

ГБПОУ «ДЗЕРЖИНСКИЙ ТЕХНИКУМ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ»

Презентация письменной экзаменационной
работы по теме:

Приготовление блюд: «Курица фаршированная
по-пражски»; «Штрудель с яблоками»

Приготовление торта: «Подарок»

Выполнила: студентка группы
№24

Кулютина Виктория Валерьевна

Введение

- Цель работы – показать знания, полученные в процессе обучения по данной специальности в соответствии с положением квалификационных характеристик 4 рабочего разряда.
- В работе, в разделе 1. Технология приготовления блюд описана технология приготовления блюд «Курица фаршированная по-пражски» и «Штрудель с яблоками», с учетом механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, тепловой обработки, а также правил сервировки и оформления готового блюда и требований к качеству.
- В разделе 2. Технология приготовления мучного кондитерского изделия рассмотрена технология приготовления комбинированного торта «Подарок»

Раздел 1. Технология приготовления блюд «Курица фаршированная по-пражски»

Курицу натирают солью и перцем, затем заполняют фаршем тушку и зашивают. Ставят с средне нагретый жарочный шкаф на 2,5 часа, часто поливая выделившимся соком.

Готовую курицу сбрызгивают лимонным соком.



Правила оформления и подачи блюда, требования к качеству

Правила подачи:

Фаршированную курицу подают на блюде.

Температура подачи 65-70⁰С. Украшают помидорами и огурцами.

Требования к качеству:

Птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе - белый. Консистенция - мягкая, сочная. Вкус - в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим курице. Кожа - чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

«Штрудель с яблоками»

Тесто раскатывают, растягивают до толщины 0,5 мм. Смазывают растопленным маслом и присыпают сухарями. Поверх сухарей равномерно выкладывают начинку из яблок, грецких орехов и изюма. Загибают тесто на начинку с длинной стороны. Загибают также края теста с боков. Тесто смазывают маслом в процессе сворачивания.

Готовый штрудель ставят в разогретый пекарский шкаф и выпекают 40-45 минут при 180°C. В процессе выпечки смазывают штрудель маслом



Правила оформления и подачи блюда, требования к качеству

Правила подачи:

У готового штруделя верх смазывают маслом, густо посыпают сахарной пудрой. Нарезают на поперечные куски толщиной 5-7см. Штрудель подают на блюде, покрытом салфеткой, посыпанном сахарной пудрой.

Подают при t 14 – 15°C.

Требования к качеству:

Штрудель должен иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, без надрывов, трещин, корочку золотистую или светло – коричневого цвета. Вкус и запах выпеченного теста и фарша без привкуса перекисшего теста, солоноватости и горечи. Начинка сочная, равномерно распределена в изделии.

Санитарные нормы и техника безопасности при работе в горячем цехе

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ

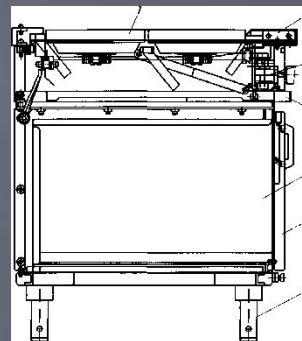
- содержание тела в чистоте
- коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство
- санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

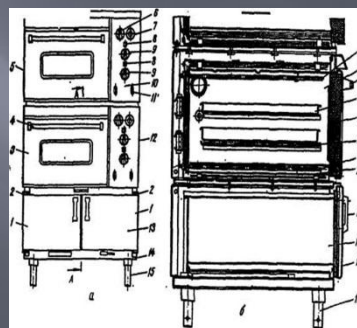
- изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования
- пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким
- температура в цехе не должна превышать 26°C
- разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа
- электрооборудование должно быть заземлено
- проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой
- в цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов

Оборудование

Плита электрическая
секцион-
модулированная ПЭСМ –
4



Шкаф жарочный
электрический
секцион-
модулированный
ШЖЭСМ – 2К



Шкаф пекарский
электрический
секцион-
модулированный
ШПЭСМ – 3

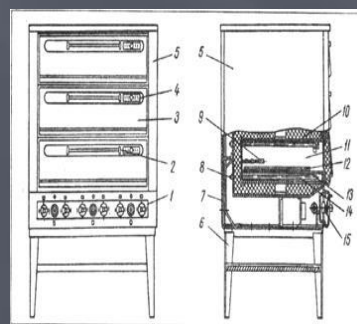
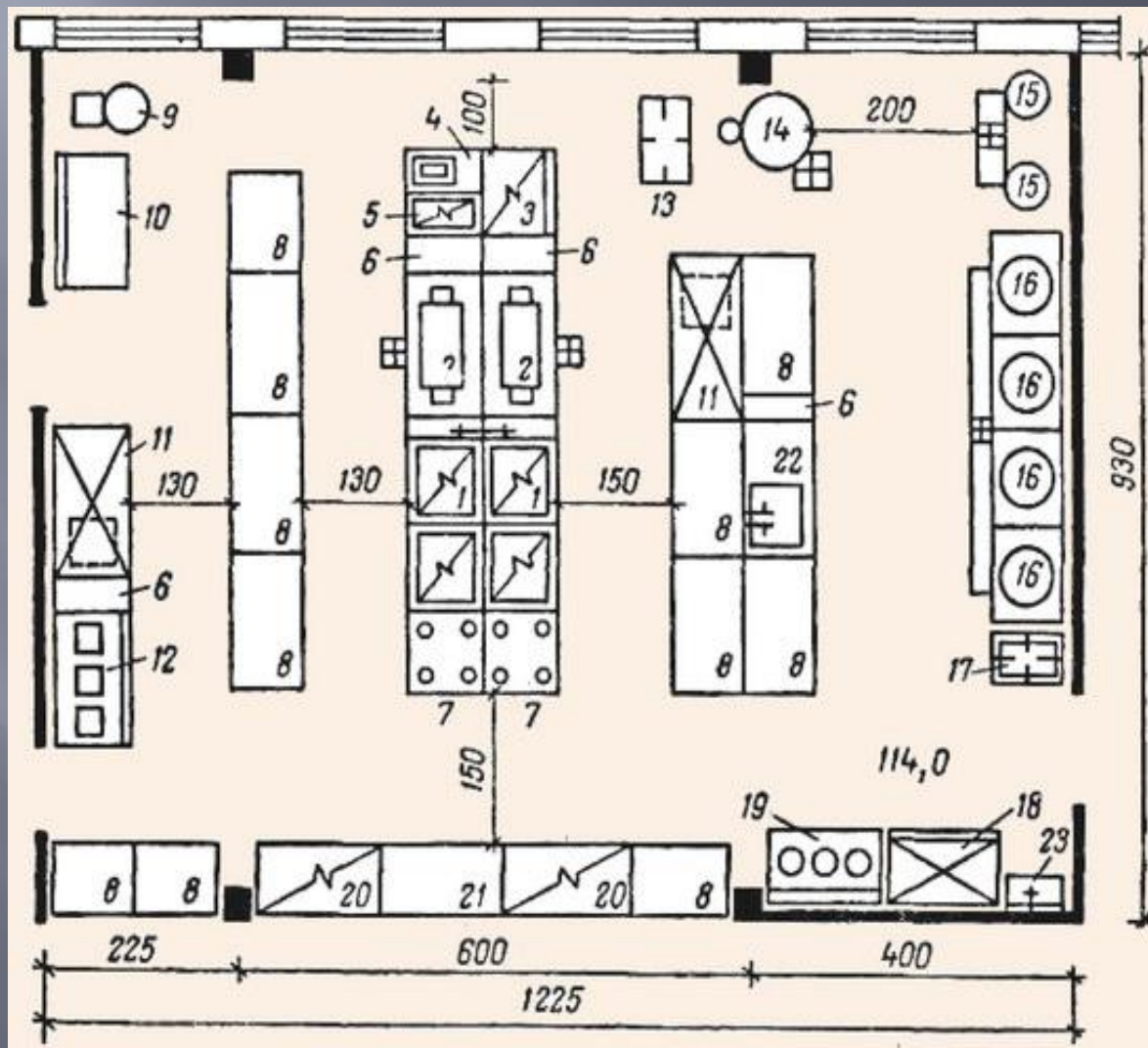


Схема горячего цеха



Раздел 2. Технология приготовления кондитерского изделия торт комбинированный «Подарок».

Для приготовления торта бисквитный полуфабрикат нарезают по горизонтали на два пласта, пропитывают сиропом и прослаивают белым кремом. Верхнюю и боковую поверхности торта грунтуют белым кремом. Поверхность декорируют элементами из песочного полуфабриката и шоколада.



Технология приготовления выпечных полуфабрикатов

Технология приготовления бисквита «Буше»:

Яичные желтки соединяют с сахаром – песком и взбивают с помощью планерного миксера до увеличения объема в 2,5 – 3 раза. Одновременно взбивают с помощью планерного миксера яичные белки до увеличения объема в 5 – 6 раз и до устойчивой пены.

