-твердая, хрустящая.

2.2 Инструкционно-технологическая карта

Наименование блюда: Котлета по-киевски, с гратеном из цукини с сыром. рисовые палочки. с соусом сливочным.

000	На 1 порцию.		На 3 порции.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	231	83	693	249
Для масла зеленого				
Зелень петрушки	7	5	21	15
Масло сливочное	30	30	90	90
Лимон	7	5	21	15
Для панировки				
Яйца	1/4	10	1шт.	30
Панировочные сухари	28	25	84	75
Масса полуфабриката	-	145	-	435
Масло растительное	15	15	45	45
Масса жареных котлет	-	128	-	384
Масло сливочное	10	10	30	30

Продолжение таблицы

Гарнир из овощей				
Картофель	20	15	60	45
Цукини	20	15	60	45
Помидоры	20	15	60	45
Лук репчатый	15	10	45	30
Чеснок	5	4	15	12
Корень имбиря	5	5	15	15
Томатная паста	5	5	15	15
Сыр гауда	10	10	30	30
Гарнир рисовые палочки				
Рис (длиннозёрный)	30	30	90	90
Яйца	1шт	40	-	120
Мука	10	10	30	30
Чеснок	5	4	15	12
Сыр гауда	10	10	30	30
соль	2	2	6	6
Перец черный молотый	1	1	3	3
Для панировки				
Яйца	2шт	80	-	240
Куркума	2	2	6	6
Сухари панировочные	5	5	15	15
Соус бешамель				
Сливки	20	20	40	40
Сливочное масло	5	5	10	10
Мука	5	5	10	10
Оформление				
Сыр пармезан	15	15	45	45
Выход		128/50/40/30		

Сливочное масло размягчают, соединяют с мелко рубленной зеленью, соком лимона (по вкусу). Из масла формируют колбаску, замораживают.

С тушки птицы удаляют кожу. Глубоким надрезом вдоль килевой кости срезают филе вместе с костью крыла. Кость перерубают в суставе, зачищают от мякоти и сухожилий.

Филе птицы зачищают. Для этого отделяют малое филе от большого. Из малого филе удаляют сухожилие, а из большого - остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, удаляют поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка раскрывают, перерезают в 2х- 3х местах сухожилия.

На подготовленное филе укладывают зеленое масло, сверху укладывают малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе. Формуют котлету удлиненной формы. Котлету смачивают в льезоне, панируют дважды в белой панировке, замораживают и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при $t 1800C$ в течение 4-5 минут.

При отпуске котлеты поливают сливочным маслом.

Гратен овощной: картофель, цукини, лук репчатый, чеснок, корень имбиря и помидоры очищают, промывают. Картофель натирают на тёрке мелкой отжимают и смешивают с мелко рубленным пассированным луком чесноком и пассированной томатной пастой. Цукини, помидоры нарезают кружочками средней толщины и обжаривают на сковороде в не большом количестве масла. Цукини и помидоры кладут в форме башни, кладут между слоями картофель, лук, чеснок, томатную пасту и тонко нарезанный сыр и запекают при $t1800C$ в течение 10-15 минут. Подают в горячем виде.

Гарнир рисовые палочки: рис перебирают, промывают, отваривают, воду сливают, рис охлаждают. Затем добавляют просеянную муку, взбитые яйца, мелко рубленый чеснок, соль, перец. Сыр нарезают на брусочки. Рис выкладывают в форме круга на центр круга укладывают сыр и формируют в виде палочки, так чтобы сыр находился внутри. Яйца взбивают, добавляют куркуму, каждую рисовую палочку смачивают в яйце, панируют в муке, смачивают в яйце и панируют сухарях. Обжаривают во фритюре до золотистого цвета, кладут на бумажные полотенца, чтобы впитался весь лишний жир. Подают в горячем виде.

Соус: сливочное масло растапливают на медленном огне, всыпают муку, постепенно помешивая и доведя смесь до однородности. Вливают сливки и добавляют соль, перец, чернослив, фундук. Тщательно перемешивают и доводят до кипения и подают.

Требования к качеству

Внешний вид - котлета правильной формы ,панировка без трещин.

Консистенция - сочная, хрустящая.

Цвет - золотисто- коричневый.

Вкус, запах - свойственный, жареной птицы, без привкусов, в меру соленый.

Гратен из цуккини с сыром:

Внешний вид – должны сохранить форму, иметь румяную корочку.

Цвет - светло-коричневый.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный продуктам.

Рисовые палочки:

Консистенция – хрустящая

Цвет – золотистый.

Вкус и запах –сырный.

Соус:

Внешний вид - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Консистенция - полужидкая, однородная, нежная.

Цвет –бежевый.

Вкус - насыщенный, соответствует использованным продуктам.

2.3 Инструкционно-технологическая карта

Наименование блюда: Открытый пирог из песочного теста грушевой начинкой , соус шоколадный

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 3 порции	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Песочное тесто				
Мука	25	25	75	75
Масло сливочное	14	14	42	42
Сахарная пудра	9	9	27	27
Яйцо	18	18	54	54
Пекарский порошок	1	1	3	3
Начинка				
Груша	15	15	45	45
Творожный сыр	10	10	30	30
Фундук	10	10	30	30
Соус шоколадный соус с бананами				
Какао	35	35	105	105
Сахар	6	6	18	18
Мука	3	3	9	9
Сливочное масло	10	10	30	30
Молоко	15	15	45	45
Банан	30	30	90	90
Украшения				
Сахар	40	40	120	120
Вода	20	20	60	60
Выход		120/30		

Песочное тесто: размягченное сливочное масло сбивают с сахарной пудрой до однородной. Добавляют желток и разрыхлитель. Снова всё перемешивают. Начинают добавлять небольшими порциями муку. Замешивают тесто. Раскатывают тонким слоем, вырезают, кладут в форму. Творожный сыр смешивают с сахарной пудрой. Груши промывают, очищают ~~то~~ ~~кожицы~~ и ~~семян~~, нарезают тонкими ломтиками укладывают в форму между слоями укладывают творожный сыр и запекают при температуре $t=180^{\circ}\text{C}$ в течение 20-25 минут. В сотейнике растапливают сливочное масло, добавляют постепенно какао, сахар. Заливают молоком, добавляют муку и кипятят 5 – 8 мин. Требования к качеству

Внешний вид - не развалившийся кусочек с применением декора.

Цвет- румяный, запеченный.

Вкус - вкус свойственный без привкуса горечи.

Запах - запах груш, шоколада.

Заключение

Питание - неотъемлемая составная часть жизни, ее основа, источник энергии, без которой жизнь немыслима. Даже находясь в состоянии покоя, организм человека расходует немало энергии на работу внутренних органов и поддержание температуры тела. А что же говорить, если человек работает? Чем тяжелее труд, чем больше энергического материала (прежде всего жиров и углеводов) приходится компенсировать. За счет пищи, преимущественно белков, организм в недостаточно короткие сроки (от недели до месяца) обновляются. Внешне мы остаемся прежними, но практически все в нас изменилось: мышцы, внутренние органы, кожа и многое другое. Вот почему питаться необходимо рационально, питание должно соответствовать физиологическим потребностям человека, то есть важно принимать ежесуточную необходимую норму белков (причем половина их должна быть животного происхождения), витаминов и минеральных веществ. И тут многое зависит от искусства приготовления пищи - кулинарии, поварского дела - донной из самых древних профессий.

Спасибо за внимание!
