

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«КОЛЛЕДЖ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ»

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Тема:

Технология приготовления блюд и кондитерских изделий: «Зразы рубленые со сложным гарниром и кондитерское изделие «Эклер»

Студент группы ПК-14: Ковальчук Антон Андреевич

Руководитель: Сахарова Наталья Константиновна

г. Светлый 2017

АКТУАЛЬНОСТЬ

Блюда из рубленного мяса пользуются спросом во всех ресторанах мира

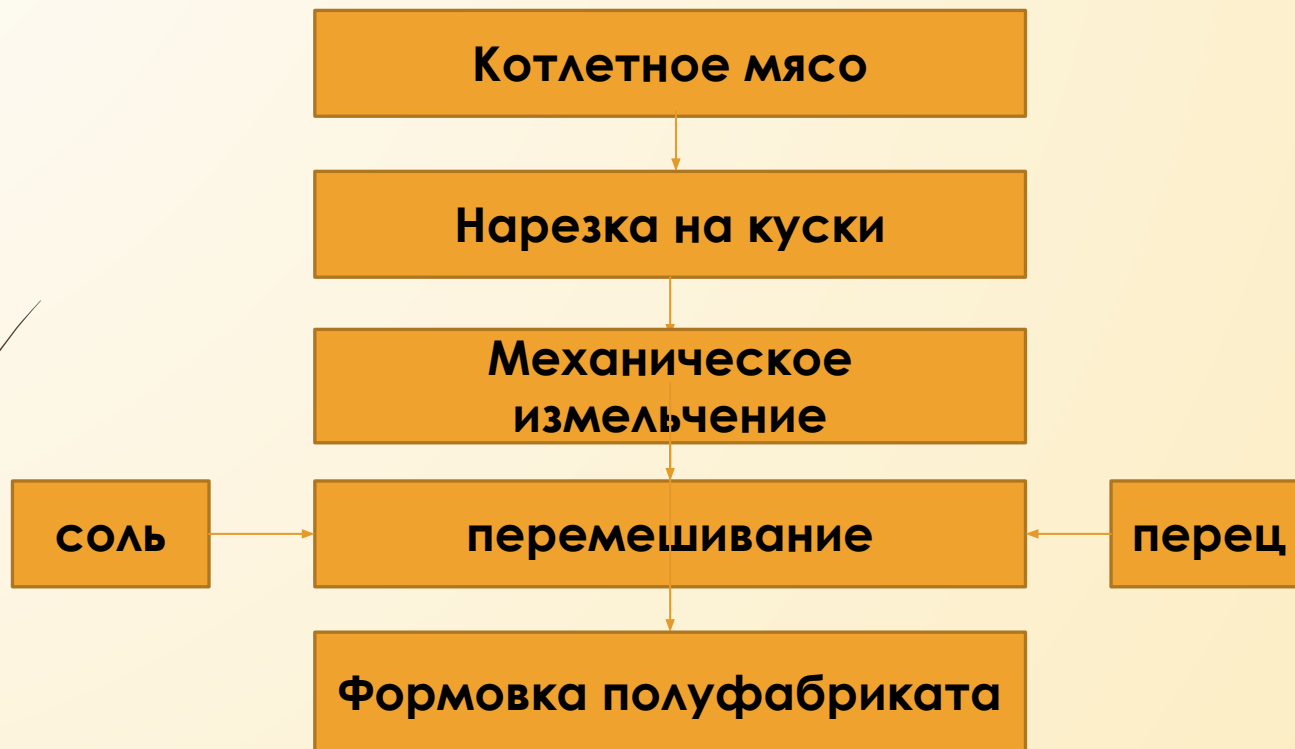


Изделия из заварного теста имеют большую популярность в кондитерском производстве

Цели и задачи

- **Цель:** приготовление блюда «Зразы рубленные» со сложным гарниром и кондитерского изделия «Эклер»;
- Задачи:
- Рассмотреть нормативно – технологическую документацию
- Разработать и составить технологические и калькуляционные карты
- Организовать рабочее место, с соблюдением техники безопасности и технологического процесса
- Провести отработку навыков приготовления, оформления и подачу блюда: «Зразы рубленные» со сложным гарниром и кондитерского изделия «Эклер»;
- Провести органолептический контроль качества готового блюда в соответствии с технологической документацией

Технологическая схема приготовления полуфабриката



Технология приготовления зраз



Технологическая схема приготовления гарнира

Картофель

Соль

Масло

Молоко

Первичная
обработка

Растопить

Кипятить

Варка

Сливание
отвара

Подсушивание

Протираание

Заправка

Соединение

Взбивание

Технология приготовления гарнира



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ



Органолептические показатели

Внешний вид – форма кирпичика с округлёнными краями, без трещин.

