

*Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Нижегородский техникум отраслевых технологий»*

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Работу выполнила:

Студентка 3 курса гр. 37

Зайцева Светлана Сергеевна

Работу проверила:

Мыльникова Татьяна Владимировна

г. Нижний Новгород
2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Технологическая последовательность выполнения операций.	
Технология приготовления шницеля по-столичному со сложным гарниром, сливочным маслом и технология приготовления сочни с творогом.....	4
Товароведная характеристика основного сырья.....	29
Применяемый инвентарь и оборудование.....	30
Требования техники безопасности.....	31
Личная гигиена.....	32
Используемая литература.....	33

ВВЕДЕНИЕ

Я проходила производственную практику в кафе «Принц», которое находится по адресу г. Нижний Новгород, ул. Горная, д. 13А.

Это комфортное заведение, в котором есть два зала на 30 и 50 мест. В зале есть музыкальное оборудование, ТВ экраны, терраса и веранда. Для гостей кафе «Принц» всегда в наличии есть блюда русской и кавказской кухни. В кафе «Принц» уютная атмосфера, доброжелательный персонал и приятная музыка.

***«Шницель по-столичному со
сложным гарниром»
«СОЧНИ С ТВОРОГОМ»***

*Подготавливаем продукты для
куриного шницеля по-столичному.*



Куриное филе очищаем от пленок и жилок. Моем под проточной водой и с толстого края разрезаем его пополам, не дорезая до конца (раскрываем его).



**Накрываем раскрытое куриное
филе пищевой пленкой и
отбиваем кухонным молоточком.**



Готовим лезон. В отдельной емкости смешиваем яйцо, соль, перец, специи для курицы и вливаем 1 ст. ложку воды. Взбиваем венчиком.



С ломтиков белого хлеба срезаем корочки, а мякиш нарезаем небольшими брусочками.



Кладем куриную отбивную в яичный льезон.



Потом перекладываем курицу в тарелку на хлебные брусочки, которые выкладываем в один слой.



**Наливаем в сковороду
растительное масло и кладем
куриный шницель хлебными
полосочками вниз.**



Обжариваем куриную отбивную 5 минут. Сверху смазываем взбитым яйцом, с помощью лопатки.



Выкладываем на смазанный шницель хлебные кусочки, аккуратно придавив их к мясу. Переворачиваем куриный шницель на вторую сторону и готовим его еще 5 минут.



Шницель по-столичному готов. Такой шницель из куриного филе, в панировке из белого хлеба, можно подавать с картофелем жареным во фритюре.



Наименование продуктов	На 1п, гр.		На 2п,гр.	
	Б	Н	Б	Н
Курица	272	98	544	196
Хлеб пшеничный	37	33	74	66
Яйца	½ шт.	20	1 шт.	40
Масса полуфабриката из птицы	-	148	-	296
Масло сливочное	20	20	40	40
Масса жареного филе	-	130	-	260
Масло сливочное	10	10	20	20
Гарнир №725	-	150	-	300
Выход	-	290	-	580

