

Приготовление блюд из  
припущенной  
фаршированной щуки и  
торта «Сказка» в детском  
кафе

# Введение



щука  
рыба

разная



Каперсы



яйцо



Мука

картофельный крахмал

какао порошок



Сахар



сахарная пудра

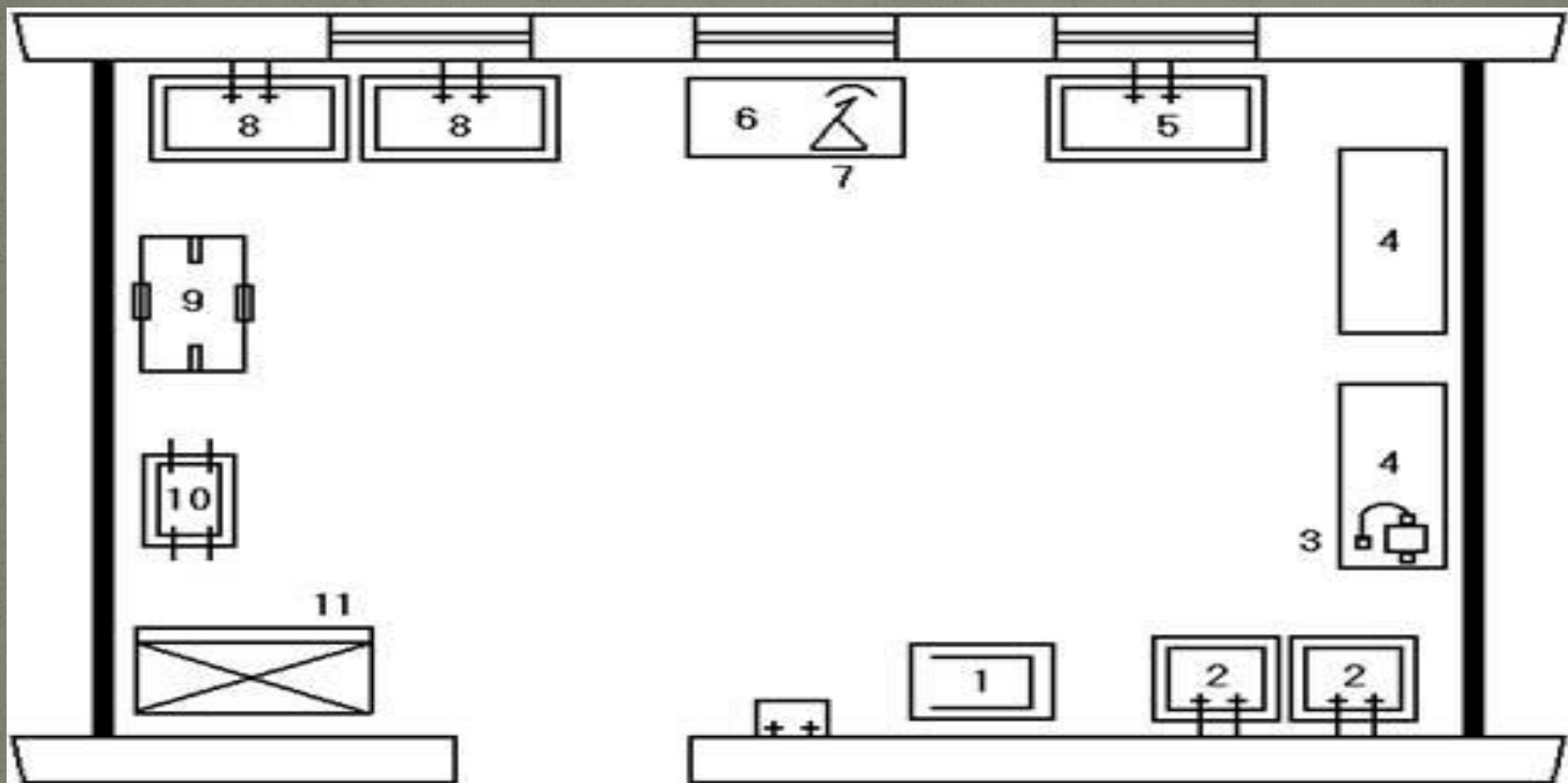


Сгущенное молоко

МОЛОКО



# Организация работы рыбного цеха

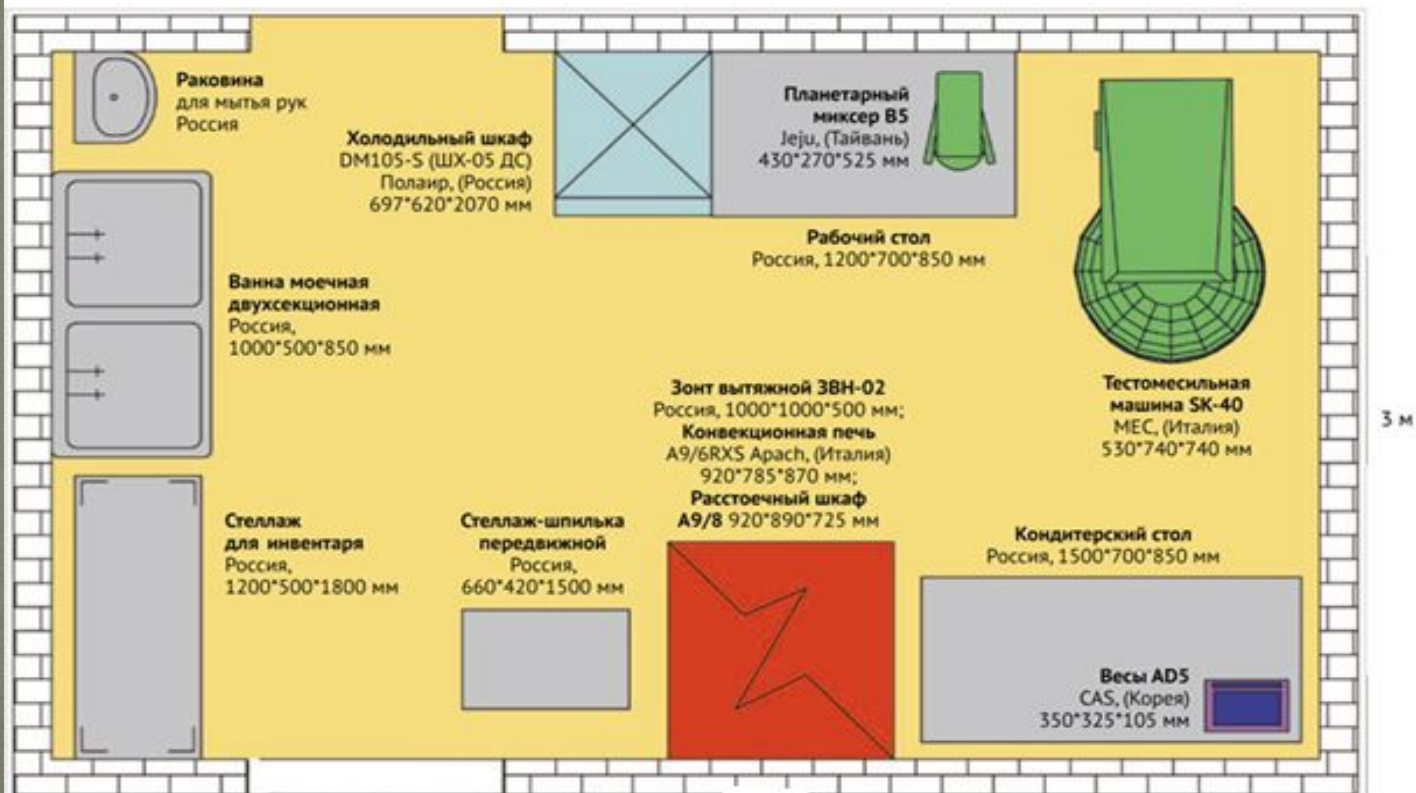


Рыбный цех

1 - ящик-носилки (тара Т-1) для рыбы; 2 - ванна для размораживания мороженой и кратковременного замачивания соленой рыбы; 3 - приспособление для очистки рыбы РО-1М; 4 - стол производственный для обработки рыбы; 5 - ванна для промывания очищенной и потрошеной рыбы; 6 - стол производственный для порционирования рыбы; 7 - весы циферблатные; 8 - ванны производственные для вымачивания соленой рыбы; 9 - стеллаж передвижной; 10 - ванна производственная передвижная для доставки рыбы в горячий цех; 11 - шкаф холодильный



# Организация работ кондитерского цеха





- Почистить рыбу, удалить жабры, глаза. Слегка отбить тушку деревянной лопаткой, что бы легче снималась шкура. Удаляем внутренности. Делая надрезы по кругу между шкурой и мясом, снимать шкуру чулком. Для большей сохранности кожи, подрезание лучше производить так, чтобы на коже оставался небольшой (1~2мм) слой мяса. Мясо возле плавников подрезать так, чтобы плавники остались со шкурой.

# Хребет у хвоста переломить



Отделить от шкуры оставшееся на ней  
МЯСО



Шкуру отложить в сторону, не забыв  
вывернуть её



# Для фарша:

- Мясо, снятое с хребта и шкуры, с луком и хлебом пропустить три раза через мясорубку. Добавить размягченное сливочное масло, яйцо, посолить, поперчить. Можно добавить немного нарезанного зеленого лука и натертой морковки – для красоты на разрезе.



