

Задание

для письменной экзаменационной работы.

Обучающегося – Енокяна Григория Врежовича

Профессия Повар, кондитер

Тема задания №1

Выполнение работ по профессии «Повар». Технологические процессы приготовления и отпуск блюд : блюдо из сельскохозяйственной птицы « Птица по - столичному », сладкое блюдо « Муссы ».

Технологическая карта приготовления и отпуска регионального (фирменного) блюда «Шашлык из бараньей корейки ».

Требования к качеству, недостатки и правила реализации блюд. Характеристика оборудования ПОП. Устройство, назначение и правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического секционного модулированного АПЭСМ-2.

Задание
для письменной экзаменационной работы

Профессия Повар, кондитер
Тема задания №2

Выполнение работ по профессии «Кондитер». Организация
технология приготовления простых хлебобулочных мучных
кондитерских мелко штучных изделий.

Пирожное «Кольцо заварное » с кремом. Торт «Сказка».

Технология приготовления кондитерских изделий.

Требования к качеству, недостатки, правила и сроки
реализации изделий.

Характеристика оборудования ПОП. Устройство, назначение
и правила

эксплуатации машины для просеивания муки МПМ-800.

Цель работы

Целью письменной квалификационной работы является:

- 1. Рассмотреть процессы приготовления блюд и кондитерских изделий. блюдо из сельскохозяйственной птицы « Птица по - столичному », сладкое блюдо « Муссы ». Пирожное «Кольцо заварное » с кремом. Торт «Сказка». 2 способ .
- 2. Составить требования к качеству, определить возможные недостатки блюд.
- 3. Указать условия хранения и сроки реализации блюд согласно СанПин 2.3.2 1324-03
- 4. Разобрать назначение, устройство и правило эксплуатации оборудования ПОП. аппарата пароварочного электрического секционного модулированного АПЭСМ-2 и машины для просеивания муки МПМ-800.
- 5. Подготовить презентацию приготовления блюда (по заданию ВКР)

- При выполнении письменной экзаменационной работы решаются следующие задачи:
- 1) определить к какой группе блюд относится данное блюдо, дать оценку химическому составу и потребительские свойства
- 2) ознакомиться с рецептурой блюда(по Сборнику рецептур), определить выход блюда и кондитерского изделия.
- 3) проанализировать процессы: первичной и тепловой обработки блюда, составить алгоритм действий
- 4) составить схему приготовления блюда, указать правила отпуска
- 5) составить требований к качеству блюда и указать возможные недостатки
- 6) изучить устройства, назначение, и эксплуатацию технологического оборудования ПОП
- 7) составить схему устройства оборудования ПОП
- 8) составить презентацию ПЭР(или отдельных ее заданий)

Раздел 1. Выполнение работы по профессии «Повар»

1.1 Технологические процессы приготовления и отпуск блюд

Блюдо из сельскохозяйственной птицы « Птица по - столичному »

- Блюдо из сельскохозяйственной птицы « Птица по -
столичному », относится к группе вторых горячих блюд из
жареного мяса с гарниром. Подают блюдо к обеду или ужину,
как самостоятельное блюдо с гарниром основным,
дополнительным и оформляют зеленью. Мясо птицы
отличается от говядины и свинины более высоким содержанием
белков, витаминов и имеет особый вкус. Жир птицы с низкой
температурой плавления , усваивается легче. Коллагеновые
волокна быстрее переходят в глютин. Блюда из птицы имеют
более нежный и мягкий вкус и аромат . Блюдо готовится в
горячем цехе ПОП в жарочном шкафу или в пароконвектомате.