***Приятного
аппетита!***

Сочни с творогом

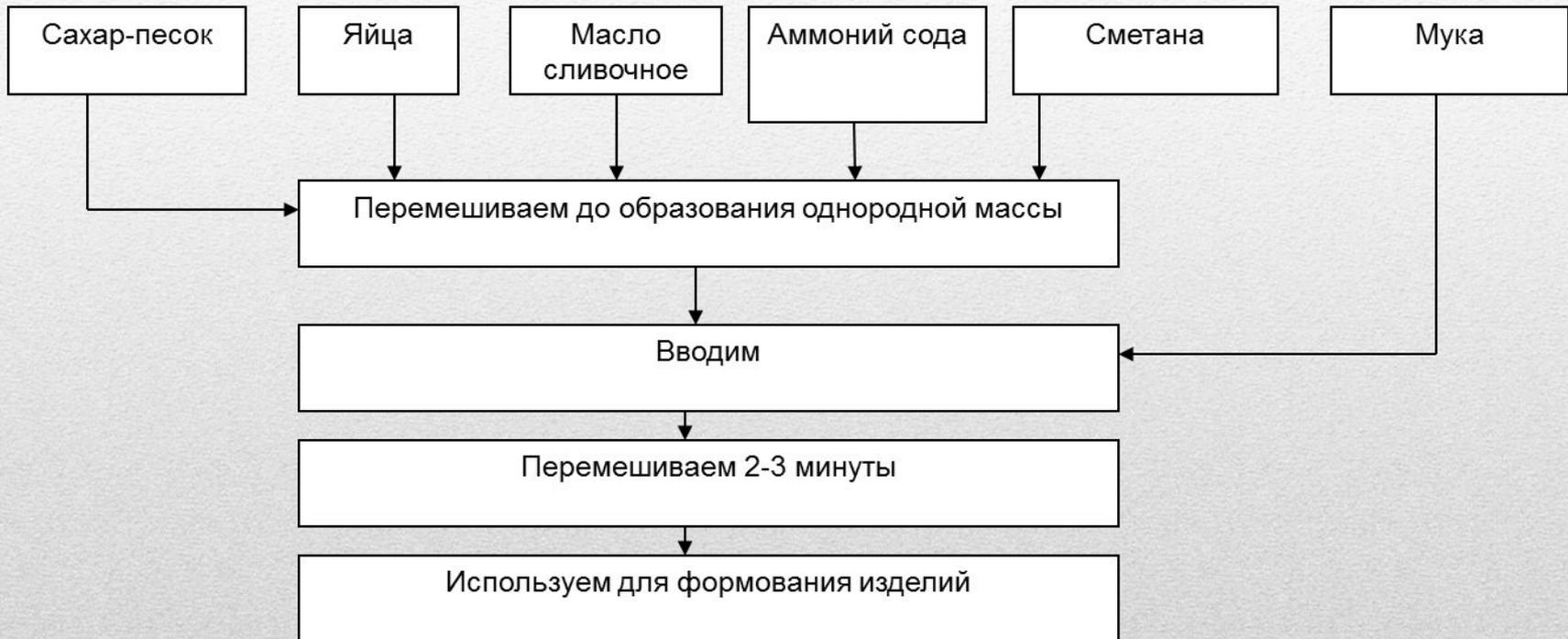


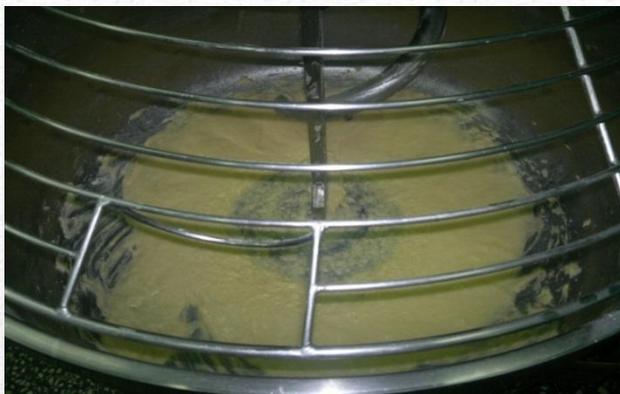
Сдобное пресное тесто



*Для приготовления сдобного пресного теста используем ингредиенты:
мука, яйца, масло сливочное, сметана, сахар, сода пищевая.*