Взбить в пышную массу



Этим фаршем заполнить шкуру и  
голову





Заполнять не очень туго, иначе при запекании кожа может лопнуть



- Застелить противень фольгой. На фольге выложить линию из лавровых листов и на них положить нафаршированную шкуру. Голову приложить к туловищу (если отрезали).



СОКОМ.

Поставить противень в духовку на 1 час при  $t=190^{\circ}\text{C}$ .

Все. Достаем щуку, перекладываем в подходящее блюдо (у меня нет такого), украшаем, и радуемся – я смог! :))



В нарезке и украшенная



# Порционный кусок



# Торт "Сказка"

- Для бисквита желтки и 2/3 сахара взбить до загустения и почти белого цвета.



добавить оставшуюся треть сахара и  
взбить еще чуть-чуть.



# Смешать белки и желтки



*open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*



Добавить просеянную муку и  
осторожно перемешать, чтобы  
получилась однородное тесто.



*oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*



*open-cook.ru . Открытая кухня Анны Нечаевой*

- Форму смазать маслом и присыпать мукой, вылить в нее тесто. Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 30 минут. Мой бисквит выпекается за 20 минут, поэтому лучше проверить его зубочисткой когда появится стойкий запах бисквита, проткнув ею середину, если сухая, значит, он готов.



*oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

- Готовому бисквиту дать остыть в форме 5 минут и перевернуть на решетку. Вынимается он из формы очень легко. Бисквиту нужно как следует настояться, поэтому оставить его на столе на сутки или как минимум на 8 часов. Накрывать не обязательно и он не зачерствеет.

Когда торт настоится, срезать верхние уголки. Я еще срезаю верхушку, чтобы она была плоской.





*orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

- Срезанные уголки бисквита сложить в блендер и измельчить в крошку. Если блендера нет, то сложить в пакет, завернуть в полотенце и прокатать скалкой. Крошку выложить на противень, разровнять и поджарить в духовке при 200 градусах минут 5-8. Крупные кусочки можно размять руками.



*oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

- Для сиропа размешать в миске сахар и горячую воду до полного растворения сахара. Добавить коньяк и полностью остудить.

Бисквит разрезать вдоль на 3 части.





*open-cook.ru*

*Открытая кухня Анны Нечаевой*

- Каждый пласт бисквита пропитать сиропом. Поначалу мне показалось, что сиропа много, но на самом деле его именно столько, сколько нужно, поэтому доверьтесь рецепту.





open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

- Для крема нужно смешать в сотейнике или ковше желтки и молоко. Добавить сахар и поставить на огонь чуть ниже среднего. Постоянно помешивая, чтобы желтки не свернулись, довести смесь до кипения и варить минут 5 до крупных пузырей, смесь будет похожа на сгущенку. Если у вас есть термометр, то варить нужно до 105 градусов Цельсия. Перелить сироп в миску, накрыть пищевой пленкой и охладить до комнатной температуры.



*orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

- Масло и ванильный сахар взбивать на максимальной скорости минут 5, чтобы получилась воздушная, кремообразная, светлая масса. По столовой ложке добавлять остывший сироп во взбитое масло, каждый раз взбивая.



*oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

- В конце влить коньяк и снова взбить. Получится красивый, почти белый, воздушный и чуть-чуть пористый крем.

Разделить крем на 2 части, в одну добавить какао и взбить.



*орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

Из оставшегося крема отложить в мисочки по столовой ложке, окрасить в розовый и зеленый цвет.



Сложив все три пласта бисквита,  
промазать их белым кремом.



Обмазать торт шоколадным кремом,  
отложив  $\frac{1}{3}$  или  $\frac{1}{4}$  крема для  
украшения.



*орен-соок.ру Открытая кухня Анны Нечаевой*



*orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой*

- Обсыпать бока торта бисквитной крошкой. В кондитерские мешки или пакеты вставить насадки, выложить крем. Сначала на поверхности сделать полоски из шоколадного крема, в первый раз я забыла про них, но когда готовила торт для папы, сделала их, увидите это ниже. Затем выдавить листочки из крема, а затем к ним присоединить цветы. В конце украсить цукатами.



Отправить торт в холодильник хотя бы на пару часов, а лучше на ночь. В холодильнике неплохо бы накрыть торт чем-нибудь, иначе он впитает в себя посторонние запахи.



