

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС
(ГБПОУ «1-Й МОК»)

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ
К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

**Тема: салат овощной с яблоками и сладким перцем
Борщ украинский с мясом
Рыба в тесте «кляр» с жареным картофелем, соус тар-тар
Ромовая баба**

Разработал:
Студент: Убоженко Владимир Сергеевич
Группа № 35П
По профессии СПО 260807.01
«Повар,кондитер

Руководитель: Федяшова О.В.
Консультант: Ледовских Н.А.

Москва
2016 г.

Убоженко Владимир Сергеевич

студент группы 35ПК

Мастер производственного обучения:
Ледовский Никалай Анатольевич.

ФОТО
СТУДЕНТА

Преподаватель МДК:
Федяшова Ольга Вячеслововна

Место прохождения практики
ресторан «Паризьен», ЗАО «АМИ-сто»
г. Москва, м.Динамо, Ленинградский пр-т, 31, стр. 9
Телефон: +7 (495) 613-07-84 <http://www.parisiene.ru/>



ресторан «Паризьен»

120 посадочных мест



Демонстрация цехов и оборудования

Холодный цех



веса



Микроволновая печь



слайсер



Горячий цех



КОПТИЛЬНЯ



ПЛИТА



ГРИЛЬ

Меню ресторана «Паризьен»

Холодные закуски

Meli melo des mer / Шар-тар "Морской Дуэт" 980 р.
Из Шотландского лосося, сибаса и авокадо с красной икрой

Capraccio de rouibre / Карпаччо из осьминога 1 190 р.
Ломе из тонко нарезанного отварного осьминога под оливковым маслом с ароматом белого трюфеля с руккола, помидорами и пармезаном

Beef capraccio / Карпаччо из мраморной говядины 780 р.
Мраморная говядина в сочетании с молодой листовой, помидорами Черри, сыром Пармезан

Steack tartare au Cognac / Мясной шар-тар 1 290 р.
Из элитного охлажденного мяса австралийских бычков с каперсами и французской горчицей

Mille feuille de crabes sauce chateau d'If / Крабовый мильфей 1 060 р.
Хрустящие чипсы из пармезана с начинкой из крабового коктейля и миксом зеленых салатов

Bouratine, pesto, tomate assortis / Буратине "Ла Кремьере" 980 р.
Сыр Буратине в окружении спелых томатов с соусом "Песто" на французский манер.

Assiette fe charcuteries maisons / Ассорти французских мясных деликатесов 790 р.
• Филет из утки / Filet de canard (равновидность французского паштета) • Террин из кабана / Terrine de sanglier • Холодец из перепелки / Caille en gelée • Утиный рулет / Galantine

Горячие закуски

Escargots à l'ail / Эскарго (полдюжины / дюжина) 480 / 960 р.
Виноградные улитки запеченные под чесночным соусом.

St. Jacques sauce truffes / Морской гребешок "Сент-Жак" 1 090 р.
Охлажденный морской гребешок приготовленный в сливочном соусе с черным трюфелем.

Ravioles de crabe esprit wasabi / Пельмени "Монезак" 820 р.
С камчатским крабом подаются с топленым маслом и сливочным соусом "Васаби".

Spaghettini crevette truite crème safrane / Спагетинни "Ком д'Азур" 870 р.
Спагетинни с креветками и ломтиками королевской форели со шпинатом и сливочно-сметанным соусом.

Risotto assortis champignons / Рисотто "Форестьер" 650 р.
С ароматными лесными грибами.

Меню ресторана «Паризьен»

Мясо

Entrecote sauce Bearnaise romse chateu / Рибай 2 800 p.

"Коза Ностра"

Стейк из охлажденной мраморной говядины с гарниром из картофеля и соусом "Бернес"

Tournedos en roms anna / Филе дв Беф 2 200 p.

Филе говядины с хрустящим картофелем "Анна", рублеными цукини в сливках с соусом из зеленого перца.

Beef stroganof "A-la Russ" / Бефстроганов "А-
ля Русс" 850 p.

Нежная телятина в сочетании с молодым картофелем, соленым огурцом, луком, горчицей и сливками.

Confit d'agneau puree printaniere / Ягненок 950 p.

"Альпин"

Длительного томления лопатка ягненка на подушке из кус-куса и винограда. Подается с апельсиновым соусом.

Coquelet En Crapaudine / Цыпленок "Шабака" 890 p.

Классический цыпленок, обжаренный на чугунной сковороде под прессом. Подается с картофельным пюре и грибами под соусом на основе горчицы "Дьявол".

Confit de canard / Утка "Конфи" 990 p.

Томленая утиная ножка с картофелем "Сар Де Лезе" и соусом "Шембертен".