Технологическая схема приготовления сдобного пресного теста





Сахар растираем со сливочным маслом



Добавляем яйца и тщательно взбиваем



Добавляем муку



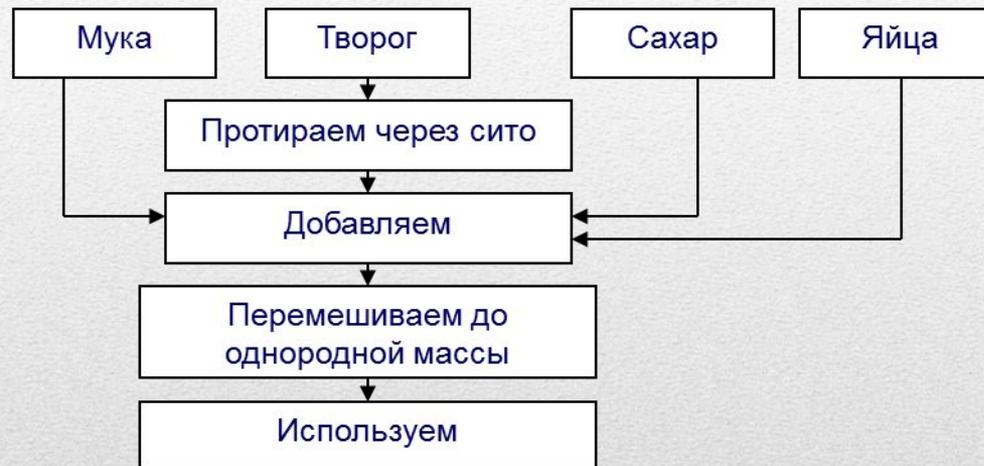
Перемешиваем 1-2мин



Готовое тесто вынимаем и используем для формования



Технологическая схема приготовления творожного фарша

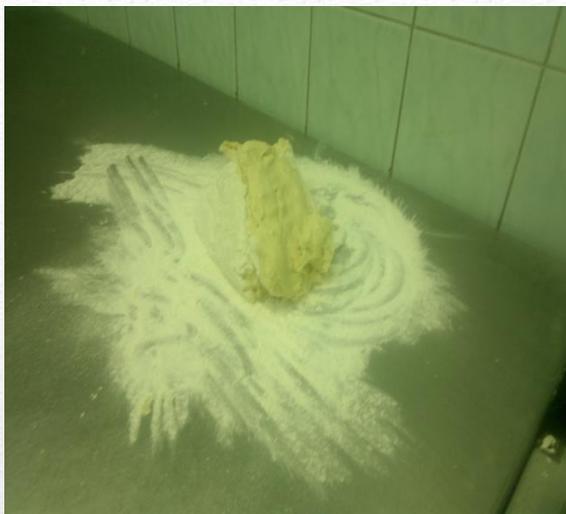




*Протертый творог
соединяем с сахаром,
яйцами и
перемешиваем*



Фарш готов



*Выкладываем тесто на стол,
посыпанный мукой*



Раскатываем тесто



*Вырезаем с помощью
зубчатой круглой выемкой*



*Выкладываем лепешки на
противень*

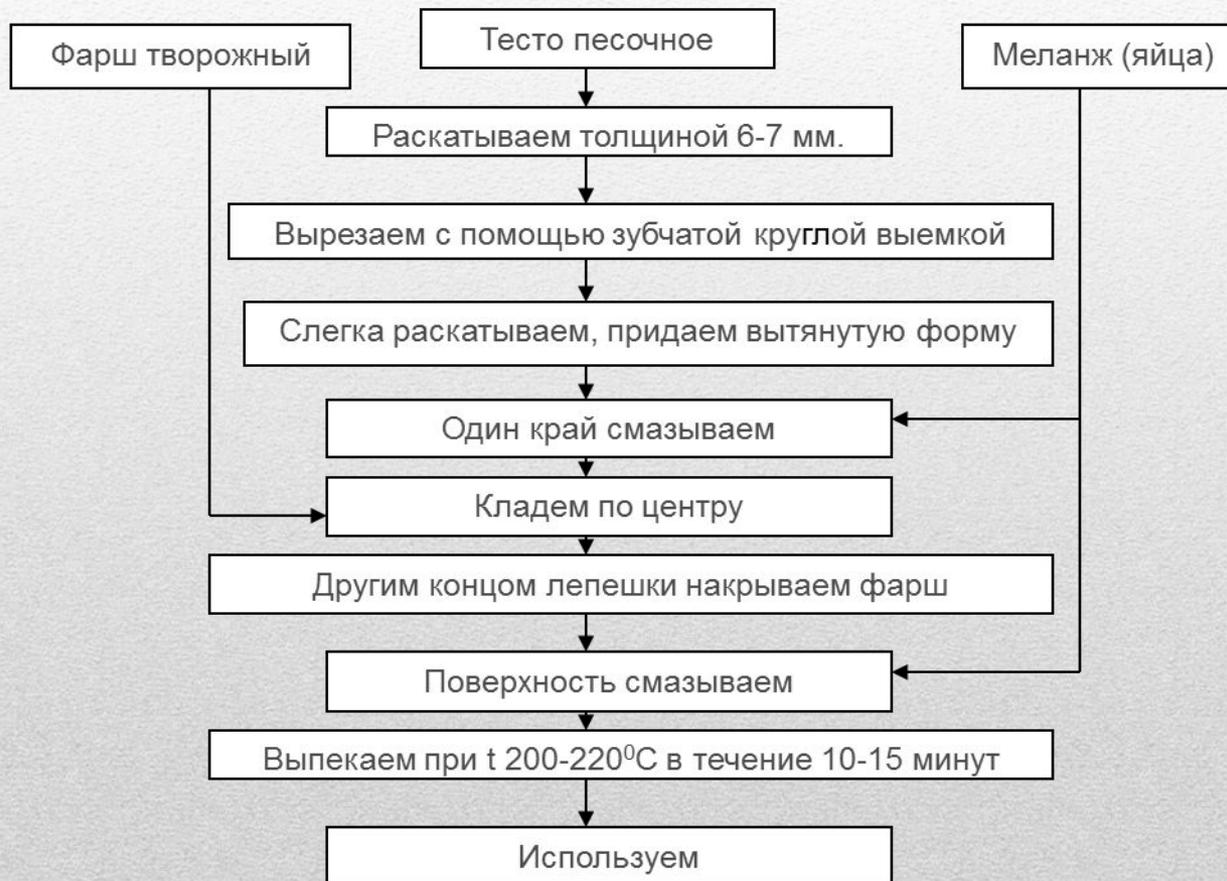


*Кладем по центру
творожный фарш*



*Другим краем лепешки
накрываем фарш*

Технологическая схема приготовления сочной с творогом





Смазываем меланжем



*Выпекаем при температуре
180-200°C 15-20 минут*



*Выпеченные изделия
вынимаем из печки,
охлаждаем и подаем.*

Сырье	На 100шт. Гр.	На 10 шт. Гр.	На 5 шт. Гр.
Для теста			
Мука	3500	350	175
Сахар-песок	900	90	45
Меланж	1000	100	50
Маргарин или масло сливочное	1600	160	80
Сметана	400	40	20
Разрыхлитель	14	1,4	0,7
Для начинки			
Творог	3300	330	165
Сахар-песок	700	70	35
Мука	500	50	25
Яйца	140	14	7
Меланж для смазки	100	10	5
Выход теста:	7000	700	350
Выход начинки:	5000	500	250
Выход:	1 шт. по 110 гр.		

Приятного аппетита!

Товароведная характеристика основного сырья

Мясо птицы содержит в основном полноценные белки и меньше белков неполноценных. Большим содержанием полноценных белков отличается мясо кур и индеек. Поэтому мясо птицы быстрее варится, чем мясо животных и лучше усваивается. На соотношение полноценных и неполноценных белков в мясе птицы влияет возраст, упитанность птицы.

Клубни картофеля должны быть целыми, сухими, чистыми, здоровыми, не увядшими и не проросшими, для отборных сортов – однородными по форме и окраске. Клубни поздних сортов должны быть зрелыми, с плотной кожницей. Запах и вкус картофеля – свойственные ботаническому сорту. Размер клубней по наибольшему диаметру для удлиненных и круглоовальных форм устанавливается соответственно не менее: для раннего отборного картофеля – 35-40 мм, для обыкновенного – 25-30 мм, для поздних отборных сортов – 40-50 мм, для обыкновенного – 30-45 мм.

Мука пшеничная – порошкообразный продукт, который получают путём размола зерна пшеницы. Мука пшеничная высшего сорта очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладковатый.

Сахар – это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы. Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой.

Яйца – это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца улучшают вкус изделий, придают им пористость.

