

Экзаменационная работа по
профессии: «Повар, кондитер»
учащегося группы №24
Соломенцева Максима

1) Приготовление блюд из
грибов

2) Приготовление изделий из
дрожжевого безопарного теста

Ассортимент блюд

Плов с грибами



Жюльен из грибов



Лисички в сметане



Рагу из грибов



Ассортимент изделий из дрожжевого теста

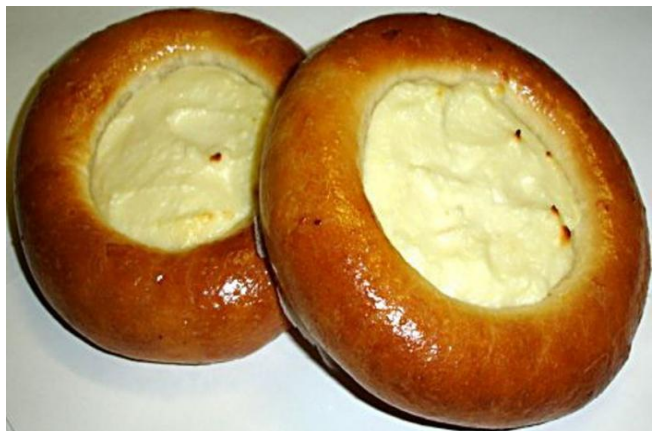
Пончики московские



Пироги печенные



Ватрушк
и



Сосиски в тесте



Краткая характеристика

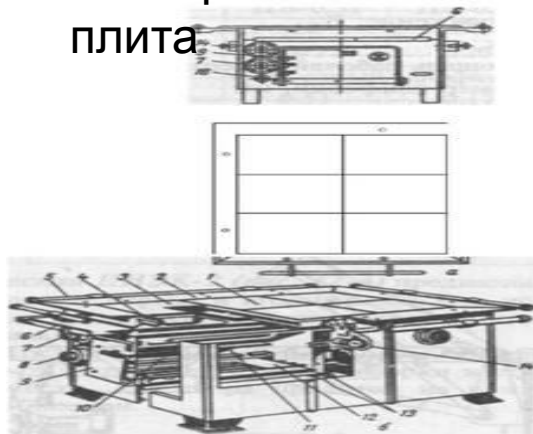
- Блюда из грибов.
- По своему значению в питании человека грибы могут быть отнесены к вкусовым продуктам. Они позволяют в значительной степени повышать вкусовые свойства пищи и разнообразить питание. В грибах содержится значительное количество экстрактивных и ароматических веществ, обуславливающих их вкусовые свойства. Грибы обладают сильным возбуждающим действием на секреторную функцию желудочных желез. Грибные отвары по своему сокогонному действию превосходят овощные отвары и не уступают мясным. По своему химическому составу грибы близко стоят к овощам, и поэтому по пищевой ценности их можно рассматривать как своеобразный вид овощей. Следует, однако, отметить, что по некоторым особенностям грибы имеют сходство и с продуктами животного происхождения (наличие гликогена, хитина, мочевины, аминокислотный состав).
- Изделия из дрожжевого теста.
- Булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека. Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом. Изделия из теста высококалорийные благодаря содержанию углеводов (крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов группы В, РР, А. технологической обработки сырьевых смесей.

Требования к качеству

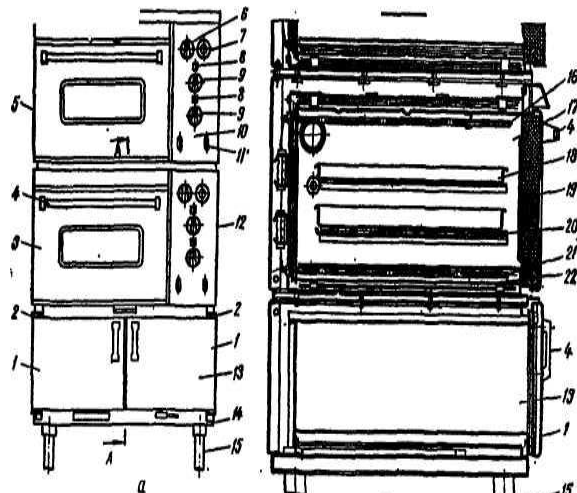
- Цвет и вкус –грибов, из которых приготовлены запеченные блюда. Грибы, запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности румяная корочка. Консистенция мягкая.
- **Изделия из дрожжевого теста** должны быть правильной формы и достаточного объема. Мякиш должен быть эластичным, пористым, без пустот. Поверхность ровная, без трещин, золотистого или светло-коричневого цвета.

