

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОБОСОБЛЕННОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ЛУГАНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ПЕДАГОГИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА»

ВЫПУСКНАЯ ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: «Технология приготовления помидоров, фаршированных мясным салатом,
птицы по-столичному с гарниром, компота из свежих ягод,
торта «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой»

Выполнила учащаяся
Кривунченко Наталия Григорьевна
группы ПК -19-1
19.01.17 Повар, кондитер
Руководитель ВПЭР
Сущенко Вера Николаевна

Луганск
2022 г.

1. Основная часть

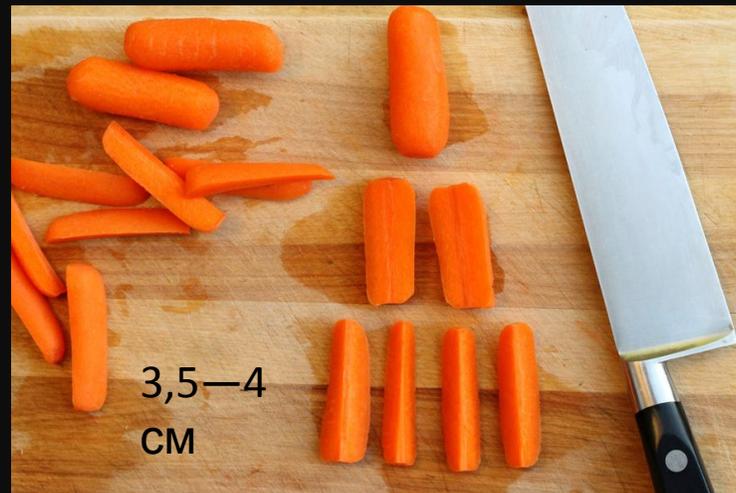
1.1 Расчет сырья

1.2 Товароведная характеристика сырья

1.3 Требования к производственным цехам

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ

- Морковь нарезают дольками. Режут поперек на цилиндры высотой 4 см, разрезают их вдоль пополам и каждую половину по радиусу режут на дольки. Петрушку режут так же как и морковь.
- Лук репчатый нарезают дольками. Для нарезки используют мелкие луковицы, у которых при обработке оставляют часть донца, чтобы лучше сохранить форму нарезки. Луковицу разрезают вдоль пополам, а затем по радиусу на 3–4 части.
- Нарезают картофель на пластинки толщиной 0,2 см и нарезают соломкой длиной 4,5-5 см. используют для картофеля фри(пай)