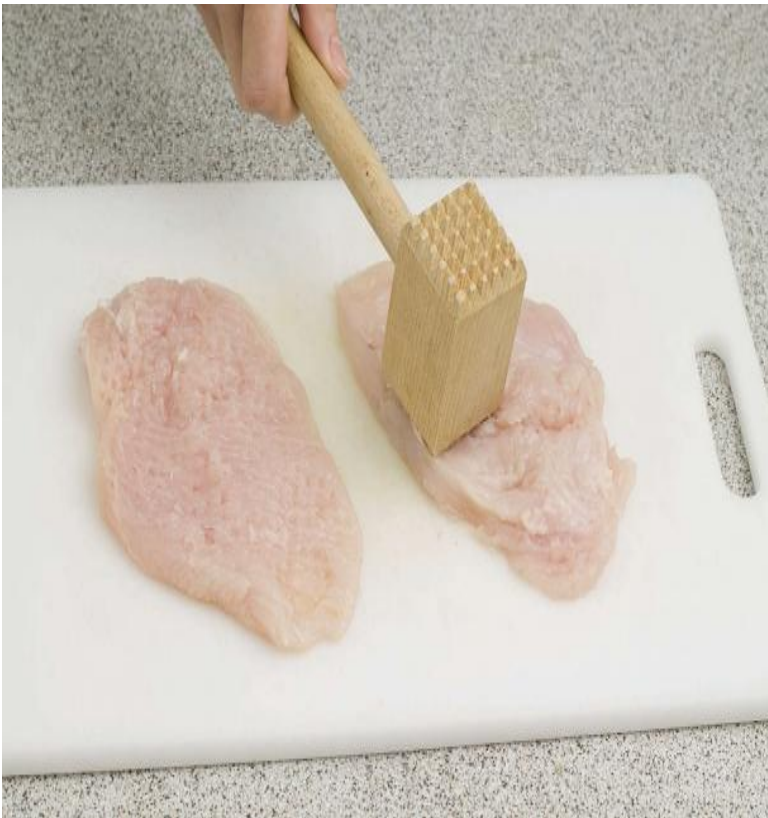
- Птица по – столичному №661

Сбор. рецептур блюд 2012 года

| Наименование | Брутто | Нетто |
|---|---------------|--------------|
| Курица | 272 | 98 |
| Хлеб пшеничный | 37 | 33 |
| Яйца | 1-2шт | 20 |
| Масса полуфабриката из птицы | --- | 148 |
| Масло сливочное | --- | 130 |
| Масса жареного филе | 10 | 10 |
| Масло сливочное | --- | 150 |
| Масло сливочное | 225 | 150 |
| Гарнир №697 Картофель соломкой | | |
| Выход: | - | 290 |

Приложение 2. Фотографии пошагового приготовления и внешнего вида готовых блюд.

1. Зачищенное филе птицы (без косточки) слегка отбивают.



• 2. Солят и перчат, с двух сторон.



- 3. Смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе , нарезанном соломкой.



- 4. Жарят 5-7 минут , с каждой стороны, непосредственно перед подачей.



- 5. Картофель моют, очищают в картофелечистках или вручную.



- Картофель нарезают соломкой.
- Промывают и хорошо обсушивают.



- 6. В раскалённый до 170 – 180С жир закладывают, подготовленный картофель и жарят до образования румяной корочки и готовности. Готовый картофель вынимают, дают стечь жиру, посыпают мелкой солью и встряхивают. Подают как самостоятельное блюдо или гарнир к жаренному мясу.



- 7. На подогретое блюдо выкладываем изделие, поливаем его маслом, рядом на гарнир кладут картофель фри стружкой. Отпускают при $t 65^{\circ}\text{C}$. Срок реализации 1 час.



Птица по – столичному №661
Сбор. рецептур блюд 1996 года

| Показатели качества | Характеристика |
|---------------------|---|
| Внешний вид | Порционные натуральные куски имеют на поверхности золотистую корочку. |
| Консистенция | Сочная, мягкая |
| Цвет | На разрезе белый |
| Вкус | В меру солёный, жареной птицы |
| Запах | Жаренной птицы |
| Срок реализации | 1 час, при t 65 С. |

Возможные недостатки.

Внешний вид: птица не сохранила форму.

Консистенция: жёсткая , сухая.

Вкус: пересолен или недосолен.

Запах : не свежих продуктов

Цвет: подгорелая корочка .

