

СПб ГБПОУ «Колледж Пищевых технологий»

КЕКС СТОЛИЧНЫЙ

Руководитель Е.А. Глембицкая

Консультант: Н.В. Смирнова

Студент: Д.А. Гук группа 161

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВКР

Цель ВКР: показать сформированность профессиональной компетенции ПК 8.2, ПК 8.3.

Задачи:

- рассмотреть и описать технологию приготовления блюда;
- рассчитать калорийность и составить алгоритм;
- выполнить выпускную практическую работу в учебном кулинарном цехе;
- выполнить презентацию по утвержденной теме;
- защитить ПЭР.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Первый рецепт кекса можно найти в Древнем Риме, когда гранат, орехи и изюм смешивались в ячменном пюре.

Начиная с XVI века, когда сахар стал открытием и поставлялся из американских колоний, кексы стали очень популярны (высокая концентрация сахара сохраняла фрукты). Кексы распространились по всей Европе, но рецепты их приготовления многообразны в разных странах и зависят от местных ингредиентов.

СЫРЬЕ И ЕГО ПОДГОТОВКА

Яйца – Промываем

Сахар – Сыпучий, без комков, белого цвета с блеском

Масло сливочное – размягчаем до комнатной температуры.

Мука – просеивают.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая яйцо. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 215-220 °С в течение 35-40 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ БЛЮДА

Внешний вид: кекс прямоугольной или круглой формы, поверхность посыпана рафинадной пудрой, на разрезе виден равномерно распределенный изюм.

Консистенция: мякиш плотный.

Вкус и запах: сладкий, характерный свежей выпечки.

Цвет: жёлтый.



САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Санитарная одежда должна регулярно проходить дезинфекцию.
- Кондитер обязан менять санодетжду по мере ее загрязнения.
- Кондитер обязан прикрывать голову специальной косынкой или же колпаком во избежание случайного попадания волос в пищу.
- Кондитерская обувь должна быть на нескользящей подошве, с закрытой пяткой, легко моющейся.

Запрещается

- Носить во время работы любые украшения
- Покидать свое рабочее место в санитарной одежде
- Хранить санитарную одежду вместе с предметами верхней одежды
- Закалывать предметы санитарной одежды булавками, брошками, иглками и заколками.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Весы настольные



Холодильник



Стол



Пекарский шкаф

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В рамках выполненной выпускной квалификационной работы выполнена письменная экзаменационная работа и практическая квалификационная работа.

Письменная экзаменационная работа содержит описание технологии приготовления блюда «Кекс столичный».

Рассмотрено: составляющие продуктов блюда, товароведная характеристика, подготовка сырья к производству, алгоритм приготовления блюда, произведен расчет калорийности блюда, представлена подача блюда и произведена органолептическая оценка.

Практическая часть ВКР выполнялась в учебном кулинарной цехе колледжа в строгом соответствии разработанной технологии приготовления блюда «Кекс столичный», рец. 49 I

Готовое и оформленное блюдо в количестве 2 штук представлено комиссии для оценки качества. Приготовленное мною блюдо «Кекс столичный» по органолептическим показателям полностью соответствует требованиям, представлена оценка показателей.