Chateau briand / Шато-Бриан "Дю Шеф"(2
перс.) 3 990 p.

Из самой мягкой и нежной части вырезки мраморной говядины. Приготовлен на открытом огне.

Рыба

Salmon Siruaki / Лосось "Терияки" 1 580 p.

Обжаренное филе лосося на тепане. Подается с зеленой спаржей и соусом Терияки.

Esturgeons "Vichy" / Стерлядь "Виши" 1 450 p.

Нежное филе стерляди под сливочным соусом. Подается с ризотто и брокколи.

Cotlette de poissons / Рыбные котлеты 790 p.

Приготовленные на пару гарнируются картофельным пюре с брокколи и соусом "Тар-тар"

Fricasse Toulonnaise / Фрикасэ "Тулонезе" 1 440 p.

Обжаренное филе лосося, сига, креветки, гребешка и кальмара, под имбирным соусом "Терияки"

Teranaquis Mediterranee / Треска "Жуан" 980 p.

Белая треска, приготовленная с шампиньонами, луком-пореем, ванильным соусом.

Paves de fletans perigourdine / Паве палтуса 990 p.

"Де Фонтан"

Филе белого палтуса на пару в сочетании с фуа-гра, обжаренной до хрустящей корочки на подушке припущенных листьев броквольской капусты и молодых шампиньонов. Подается с соусом Провансаль с трюфелем.

Выпускная
практическая
квалификационная
работа

Комплекс блюд

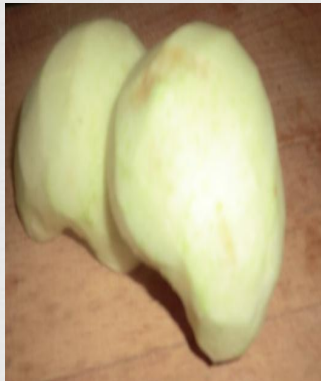
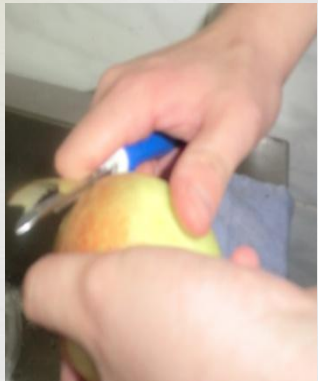
Источники рецептуры	Наименование блюд	Выход, г
№ 35 сб. р-р 1996г.	Салат овощной с яблоками и сладким перцем	125
№ 116 сб. р-р 1996г.	Борщ украинский с мясом	500/50/10/2
№ 314,527 сб. р-р 1996г.	Рыба в тесте "Кляр" с жареным картофелем, соус тар-тар	150/150/75
Акт проработки № 1	Ромовая баба	10 шт по 100 гр

Салат овощной с яблоками и сладким перцем

Рецептура № 35

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса На_1__порц., г
Яблоки	29	20		20
Помидоры	29	25		25
Огурцы солёные	31	25		25
Лук репчатый	18	15		15
Перец сладкий	27	20		20
Чеснок	3	2		2
Майонез	20	20		20
Петрушка (зелень)	3	2		2
Выход:			125	125

Подготовка яблок.



Подготовка помидоров.



Подготовка соленых огурцов. Подготовка лука репчатого. Подготовка сладкого перца.



Подготовка чеснока



Подготовка зелени петрушки.



Приготовление салата.



Оформление и отпуск салата овощной с яблоками и сладким перцем.

В салатник укладывают лист салата, на него аккуратно выкладывают салат горкой, украшают сверху зеленью. Выход: 150гр.



Организация рабочего места для приготовления блюда «салат овощной с яблоками и сладким перцем»

Оборудование	Посуда	Инвентарь
Моечная ванна	Контейнеры для хранения овощей	Нож О.С.
Стол производственный	Гастроемкость	Доска О.С.
Овощерезательная машина	Салатник	Гарнирная ложка
Весы		

Борщ украинский с пампушками

Рецептура № 116

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта г	Масса На_1__порц,г
Свекла	150	120		60
Капуста свежая	100	80		40
Картофель	213	160		80
Морковь	50	40		20
Петрушка (корень)	21	16		8
Лук репчатый	36	30		15
Чеснок	4	3		1,5
Томатное пюре	30	30		15
Мука пшеничная	6	6		3
Шпик	10,4	10		5
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	20	20		10
Сахар	10	10		5
Уксус 3%-ный	10	10		5
Перец сладкий	27	20		10
Бульон	700	700		250
Выход	—		1000	500/30/10/2

Первичная обработка капусты



Первичная обработка свеклы:



Первичная обработка картофеля



Первичная обработка моркови



Первичная обработка петрушки



Первична обработка репчатого лука



Первичная обработка муки



Первичная обработка чеснока



Первичная обработка болгарского перца



Приготовление мяса для подачи



Подготовка сала шпик



Варка бульона



Пассерование муки



Пассерование овощей



Тушение свеклы



Приготовление борща украинского



Оформление и отпуск борща украинского

В подогретую глубокую тарелку с подтарельником, температурой 40 °С кладут кусочек мяса (50г) наливают суп (500 г), кладут сметану (10, сверху зелень (2г). Отдельно подают напирожковой тарелкой пампушки и чесночный соус.
Температура подачи: 65-70°С.