Технологическое оборудование

Электрическая
плита



Электрожарочный шкаф



Пекарный шкаф

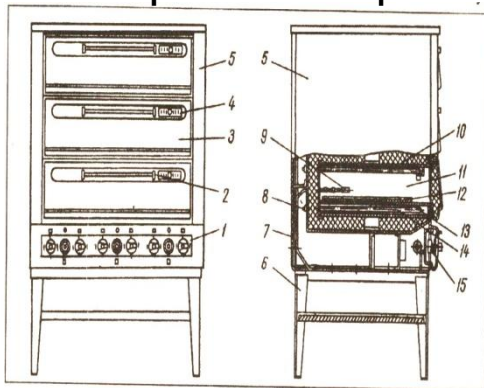


Рис. 11-11. Шкаф пекарный ШПЭСМ-3:

1-панель управления; 2-ручка; 3-дверца; 4-задняя; 5,7-облицовки; 6-подставка; 8-теплоизоляция;
9-термобаллон датчика-реле температуры; 10-верхние тэны; 11-рабочая камера;
12-кондитерский лист; 13-подовый лист; 14-нижние тэны; 15-датчик-реле температуры

Машина для просеивания муки

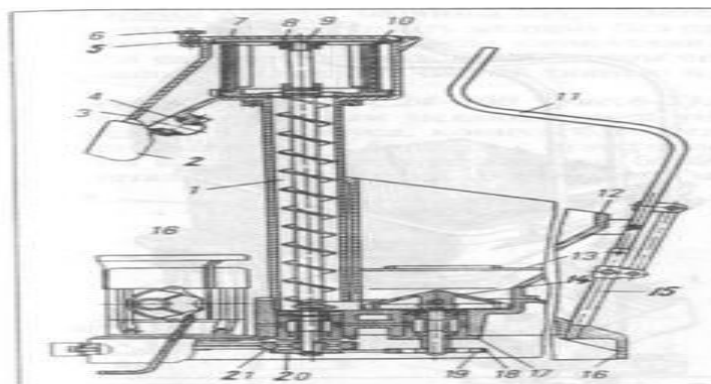


Рис. 6-1. Машина для просеивания муки МПМ-800

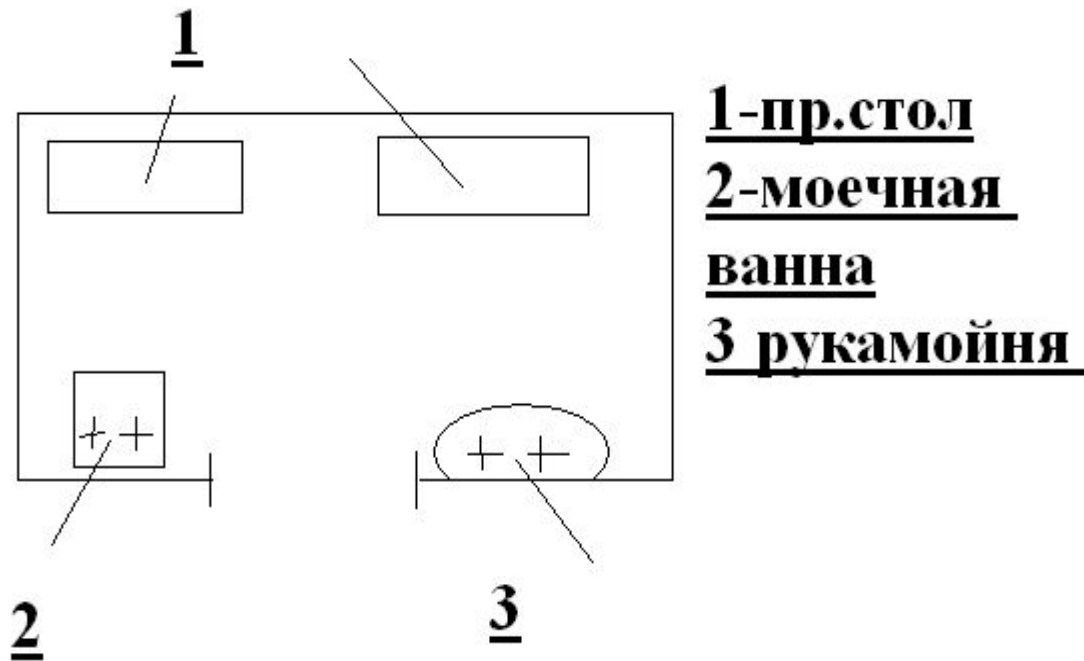
1 - труба, 2 - рукав, 3 - корпус, 4 - магнитная ловушка,
5 - откидной болт, 6 - гайка, 7 - крышка,
8 - опоры скребков, 9 - шнек, 10 - сито, 11 - подъемник,
12 - бункер, 13 - решетки, 14 - крыльчатка,