# В нарезке



*orep-cook.ru    Открытая кухня Анны Нечаевой*

Калькуляционная карточка

Щука припущенная фаршированная (целиком) (рец. 484)

№ п/п	Наименование сырья	Бр	Нт	Норма		Цена, р. к.	Сумма, р. к.
				На одну порцию, г	На 100 порций, кг		
1	Щука	117	54	5400	5,4	115,00	621,00
2	Хлеб пшеничный	10	10	1000	1,0	20,00	20,00
3	Молоко или вода	12	12	1200	1,2	40,00	48,00
4	Лук репчатый	29	12	1200	1,2	18,00	21,60
5	Маргарин столовый	5	5	500	0,5	13,00	6,50
6	Яйца	1/20	2	200	0,2	50,00	10,00
7	Чеснок	0,5	0,4	40	0,04	25,00	1,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций	-	-	-	-	-	728,10
	Цена 1 порции (без наценки)	-	-	-	-	-	7,28
	Наценка 100%	-	-	-	-	-	7,28
	Цена продажи одной порции	-	-	-	-	-	14,56
	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	-	-	275



Картофель отварной (рец. 692)

№ п/п	Наименование сырья	Бр	Нт	Норма		Цена, р. к.	Сумма, р. к.
				На одну порцию , г	На 100 порций, кг		
1	Картофель	1333	1000	100000	100	26,00	2600,00
2	Масса картофеля варенного	-	970	97000	97	-	-
3	Маргарин или масло сливочное	35	35	3500	3,5	40,00	140,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций	-	-	-	-	-	2740,00
	Цена 1 порции (без наценки)	-	-	-	-	-	27,40
	Наценка 100%	-	-	-	-	-	27,40
	Цена продажи одной порции	-	-	-	-	-	27,40
	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	-	-	59,26
		-	-	-	-	-	1000

Соус сметанный (рец. 798)

№ п/п	Наименование сырья	Бр	Нт	Норма		Цена, р. к.	Сумма, р. к.
				На одну порцию, г	На 100 порций, кг		
1	Сметана	250	250	25000	25	46,70	1167,50
2	Масло сливочное	75	75	7000	7,5	54	405,00
3	Мука пшеничная	75	75	7500	7,5	60	450,00
4	Бульон или отвар	-	750	-	-	-	-
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций	-	-	-	-	-	2022,50
	Цена 1 порции (без наценки)	-	-	-	-	-	20,23
	Наценка 100 %	-	-	-	-	-	20,23
	Цена продажи одной порции	-	-	-	-	-	40,46
	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	-	-	1000

Торт «Сказка»

№ п/п	Наименование сырья	Бр	Нт	Норма		Цена , р. к.	Сумма, р. к.
				На одну порцию , г	На 100 порций, кг		
1	Бисквит	-	3600	360000	3,60	356,3	1282,68
2	Сироп для промочки	-	200	200000	2	9,72	19,44
3	Крем «Шарлот» шоколадный»	-	200	200000	2	35,63	71,26
4	Фрукты или цукаты	-	300	30000	0,3	53	15,9
5	Крошка бисквитная жареная	-	100	10000	0,1	-	-
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций	-	-	-	-	-	1389,28
	Цена 1 порции (без наценки)	-	-	-	-	-	138,93
	Наценка 100 %	-	-	-	-	-	138,93
	Цена продажи одной порции	-	-	-	-	-	277,86
	Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	-	-	1000

Крем «Шарлотт» шоколадный.

№ п/п	Наименование сырья	Бр	Нг	Норма		Цена, р. к.	Сумма , р. к.
				На одну порци ю, г	На 100 порци й, кг		
1	Коньяк	-	40	4000	4	400	1600
2	Яичные желтки	-	6	600	0,6	50	30
3	Молоко	-	300	30000	30	43	1290
4	Черный шоколад	-	220	22000	22	50	1100
5	Сахар	-	250	25000	25	53	1325
6	Мягкое сливочное масло	-	240	24000	24	50	1200
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций	-	-	-	-	-	6545
	Цена 1 порции (без наценки)	-	-	-	-	-	65,45
	Наценка 100%	-	-	-	-	-	65,45
	Цена продажи одной порции	-	-	-	-	-	130,9
	Выход одного блюда в готовом виде,г	-	-	-	-	-	1000







# Кондитерские принадлежности.



OZON.RU



- 3 Заключение.
- В данной курсовой работе были поставлены и выполнены следующие задачи:
  - дано описание детского кафе, как типа предприятия;
  - описана организация работы рыбного цеха:
- - дана характеристика цеха;
- - установлен режим работы цеха;
- - описано оборудование цеха;
- - приведено планировочное решение цеха;
- 3) описана организация работы кондитерского цеха:
  - - дана характеристика цеха;
  - - установлен режим работы цеха;
  - - описано оборудования – механическое, холодильное, тепловое, вспомогательное;
- 4) изучены правила санитарии, гигиены и охраны труда;
- 5) для каждого блюда рассчитана отпускная цена.

● Спасибо за  
внимание