К взбитым желткам добавляют $\frac{1}{4}$ взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

Технология приготовления песочного полуфабриката:

На стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют меланж, в котором растворяют соду, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния. Готовое тесто после замеса должно иметь температуру не выше 20°C.

Технология приготовления отделочных полуфабрикатов

Крем «Шарлотт» (основной):

Вначале готовят молочно – сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5 – 7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно – сахарного сиропа, затем соединяют с остальным сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°C. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20°C.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают с помощью планерного миксера 7 – 10 мин, постепенно добавляют яично – молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10 – 15 мин.

Сироп для промочки:

Сахар – песок соединяют с водой, доводят до кипения , снимают пену, кипятят 1 – 2 мин и охлаждают до 20°C. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Технология приготовления торта «Подарок»

Для приготовления торта бисквитный полуфабрикат разрезают по горизонтали на два пласта, пропитывают сиропом и прослаивают белым кремом. Верхнюю и боковую поверхности торта грунтуют белым кремом.

Поверхность декорируют элементами из песочного полуфабриката и шоколада.

Требования к качеству и оформлению

Торт должен соответствовать требованиям ОСТ 18-102-72, иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта.

Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность 22-28%.

Песочный полуфабрикат должен иметь светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%.

Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.

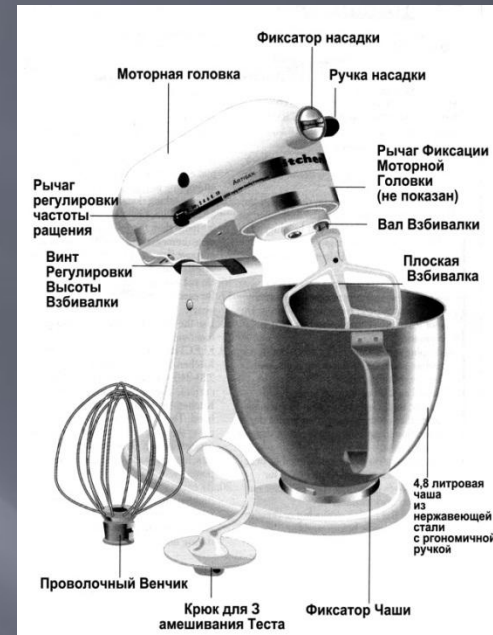
У крема должна быть пышная однородная масса слегка кремового цвета; хорошо сохраняет форму; влажность 14%.

Техника безопасности и санитарные нормы при работе в кондитерском цехе .

- Противопожарная техника безопасности представляет собой ряд мероприятий, предупреждающе возникновения пожаров, и организацию их тушения.
- В кондитерском цехе организуется пожарно-сторожевая охрана, а так же добровольная пожарная дружина. По пожарной опасности все производства подразделяться на пять категорий: А, Б, В, Г и Д.
- Предприятия питания и кондитерские цехи относиться к категории Г, так как связаны с обработкой несгораемых веществ в горячем состоянии, сопровождающих выделением лучистого тепла, искр и пламени.
- Все помещения цеха, кладовые должны иметь по одному огнетушителю и одному ящику с песком для тушения возгорания.
- Все оборудование содержат в чистоте, после работы тщательно моют горячей водой с моющим средством.
- Весь инвентарь цеха моют горячей водой с моющим средством.
- Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 650 С.
- Сито, марлю для процеживания, кондитерские мешки для крема после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств. Затем их ополаскивают, кипятят в течении 15 минут и просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков следует использовать специальную чистоту маркированную посуду.