15 - крестовина, 16 - платформа, 17 - стакан,
18 - клиновидный ремень, 19, 20, 21 - шкивы

Нормативная документация

- 1) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
- 2) Сборник рецептур мучных кондитерский изделий
- 3) Технологические карточки

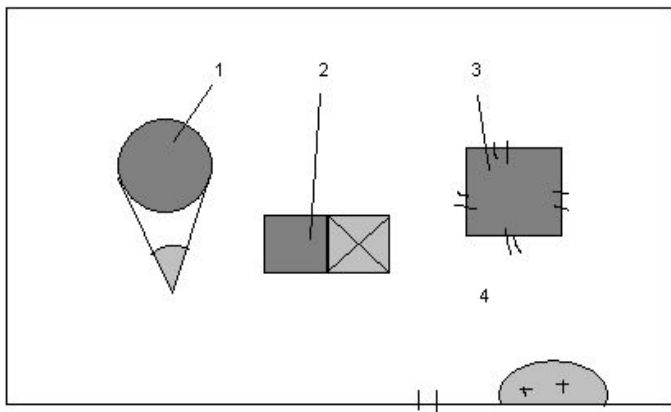
Организация труда повара.

- Рабочее место в овощном цехе



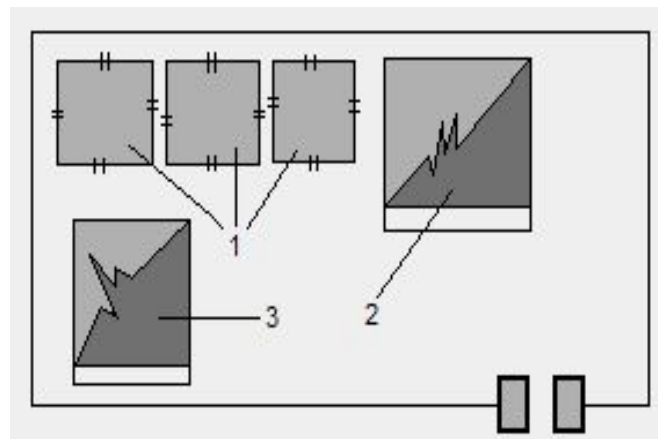
Организация труда кондитера.

Рабочее место для приготовления дрожжевого теста.



- **1** тестомесильная машина
- **2** производственный стол
- 3.** передвижной стеллаж
- 4.** ручкойник

Рабочее место по выпечке изделий.



- 1** – передвижные стеллажи.
- 2**– электропекарский шкаф
- 3** – электропекарский шкаф

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