Организация рабочего места для приготовления

Оборудование

Посуда

Инвентарь

Моечные ванны	Контейнеры для хранения овощей	Нож О.С.
Стол производственный, моечная ванна	Гастроёмкость	Доска С.О, ножи
Плита электрическая	Кастрюля	Шумовка Поварская, вилка, Дуршлаг, доска С. М., нож С. М.
Плита электрическая	Кастрюля	Ложка
Плита электрическая столы производственные	Сотейник	Лопатка, ложка
весы настольные		
Производственный стол. Плита электрическая.	Кастрюля	Веселка
Производственный стол, весы настольные.	Сотейник	Доски В.М., ножи В.М.
Производственный стол, весы	Контейнеры для хранения	Разливная ложка

Рыба в тесте «Кляр» с жареным картофелем, соус «тар-тар»

Рецептура № 314

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта г	Масса На_1_порц,г
Судак	192	92		92
Кислота лимонная	0,5	0,5		0,5
Масло растительное	3	3		3
Петрушка (зелень)	4	3		3
Мука пшеничная	40	40		40
Молоко	40	40		40
Масло растительное	2	2		2
Яйца	1шт.	40		40
Растительное масло	20	20		20
Масса теста	-	120		120
Масса рыбы в тесте жаренной	-	-	200	200
Гарнир № 762	-	-	150	150
Соус №887	-	-	75	75
Лимон	8	7	7	7
Выход	-	-	257	200/150/75/7
Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта г	Масса На_1_порц,г
Картофель брусочками	2667	2000		300
Масло растительное	160	160		24
Выход			1000	150

Картофель, жаренный во фритюре

Рецептура № 527

Соус майонез с корнишонами

Рецептура № 887

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта г	Масса На_1__порц,г
Майонез	730	730		55
Огурцы маринованные (корнишоны)	455	250		18
Кетчуп	40	40		3
Выход			1000	75

Подготовка огурцов маринованных (корнишоны)



Приготовление соуса «тар-тар»



Первичная обработка судака:



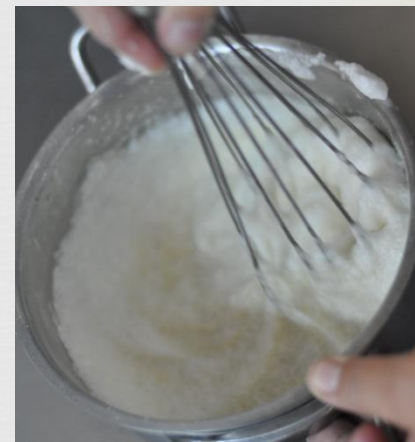
Первичная обработка яиц



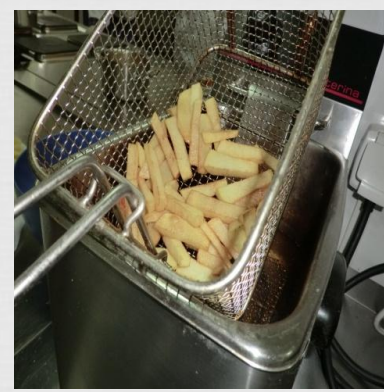
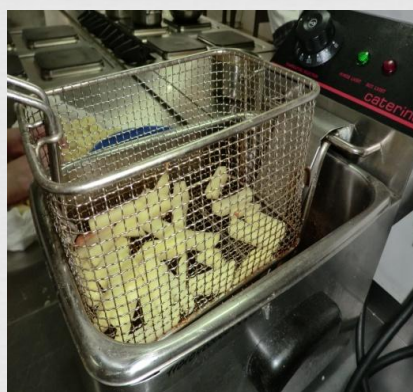
Приготовление и маринование ц/ф из рыбы



Приготовление теста «Кляр»