Оборудование

Миксер планетарный



Конвекционная печь

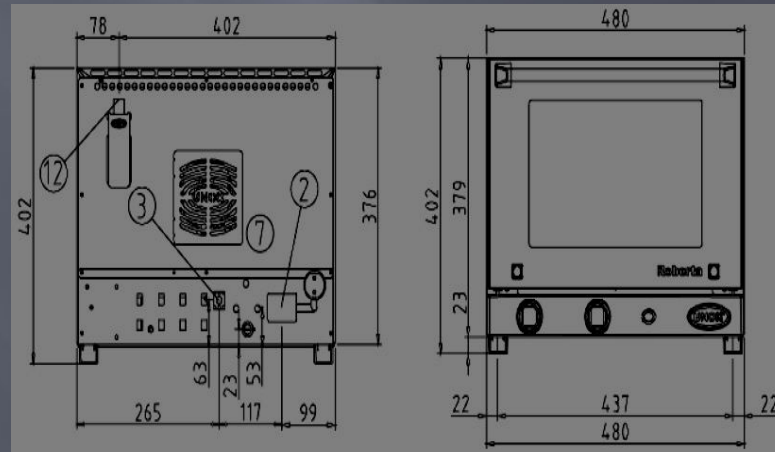
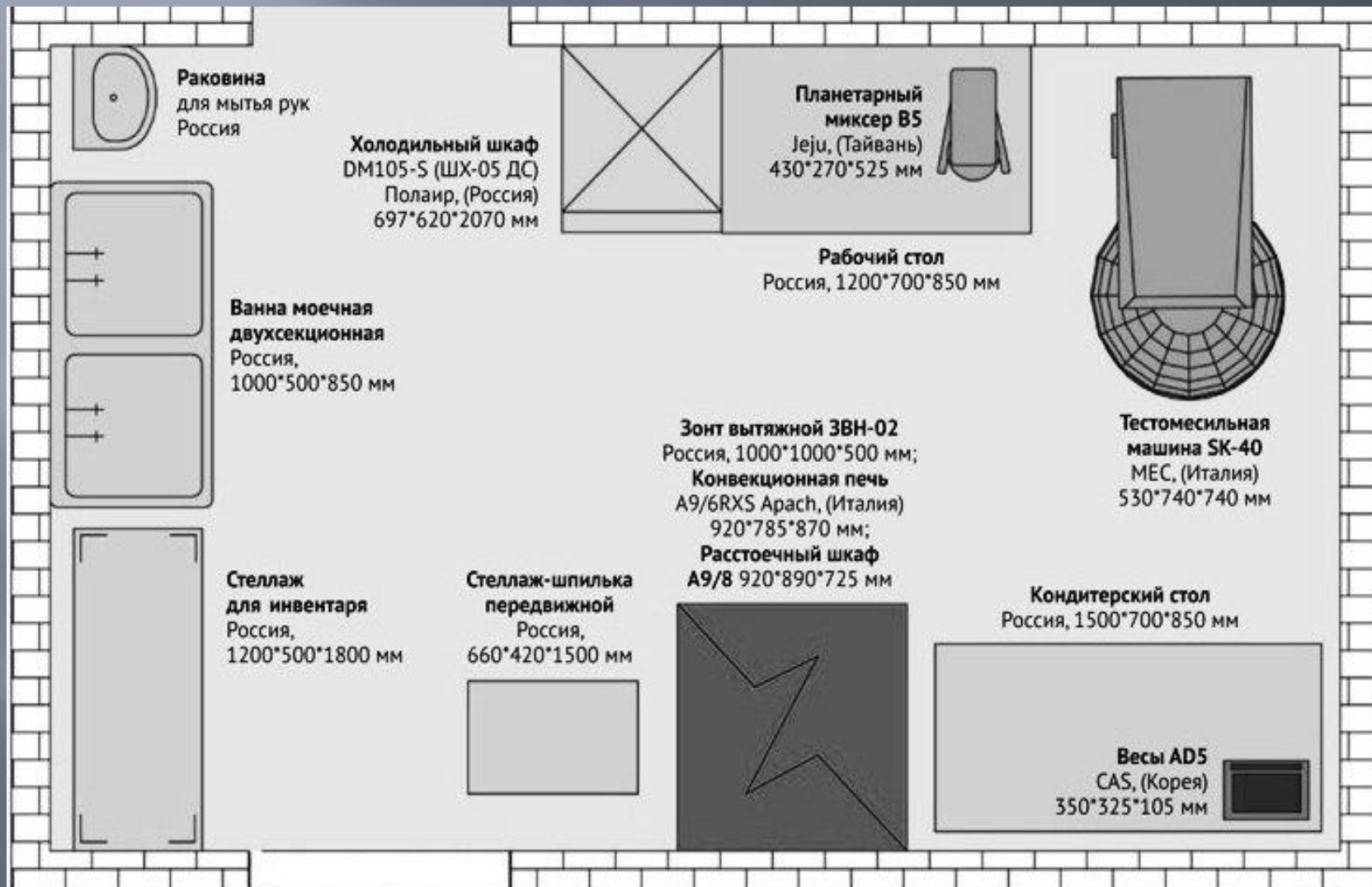


Схема кондитерского цеха



**Спасибо за
внимание**