Технологическая карта №1

Фирменное блюдо <<Шашлык из бараньей корейки>>

| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|-----------------------------|--------|----------------------|
| Баранина (корейка на кости) | 1200 | 1000 |
| Кориандр молотый | 1 | 1 |
| Перец чёрный молотый | 2 | 2 |
| Специя зира (кумин) | 0.1 | 0.1 |
| Соль | 5 | 5 |
| Масло оливковое | 50 | 50 |
| Выход | ---- | 1 порция (150-170гр) |

Технологический процесс

- 1. Мясо вытирают насухо от лишней жидкости .После этого с помощью ножа нарезают на порционные кусочки и выкладывают на миску .



- В миску выливают оливковое масло и высыпают специи зира (кумин) , молотый кориандр и молотый чёрный перец и соль. Перемешивают до однородности . В ёмкость с кусочками баранины выливают маринад и всё тщательно перемешивают что бы, маринад впитался .И ставят мариноваться в холодильник на 2 часа.



- Достают миску из холодильника и нанизывают каждый кусочек баранины на шампуры или деревянные шпажки . Сразу же после этого выкладываем шашлык на решётку и жарят со всех сторон до золотистой корочки.
- Шашлык из бараньей корейки подают к столу вместе с лавашём , свежей зеленью и сладким луком



- Оформление , подача , реализация и хранение.
- 1.При подаче украсить перьями зелёного лука или чеснока
- 2.Температура подачи t60 С.
- 3.Срок реализации 2 часа .
- Внешний вид:порционные куски должны иметь поджаристую корочку , косточка хорошо зачищена.
- Консистенция :мягкая ,сочная.
- Цвет: от серого до коричневого .
- Вкус : Жареной баранины .
- Запах: Жареной баранины.

1.2 Технологические процессы приготовления и отпуск блюд: Сладкое блюдо «Муссы»

- Мусс клюквенный №899 Сборник рецептур 2012 года.

| Наименование | Брутто | Нетто |
|--------------|--------|-------------|
| Клюква | 263 | 250 |
| Сахар | 200 | 200 |
| Желатин | 27 | 27 |
| Вода | 650 | 650 |
| Соус № 837 | --- | --- |
| Выход | --- | 1000 |

Приложение 2. Фотографии пошагового приготовления и внешнего вида готовых блюд.

- 1. Ягоды перебирают ,удаляют остатки стебельков и плодоножки ,промывают холодной водой , оставляя их в воде на 2-3 минуты , перемешивают ,ополаскивают , укладывают в дуршлаг или сито и дают стечь воде.



- 2. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде.



- 3. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой и варят 5 – 8 минут.



- 4.(1)Отвар процеживают ,(2)добавляют сахар,(3) нагревают до кипения , удаляют с поверхности сиропа пену , (4)затем добавляют подготовленный желатин размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения , процеживают

- (1)



- (2)



- (3)



- (4)



- 5.(1)Смесь охлаждают до 30-40С и взбивают до тех пор , пока смесь не превратится в пышную массу .(2)Затем быстро не давая полностью застыть (при температуре 30-35 С), массу разливают в формы и охлаждают и поливают вишнёвым соусом.
- (1) (2)



Соус вишнёвый №837

- 6.Соус вишнёвый: Вишню перебирают ,удаляют плодоножку и косточки , промывают. Ягоды пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на
- 2-3 часа для выделения сока, затем варят 15-20 минут. Готовый соус охлаждают .



Мусс клюквенный №898
Сбор. Рецептур блюд 2012 года

| Показатели | Характеристика |
|-----------------|--|
| Внешний вид | Пышная застывшая масса. Форма соответствует формочке, в которой мусс приготавливался . |
| Консистенция | Слегка упругая , нежная, мелкопористая . |
| Цвет | В зависимости от используемых продуктов . |
| Запах | Клюквы |
| Срок реализации | 1 час при t 0-14 С |

Несоответствие выхода блюда норме. Цвет: не соответствует использ. продукту.
Внешний вид Мусс не сохранила форму. Вкус: горький.
желе не застыло. Запах : не соответствует используемым ингредиентам.
Консистенция : расплывчатое .