Масло сливочное вырабатывают из сливок, оно содержит до 82,5% жира, витамины А, D, Е. Масло должно быть без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают. Перед использованием масло иногда растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает вкус, усиливает их аромат.

Творог вырабатывают из сырого пастеризованного молока – цельного или обезжиренного – путем сквашивания молочно-кислыми бактериями.

Сметану вырабатывают из пастеризованных сливок путем сквашивания молочно-кислыми бактериями. Для кондитерских изделий используют сметану 30%-ной жирности, ее можно взбивать как сливки. Сметану употребляют при изготовлении сдобного пресного теста и кремов.

Применяемый инвентарь и оборудование

- 1. Нож МС (мясо сырое); ОС (овощи сырые);*
- 2. Разделочная доска МС (мясо сырое), ОС (овощи сырые);*
- 3. Сковорода; лопатка;*
- 4. Весы СASSW-5;*
- 5. Стол производственный СП-1200;*
- 6. Плита электрическая ЭП-2М*
- 7. Фритюрница электрическая секционнно-модулированная ФЭСМ-20*

- 1. Ложка столовая обычная – 2 шт. для приготовления и пробы;*
 - 2. Скребок – для очистки от нагара противней;*
 - 3. Мерная кружка – для дозирования жидких компонентов*
-

Требования техники безопасности

Перед началом работы проверяют санитарное и техническое состояние фритюрницы. Включать электроприборы и оборудование сухими руками.

После окончания работы фритюрницу отключают, а остывший жир сливают через сливной кран в бачок и проводят санитарную обработку. Жир, содержащий более 1% вторичных продуктов окисления, для дальнейшего использования непригоден. Во фритюре жир можно использовать не более 40 часов работы, после чего его заменяют на новый.

При работе электрических плит максимально заполнять посудой рабочую поверхность, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность; не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

Работать только исправными, отточенными ножами, соблюдать их назначение.

Противопожарная техника безопасности представляет собой ряд мероприятий, предупреждающих возникновение пожаров, и организацию их тушения. В кондитерском цехе организуется пожарно-сторожевая охрана. По пожарной опасности все производства подразделяются на пять категорий: А, Б, В, Г и Д. Предприятия питания и кондитерские цехи относятся к категории Г, так как связаны с обработкой несгораемых веществ в горячем состоянии, сопровождающейся выделением лучистого тепла, искр и пламени.

В подвалах запрещается устраивать склады для хранения огнеопасных веществ и материалов, а также легковоспламеняющихся и горючих жидкостей. Все помещения цеха, кладовые должны иметь по одному огнетушителю и одному ящику с песком для тушения возгорания.

Личная гигиена

Тело в чистоте; тщательно мыть руки до локтя; принимать ежедневно душ; волосы должны быть убраны под косынку или коротко стриженные; поправлять прически и расчесывать волосы можно только в уборных комнатах; умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами; иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое под ногтевое пространство; не носить украшения и часы; не должно иметься на руках гнойничковых ран.

Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями. Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат; не пользоваться булавками при закалывании одежды; не класть в карманы одежды посторонних предметов; перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду; менять одежду по мере загрязнения; хранить санитарную одежду отдельно от верхней.

Рабочие места кондитеров организуют четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия.

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Амеулова С.П. , Матюхина З.П. , Королькова Э.П. . Пищевые продукты (товароведение) - М.: Экономика, 2015 г.

Антонов А.П., Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия - М.: Хлебпродинформ, 2015 г

Анфимова Н.А. Кулинария – М.: Академия, 2017 г.

Анфимова Н.А. , Захарова Т.И. , Татарская Л.Л. . Кулинария “Повар кондитер” – М.: ПрофОбрИздат , 2015 г.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Академия 2015г

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2007г.

Матюхина З.П. , Королькова Э.П. . Товароведение пищевых продуктов - М.: Академия , 2007 г.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: Академия , 2014 г.

Харченко Н.Е. Сборник рецептур и блюд и кулинарных изделий Академия 2017 г

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2012 г.

ОСТ Р 28-1-95 «Требования к производственному персоналу»

СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», постановление Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11