Приготовление картофеля жаренного во фритюре



Жарка рыбы в тесте

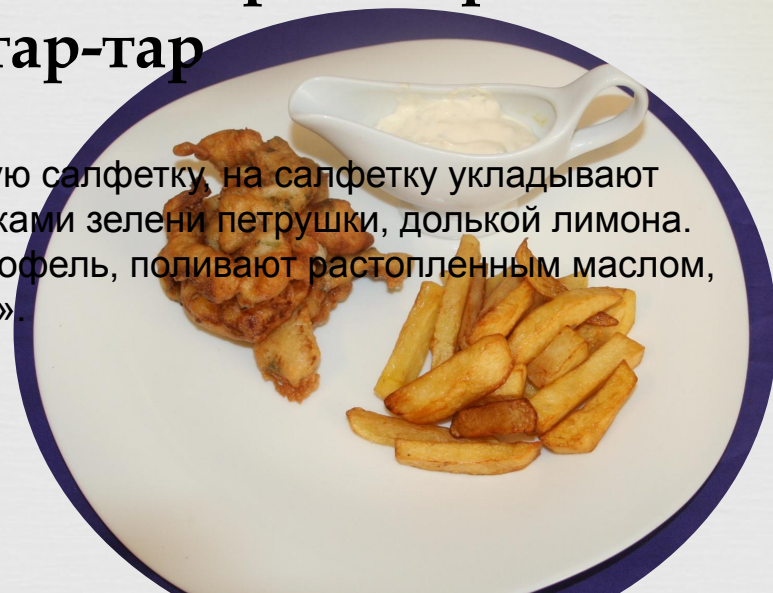


Оформление и отпуск рыбы в тесте «кляр» с жареным картофелем, соус тар-тар

Оформление и отпуск

Подогретую тарелку температурой 40°С покрывают бумажную салфетку, на салфетку укладывают рыбу по 6 – 8 кусочков в виде пирамиды. Блюдо украшают веточками зелени петрушки, долькой лимона. Отдельно на подогретую тарелку температурой 40°С кладут картофель, поливают растопленным маслом, посыпают зеленью. Отдельно в соуснике подают соус «Тар – тар».

Организация рабочего места для приготовления блюда «рыба в тесте «кляр» с жареным картофелем, соус тар-тар»



Оборудование	Посуда	Инвентарь
Стол производственный	Гастроемкости	Пинцет для выемки костей
Моечная ванна	Контейнеры для хранения овощей	Нож С.Р. Доска С.Р.
Рыбоочиститель	Соусник	Венчик
Весы	Тарелка для вторых блюд	Сито
Взбивальная машина		Нож С.О.
Электрическая плита		Доска С.О.
Фритюрница		Разделочные доски С.О. С.Р.
Картофелеочистительная машина		Шумовка

Ромовая баба

Акт проработки № 1

Наименование сырья	Вес брутто г	Вес нетто и полуфабриката г	Вес готового продукта г	Вес нетто на 10 шт.
Тесто	-	-	-	-
Мука	400	400	-	400
Сахар-песок	100	100	-	100
Масло сливочное	100	100	-	100
Яйца	2 шт.	80	-	2 шт.
Дрожжи	7	7	-	7
Соль	1	1	-	1
Вода	120	120	-	120
Ванильная пудра	2	2	-	2
Изюм	50	50	-	50
Сироп для промочки	-	-	-	-
Сахар-песок	70	70	-	70
Вода	80	80	-	80
Глазурь сырцовая	-	-	-	-
Сахарная пудра	100	100	-	100
Яйцо (белок)	2шт.	80	-	2 шт.
				10 шт. по 100 г

Приготовление



Приготовление



Приготовление



Приготовление «ромовая»



Оформление и отпуск «Ромовая баба»

Отпускают на тарелке

Организация рабочего места для приготовления
«Ромовая баба»



Технологическая операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			для приготовления	для отпуска
Обработка муки (тестомесильное отделение)	стол производственный весы	сито	-	-
Обработка маргарина (тестомесильное отделение)	стол производственный	нож	-	-
Обработка яиц (моечное отделение)	моечные ванны	-	гастрономически е емкости	-
Приготовление песочного полуфабриката (тестомесильное отделение)	тестомесильная машина	-	-	-
Формование песочного полуфабриката (тесторазделочное отделение)	стол производственный	кондитерские формочки, кондитерский лист	-	-
Выпечка песочного полуфабриката (выпечное отделение)	жарочный шкаф	-	-	-
Приготовления сиропа (заготовочное отделение)	стол производственный, плита электрическая	кондитерская лопатка	гастрономически е емкости	-
Приготовление помады (заготовочное отделение)	стол производственный, плита электрическая	кондитерская лопатка	гастрономически е емкости	-
Отпуск «ромовая баба»	стол производственный	-	-	десертная

Заключение

Проходя практику в Ресторане Паризьен, я работал в горячем и холодном цехах. Познакомился и влился в приятный коллектив, у которого многому научился. Еще больше развил свои навыки в приготовление блюд и узнал много новых рецептов. Но нет предела совершенству, поэтому в будущем я хочу узнать все тонкости профессии «Повар».