Характеристика

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Объём варочных камер, м | 0,37 |
| Производительность, кг/ч | 75 |
| Мощность, кВт | 10 |
| Ток | Трёхфазный, 50Гц |
| Напряжение, В | 380/220 |
| Время разогрева, мин. | 20 |
| Средняя температура в камере, С | 95 |
| Габариты, мм | |
| длина | 830 |
| ширина | 800 |
| высота | 1830 |
| Масса, кг, не более | 240 |

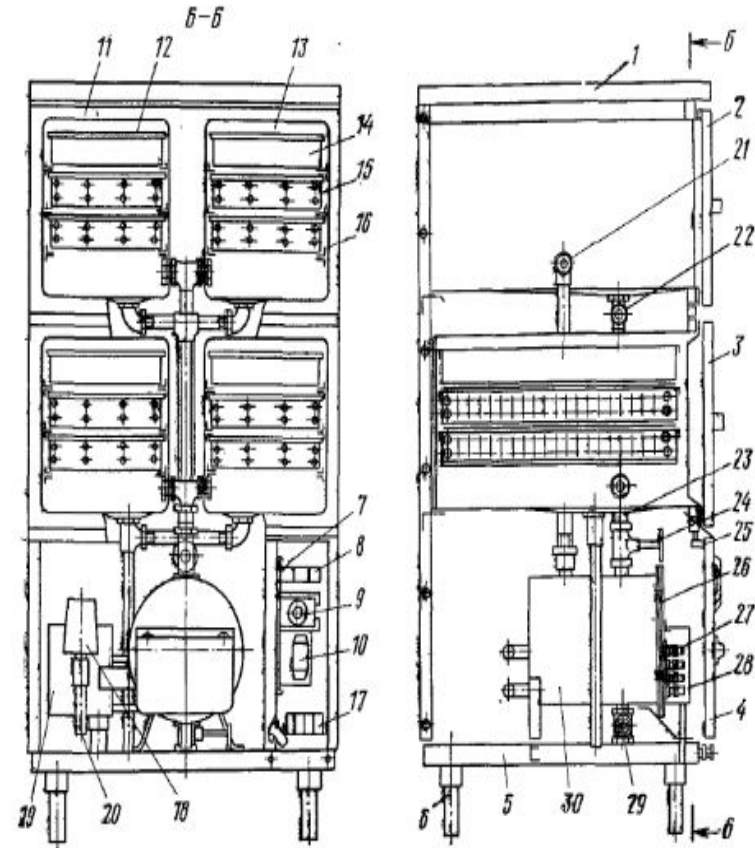


Рис. 7.9. Аппарат пароварочный АПЭСМ-2:

1 — крышка; 2, 3, 4 — двери; 5 — рама; 6 — ножка; 7 — лампа сигнальная «Нет воды»; 8 — лампа сигнальная «Нагрев»; 9 — выключатель; 10 — переключатель; 11 — секция; 12, 13 — жарочные камеры; 14, 15 — прокладки; 16 — уголок; 17 — шводной клеммник; 18 — реле давления; 19 — коробка питательная; 20, 21, 22, 23 — трубопроводы; 24 — кран; 25 — ящик; 26 — крышки; 27 — электронагреватель трубчатый; 28 — кожух; 29 — кран; 30 — парогенератор

Раздел 2. Выполнение работы по профессии «Кондитер»

2.1 Организация технологии приготовления простых хлебобулочных мучных кондитерских мелкоштучных изделий.

О доброкачественности изделий и правильности организации технологического процесса можно довольно точно судить по органолептическим показателям (внешнему виду, консистенции, вкусу). Этот метод имеет большое значение, так как вкусовые качества изделий являются основными.

Технология приготовления пирожного «Кольцо заварное» с кремом.
Сборник рецептур 2006года

| «Кольцо заварное» с кремом. | Количество |
|--|-------------------|
| Заварной полуфабрикат | 1925 |
| Крем <<Шарлотт>> | 3275 |
| Помада | 1800 |

| | |
|-------|-----------------|
| Выход | 100 шт. по 70гр |
|-------|-----------------|

| <<Шарлотт>>основной | Количество |
|--|-------------------|
| Сливочное масло | 422 |
| Сахарный песок | 375 |
| Молоко цельное | 250 |
| Яйца/ванильная пудра | 75/4 |
| Коньяк или вино десертное | 1,6 |
| Выход | 1000 |

Заварной полуфабрикат

| Заварной полуфабрикат | Количество |
|------------------------------|-------------------|
| Мука | 456 |
| Масло сливочное | 228 |
| Меланж | 786 |
| Соль | 6 |
| Вода | 440 |
| Выход | 1000 |
| Помада. | |
| Сахар – песок | 795 |
| Патока | 199 |
| Эссенция | 2,8 |
| Вода | 265 |
| Выход | 1000 |

Фотографии пошагового приготовления и внешнего вида готовых блюд.

