

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Карелия «Северный колледж»

Письменная экзаменационная работа

Технология приготовления блюда «Щи со
свежей капустой и картофелем»

Технология приготовления блюда «Булочки
ванильные»

Цели

- ❖ изучение практических и теоретических основ приготовления блюд.

Задачи

- ❖ рассмотреть технологию приготовления блюд и организацию рабочего места.
- ❖ выявить недостатки которые могут возникнуть при приготовлении блюда.
- ❖ произвести расчет технологических карточек



Работа состоит из двух разделов

Технология приготовления блюда «Щи со свежей
капустой и картофелем»

Технология приготовления блюда «Булочки
ванильные»

Введение

Кулинария – это искусство приготовления пищи. Кондитерские и булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека.



Раздел 1. Технология приготовления блюда «Щи со свежей капустой и картофелем»

История блюда

- ❖ Щи из белокочанной капусты являются одним из традиционных блюд русской кухни
- ❖ «Голодному Федоту любые щи в охоту», «Щи – всему голова».
- ❖ Щи готовят на мясном, рыбном и грибном бульонах
- ❖ Ассортимент щей: щи с картофелем, щи из квашеной капусты, щи по –уральски, щи суточные, щи зеленые.

Раздел 1. Технология приготовления блюда «Щи со свежей капустой и картофелем»

- Технология приготовления блюда ««Щи со свежей капустой и картофелем»»



Раздел 1. Технология приготовления блюда «Щи со свежей капустой и картофелем»

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи мягкие, сохранившие свою форму.

Бульон жидкий, светло – серый, поверхность оранжевая от томата.

Вкус- умеренно соленый с привкусом и ароматом овощей и специй.

Раздел 1. Технология приготовления блюда «Щи со свежей капустой и картофелем»

■ Организация работы горячего цеха

Назначение цеха: В нем осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов: доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда. Подготавливаются продукты для холодных блюд, а иногда даже выпекаются и кондитерские изделия.

Раздел 1. Технология приготовления блюда «Щи со свежей капустой и картофелем»

- Оборудование:
Пароконвектомат или жарочный шкаф, электрические плиты, сковороды, фритюрницы, кипятивники, весоизмерительное и холодильное оборудование, производственные столы.



Раздел 1. Технология приготовления блюда «Щи со свежей капустой и картофелем»

Инвентарь горячего цеха:

- ❑ Сита, грохот металлический.
- ❑ Дуршлаг, шумовки.
- ❑ Ковши, черпаки, половники, цедилки металлические.
- ❑ Приспособление для процеживания бульона.
- ❑ Противни, сковороды, кастрюли, котлы.



Раздел 1. Технология приготовления блюда «Щи со свежей капустой и картофелем»

Оформление и подача щей

- Наливают в глубокую тарелку, кладут сметану и украшают зеленью укропа и петрушки. К щам из свежей капусты можно подать ватрушку с творогом. К щам из квашеной капусты – крупейник, гречневую кашу или кулебяку с ней.



Раздел 2. Технология приготовления блюда «Булочки ванильные»

- Это изделие получило особую популярность в Швеции.



Раздел 2. Технология приготовления блюда «Булочки ванильные»

Технология приготовления:

- Приготовление теста безопарный способ
- Формовка изделий
- Расстойка
- Выпечка изделий

Раздел 2. Технология приготовления блюда «Булочки ванильные»

Органолептические показатели

- ❖ Цвет от золотистого до светло-коричневого.
- ❖ Запах приятный, ванильный.
- ❖ Вкус свежес выпеченного изделия из дрожжевого теста.
- ❖ Форма круглая, поверхность гладкая.

Раздел 2. Технология приготовления блюда «Булочки ванильные»

Организация работы кондитерского цеха

- ❖ Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий.
- ❖ Яйцо обрабатывают в специальном моечном помещении.
- ❖ Перед замесом теста муку просеивают в отдельном помещении.

Раздел 2. Технология приготовления блюда «Булочки ванильные»

■ Оборудование

стол, тестоделитель, ларь для муки (под столом), ящик для ножей, электронные весы, взбивательные машины

■ Инвентарь

кондитерский мешок с комплектом насадок; лопатка, венчики, миксер; противни и подносы, скалка.

Раздел 2. Технология приготовления блюда «Булочки ванильные»

Подача ванильных булочек

- ❖ Теплые булочки выкладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой.



Заключение.

Издавна самым почетным занятием считалось лечить, учить и кормить. Труд талантливого повара близок к творчеству живописца и скульптора и требует особенного вкуса.

В заключении

- ❖ Производственную практику я проходила в МКДОУ Детский сад № 18.





Спасибо за внимание!