Цвет – тёмно-коричневый.

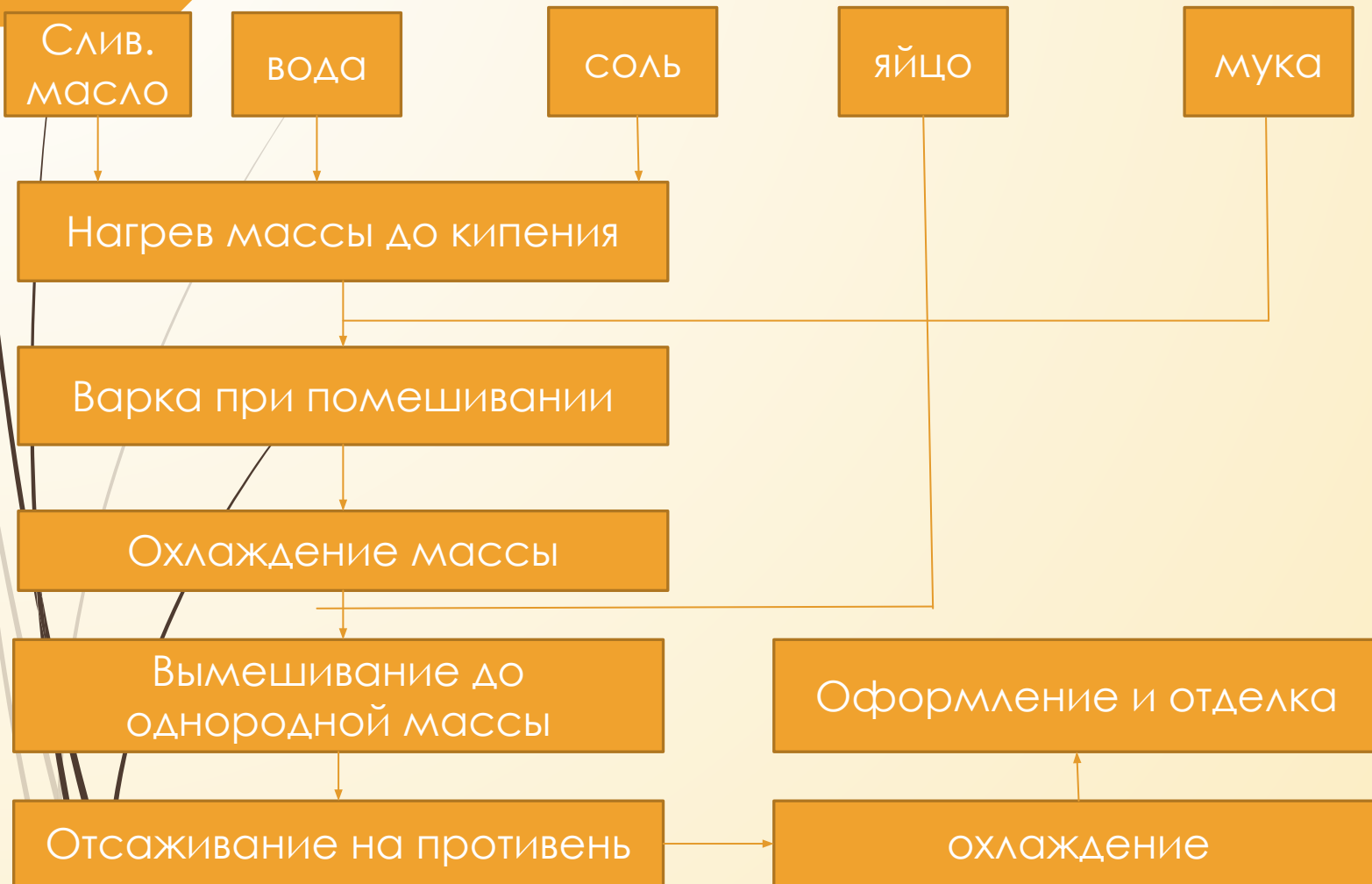
Консистенция – сочная, мягкая, однородная.

Вкус и запах – жареного мяса

Время хранения – не более одного часа

Температура подачи – не менее 65°C

Технологическая схема приготовления эклеров



Технология приготовления заварного теста



Технология приготовления эклеров



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид – Изделие с большим объёмом, без крупных трещин, горелых или опавших мест

Вкус, аромат – Свойственны данному виду изделия

Цвет – От светло-желтого до темно-коричневого, в зависимости от сорта.

Результаты работы

- Цель достигнута
- Поставленные задачи выполнены
- Блюдо и кондитерское изделие приготовлено с соблюдением всех норм и требований к качеству

□ *Благодарю за внимание*