- 1. Приготовление заварного полуфабриката .
- Масло сливочное , соль доводят до кипения в воде, заваривают муку и остужают. Постепенно вводя яйца до консистенции густой сметаны.
- Отсаживают из кондитерского мешка в виде трубочек . Выпекают при двойном режиме от 230 до 180 С.



- 2. Приготовление крема <<Шарлот
- Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массу в течение 5 – 7 минут и постепенно тонкой струёй вливают столько же по массе горячего молочного – сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 минут при температуре 95 С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20 С. Сливочное масло ,разрезают на куски и взбивают 7 – 10 минут , постепенно добавляя яично – молочный сироп , коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают ещё 10 – 15 минут .



Приготовление пирожного .

- Из заварного теста отсаживают изделия в виде колец . После выпечки и охлаждения наполняют кремом с трёх сторон при помощи гладкой узкой трубочки , прокладывая заготовку . Сверху кольца глазируют помадой. Сверху можно посыпать сахарной пудрой .Срок реализации 36 часов.



Пирожное <<Кольцо заварное>> с кремом.

| Показатель качества | Характеристика |
|--|--|
| Внешний вид | Заварной пф. Тёмного жёлтого цвета имеет большей объём , внутри образуется большая полость: допуская небольшие трещины на поверхности . Помада ровная без трещин . |
| Консистенция | Не крошливая |
| Вкус | Сладкий |
| Срок реализации | 36 часов |
| Возможные недостатки Консистенция : сухая , крошливая Вкус: не сладкий | Внешний вид: заварной пф подгорел или не пропечён , большие трещины на поверхности . |

2.3 технология приготовления торта Сказка 2 способ

| Наименование продукта | Количество |
|---------------------------|---------------|
| Бисквит | 360 |
| Сироп для пропитки | 200 |
| Крем Шарлотт шоколадный | 200 |
| Фрукты или цукаты | 30 |
| Крошка бисквитная жареная | 10 |
| Крем Шарлотт | 200 |
| Выход | 1 шт. по 1000 |

Бисквитный полуфабрикат

| Наименование продукта | Количество |
|-----------------------|------------|
| Мука | 281 |
| Крахмал | 70 |
| Сахар-песок | 347 |
| Меланж | 578 |
| Эссенция | 3.5 |
| Выход | 1000 |

Крем Шарлотт основной

| Наименование продукта | Количество |
|---------------------------|------------|
| Сливочное масло | 422 |
| Сахар-песок | 375 |
| Молоко цельное | 250 |
| яйца | 75 |
| Ванильная пудра | 4 |
| Коньяк или вино десертное | 1,6 |
| Выход | 1000 |

Крем <<Шарлотт>>шоколадный

| Наименование продукта | Количество |
|---------------------------|------------|
| Сливочное масло | 382 |
| Сахар- песок | 371 |
| Молоко цельное | 247 |
| яйца | 74 |
| Какао-порошок | 48 |
| Ванильная пудра | 1,4 |
| Коньяк или вино десертное | 1,5 |
| Выход | 1000 |

Сироп для пропитки

| Наименование продукта | Количество |
|---------------------------|------------|
| Сахар-песок | 513 |
| Коньяк или вино десертное | 48 |
| Эссенция ромовая | 2 |
| Вода | 500 |
| Выход | 1000 |

Приготовление крема Шарлотт

- Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки . Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 минут и постепенно тонкой струёй вливают столько же по массе горячего молочного-сахорного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 минут при t 95С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20С,слив. Масло нарезают на куски и взбивают 7-10 минут постепенно добавляя яично-молочный сироп , коньяк или вино десерт, и взбивают



