



Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «БЕФСТРОГАНОВ»

Выполнила учащаяся группы №663
по профессии «Повар, кондитер»
Зеньковская Анна Владимировна

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда «Бефстроганов с картофелем фри»

Задачи:

- Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда «Бефстроганов с картофелем фри»;
- Приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «Бефстроганов с картофелем фри»;
- Обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюд.
- Составить технологическую карту с расчётом на 1, 2 и 50 порций.
- Составить расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте

Бефстроганов

(от фр. *Bœuf Stroganoff* — «говядина по-строгановски») или «Беф-Строганов», «Бефа ля Строганов», мясо по-строгановски. Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим соусом. Возникло во второй половине 90-х годов XIX века

Названо в честь графа Строганова Александра Григорьевича. Один из поваров графа удачно объединил технологию французской кухни (обжаривание мяса, его подача с соусом) с приёмами русской кухни (соус подаётся не отдельно, а как русская подливка, вместе с мясом)





Для приготовления бефстроганов нам понадобится: говядина (вырезка, толстый или тонкий край, верхний или внутренний куски тазобедренной части), лук репчатый, растительное масло, мука, сметана, соус «Южный», соль, перец, зелень

Технологический процесс приготовления бефстроганов с жареным картофелем

Говядину, нарезанную широкими
кусками отбиваем



Нарезаем брусочками и
посыпаем солью и перцем



Обжариваем в течение 3 – 4 минут на хорошо разогретой
сковороде



Нарезаем лук полукольцами,
пассеруем



Из пассерованной без жира муки,
сметаны, соуса «Южного» - готовим соус



В мясо вводим пассерованный лук,
заливаем соусом



Доводим до кипения и прогреваем 2-3
минуты





Очищенный картофель нарезаем брусочками (или дольками), промываем в холодной воде, обсушиваем.

Жарим 15-20 минут на разогретом растительном масле периодически помешивая, до образования поджаристой корочки, посыпаем солью.



При подаче на стол картофель кладем в
баранчик .



Технологический процесс приготовления бефстроганов с картофелем фри

При отпуске бефстроганов кладем горкой в баранчик или на порционную сковороду, посыпаем измельченной зеленью петрушки. Жареный картофель подаем отдельно.





КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, сохраняет форму, соус однородной консистенции. Поверхность без следов заветривания.

Консистенция: мяса сочная, соуса- немного вязкая обволакивающая

Цвет: от серого до светло-коричневого; соус имеет равномерный, однородный цвет, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.

Вкус: соответствуют данному виду мяса, соуса, в меру острый, соленый.

Запах: острый, с ароматом сметаны, соуса «Южного» и пассерованного лука.

Согласно требованиям [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже 65-70С.

Допустимый срок хранения блюда на мармите или горячей плите до реализации, согласно [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), составляет не более 2 часов с момента изготовления.

Заключение

В ходе работы изучено:

- история образования блюда**
- технологический процесс приготовления блюда,**
- варианты оформления и подачи блюда**

Отработан технологический процесс приготовления блюда с различными вариантами оформления.

Произведен расчет продажной цены блюда в калькуляционной карте и составлены технологические карты.