

КОГПОАУ « Сосновский судостроительный
техникум»

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ

Учащейся 10А класса

МКОУ гимназии г. Сосновка

Ахметгалиевой Алины

С 17 января 2017 г по 31 января 2017 г

Преподаватель: Крылова Т.П.

Процесс изготовления салата-коктейля «К празднику»



Готовое блюдо



Процесс изготовления сырного супа с чесночными гренками





Готовое блюдо



Процесс изготовления шоколадного брауни



Готовое блюдо



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
 Наименование блюда (изделия) Сладкий суп с ореховыми хлопьями и ванилином
 Кол-во порций

Наименование сырья, пищевых продуктов

сир. маршмэллоу
ванилин
молоко
сахар
шоколад
ваниль
соль

ванилин
маршмэллоу
молоко
сахар
шоколад
ваниль

БРУТТО
 100г
 100г
 200г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда (изделия) Сладкий суп с ореховыми хлопьями
 Кол-во порций

Наименование сырья, пищевых продуктов

ореховые хлопья
ванилин
молоко
сахар
маршмэллоу сир (ваниль)

БРУТТО
 1шт
 2шт
 1шт

Технологический

В блендере замесить
и добавить ванилин
молоко и сахар
добавить ореховые хлопья
добавить сир

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
 Наименование блюда (изделия) Брауни
 Наименование сырья, пищевых продуктов

яичный желток
сливочное масло
какао
сахар
ванилин
молоко
ваниль
орех
мука

БРУТТО
 200г
 150г
 1шт
 200г
 1шт
 4шт
 100г
 1шт
 112г

Технологический процесс приготовления
яичный желток до 180°
сливочное масло и сливочное масло
ванилин и какао
сахар и ваниль
молоко и мука
ореховые хлопья
ваниль
ванилин
молоко
ваниль
орех
мука

Для каждого из нас эти курсы стали огромным опытом. Было интересно, здорово и весело! Большое спасибо Татьяне Павловне! Хотелось бы, чтобы вы продолжали развиваться и расширяться. Успехов Вам и способных учеников! ***СПАСИБО!***