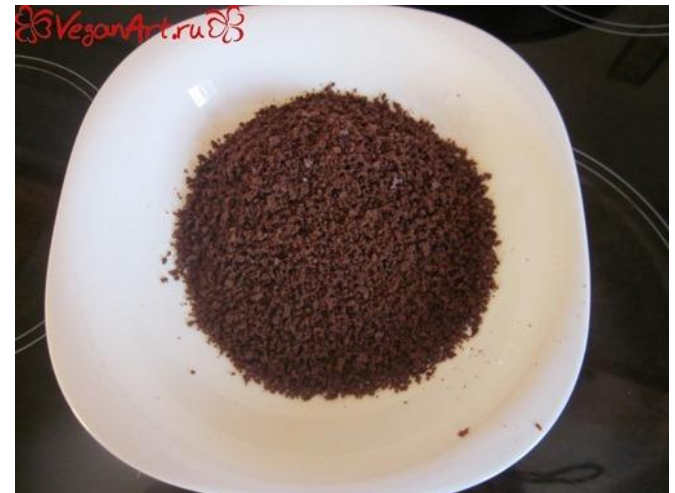
Приготовление крема <<Шарлотт>> шоколадный

- Весь процесс такой же как и в обычной шарлотт, но в конце добавляем какао –порошок .



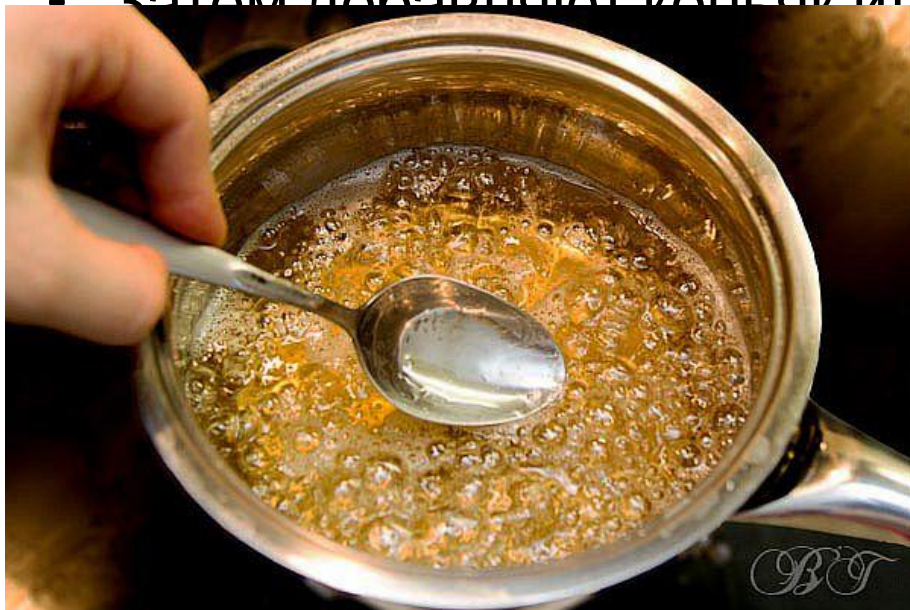
Приготовление бисквитной жареной крошки

- Яйца взбивают с сахаром до увеличения в объёме в 2-3 раза. Затем засыпают просеянную муку ,крахмал. Выпекают при t 180-240С. Охлаждают и выдерживают 7-8 часов .Охлаждённый бисквит растирают на тёрке , готовую крошку помещают в термический шкаф для термической обработке и охлаждают .



Приготовление сиропа для пропитки

- Сахар- песок соединяют с водой доводят до кипения снимают пену ,кипятят 1- 2 минуты и охлаждают до 20С.
- Затем добавляют коньяк иди вино ромовую



Приготовление торта

- Бисквит готовят, как для бисквитной крошки, но выпекаются как для рулета. После освобождения от бумаги ,бисквит охлаждают ,промачивают сиропом смазывают шоколадным кремом и сворачивают в рулет .
- Боковые стороны обрезают, поверхности и боковые стороны рулета покрывают белым кремом . Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой . На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт л цукатами.