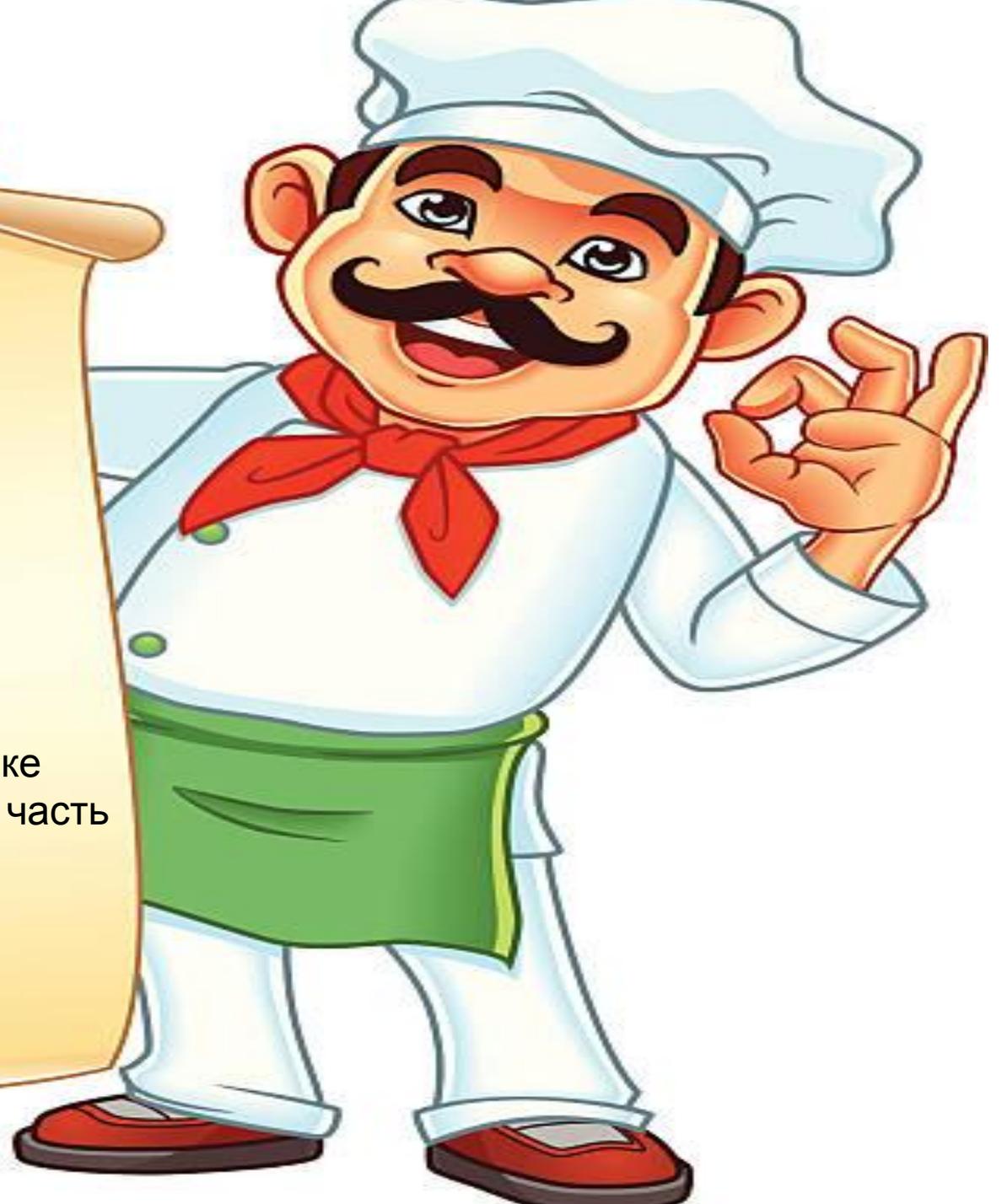
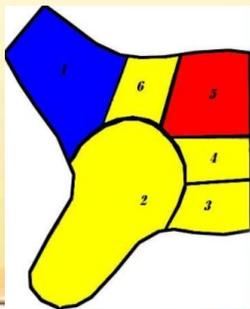


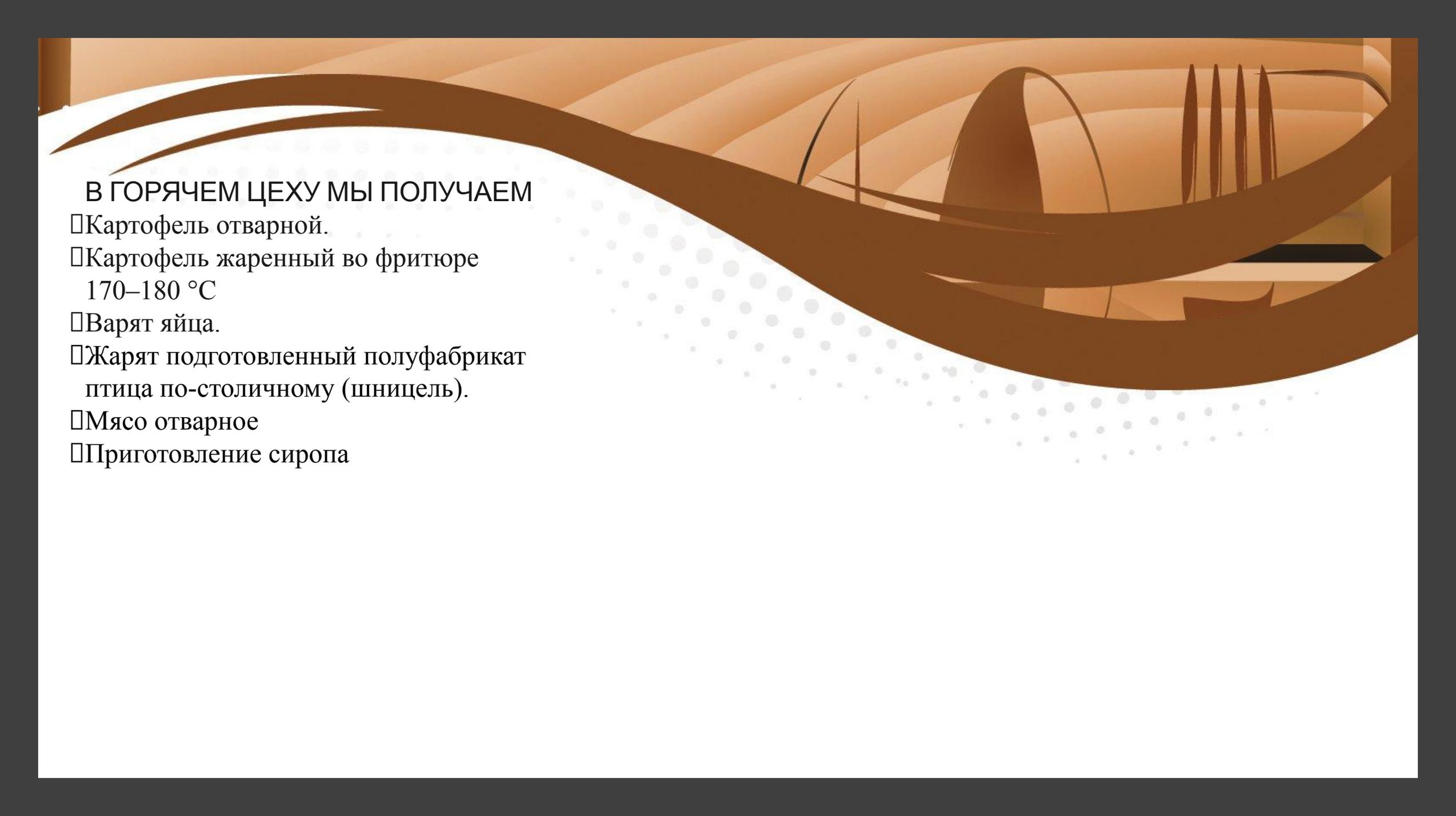
В МЯСНОМ ЦЕХУ
ПРОИСХОДЯТ ИНЫЕ
ФУНКЦИИ ТАКИЕ КАК:

- Первичная обработка
- Оттаивание
- Опаливание
- Потрошение
- Промывание.

ТАК ЖЕ

Разделка передней четвертины. При разделке получают: лопатку, шею и спинно-реберную часть





В ГОРЯЧЕМ ЦЕХУ МЫ ПОЛУЧАЕМ

- Картофель отварной.
- Картофель жаренный во фритюре
170–180 °С
- Варят яйца.
- Жарят подготовленный полуфабрикат
птица по-столичному (шницель).
- Мясо отварное
- Приготовление сиропа

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

- Картофель для салата мясного очищают от кожицы, нарезают ломтиками 1.5 – 2 см.
- Яйца очищают от скорлупы, промывают, нарезают ломтиками.
- Соленые огурцы 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 огурцы ломтиками.
- Отварное мясо режут на пластины поперек волокон, затем на брусочки и только после этого режут на ломтики.
- Крабы используют консервированные
- Салат мясной. Вареное мясо, нарезанное ломтиками, картофель, соленые огурцы – тонкими ломтиками, перемешивают и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный».
- Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.
- Землянику сортируют, промывают, обсушивают.
- Компот из земляники. Землянику не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают





ОТПУСК БЛЮД

- Помидоры, фаршированные мясным салатом. Подготовленные для фарширования помидоры заполняют салатом, сверху украшают яйцом и посыпают мелко нарезанной зеленью.
- Птица, дичь по-столичному (шницель). При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир: картофель, жаренный во фритюре соломкой, зеленый горошек, рядом – крутон, на него – шницель. На шницель кладут консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветочка.
- Компот из свежих ягод. Отпускают компоты в охлажденном виде по 200 г. на порцию.



КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Подготовка продуктов

- Муку просеивают. При просеивании муки удаляются посторонние примеси, она обогащается кислородом воздуха, что способствует лучшему подъему теста.
- Загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. (в 4 ваннах)
- Размораживают меланж непосредственно перед использованием,
- Перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3мм, можно использовать просеиватель для муки.
- Сахарную пудру перед употреблением просеивают через сито для устранения более крупных частиц.
- Приготовление бисквита через сито с ячейками не более 3мм просеивают, разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают фруктовой начинкой. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%), ею же смазывают поверхность и боковые стороны. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность торта смазывают белковым кремом, украшают этим же кремом, фруктами и посыпают сахарной пудрой



Спасибо за внимание!