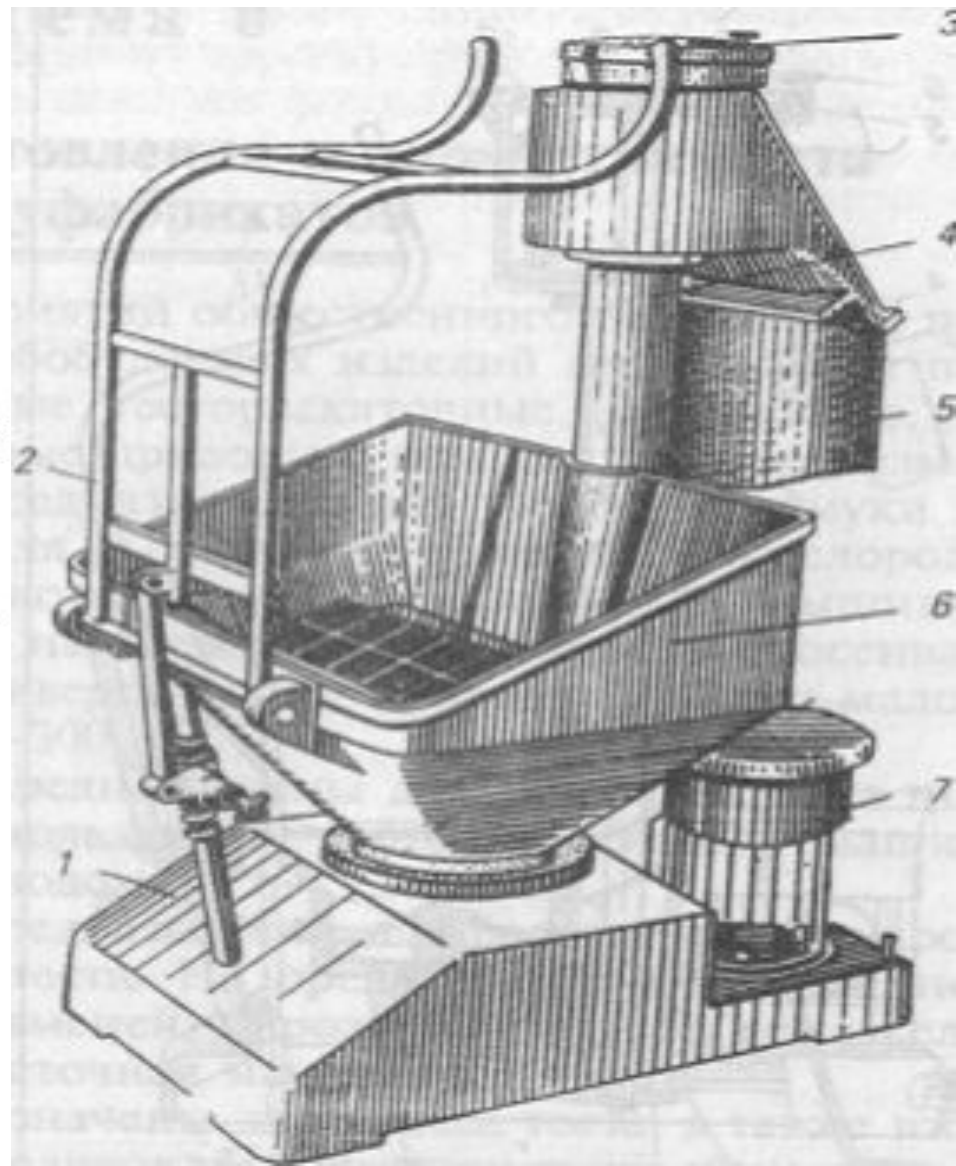
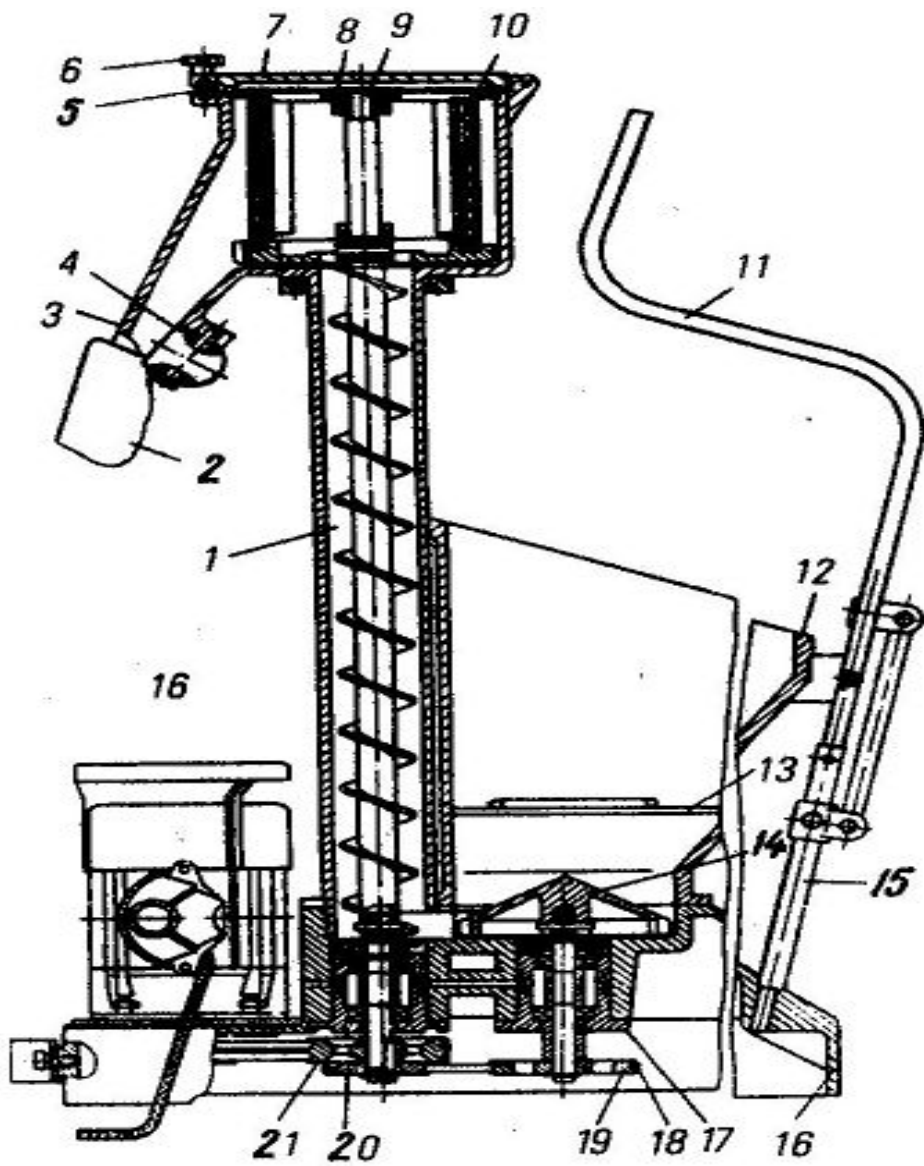
Торт <<Сказка>> 2 способ

| Показатель качества | Характеристика |
|--|---|
| Внешний вид | Торт выполнен в виде полена , аккуратно отделан кремом и цукатами. |
| Консистенция | В меру сочная |
| Вкус | Сладко шоколадный |
| Срок реализации | 36 часов |
| Возможные недостатки | |
| Внешний вид:не сохранена тематика торта, отделан не аккуратно . | |
| Консистенция: сухая | |
| Вкус: не сладкий | |

Схема и устройство машины для просеивания муки МПМ-800

| | |
|---|----------------|
| Производительность ,кг /ч | 800 |
| Число сменных барабанов, шт | 2 |
| Размер сторон ячейки сита ,мм | 1,4 и 1,6 |
| Электродвигатель: Мощность ,кВт Напряжение ,В | 1.1 220/380 |
| Вместимость загрузочного бункера , кг | 40 |
| Габариты , мм | |
| длина | 820 |
| ширина | 750 |
| высота | 1470 |
| Масса , кг , не более | 160 |

Схема и устройство машины для просеивания муки МПМ-800



- **Спасибо за внимание !**