

КОМИТЕТ ОБЩЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
“КИНГИСЕППСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА”

Цикловая комиссия

Профессия : Повар, \_кондитер

ВЫПУСКНАЯ  
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему:

"Технология приготовления блюд: “Рыба жареная” “Шарлотка с яблоками”,  
технология приготовления кондитерского изделия: “Печенье песочное”.

Выполнил студент Афанасьев Алексей,  
Форма обучения-очная  
Группа 31  
Руководитель  
преподаватель спец. дисциплин  
Кустышева Т.П.

## **ВВЕДЕНИЕ**

Данная работа выполнена по специальности “Повар-кондитер”. Ниже приведена квалификационная характеристика профессии:

Повар-кондитер должен уметь вести процесс механической кулинарной обработки сырых овощей, круп, мясных и рыбных продуктов ( промывка, очистка), нарезка овощей и зелени, размораживание мяса и рыбы, разделка сельди и кильки, обработка суп продуктов: производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жаренья, подготовить рыбы к тепловой обработке, а так же изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки, выполнять процеживание, раздачу блюд массового спроса; определять количества и качество приготовленной пищи.; предупреждать и устранять недостатки

Так же любой повар, желающий совершенствоваться в своей профессии, должен не пренебрегать инновационными и современными технологиями, такими как новые виды и формы подачи блюд, приготовление блюд с использованием более современных технологий, использование свежих и натуральных продуктов.

Но все же не стоит забывать, что все современных технологии начинаются с глубоко освоения азов кулинарии- качественной работы с полной самоотдачей и хороших продуктов.

# Технологическая часть

Технология кулинарного производства

В данной работе рассматривается приготовление блюд:

- "Рыба жареная"

- "Шарлотка с яблоками"

1. "Рыба жареная":



## Первичная обработка

Первичная обработка сырья для приготовления пищи имеет целью устранение ненужных частей (снятие кожуры с овощей, фруктов, потрошение рыбы и птицы), его очистку (от земли, паразитов, проростков), а также придание соответствующей формы (измельчение и приготовление полуфабрикатов).

Первичная обработка рыбы заключается в размораживании (если она мороженая), частичном или полном удалении несъедобных частей, приготовлении полуфабрикатов. Замороженное рыбное филе оттаивают в холодной воде или на воздухе. При оттаивании рекомендуется добавлять в воду соль (7 – 10 г соли на 1 л воды) для уменьшения потерь минеральных веществ.

Первичная обработка овощей, фруктов, зелени состоит из следующих операций: сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка. При сортировке и калибровке овощи перебирают, удаляя посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют по размерам и качеству.

Первичная обработки муки заключается в просеивании ее через сито, отделении комков, проверки консистенции, также она не должна иметь затхлого запаха.

Яйца перед использованием моют в сетчатых ведрах теплой водой. Сильно загрязненные яйца обмывают мягкой щеткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ым раствором хлорной извести в течение пяти минут, промывают в двух процентном растворе соды и ополаскивают в течение пяти минут проточной водой.

При приготовлении данных блюд применяются такие виды тепловой обработки, как жарка основным способом и запекание. Жарка относится к основному типу т/о, запекание - к комбинированному.

## Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром.

Соусы - красный основной, томатный, томатный с овощами.

Расчетная часть взята из сборника рецептур и технологических карт.

Технологическая схема



## Органолептические показатели

**Внешний вид:** рыба сохранила свою форму, рядом выложен гарнир. Рыбу поливают растоплены маргарином, украшают зеленью.

**Цвет:** поверхность рыбы покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло – коричневого цвета.

**Консистенция:** : мягкая, сочная, мясо легко разделяется вилкой, но не дряблое.

**Вкус:** специфический, в меру соленый без постороннего привкуса.

**Запах:** соответствует запаху жареной рыбы и жира.

## Шарлотка с яблоками



## Технология приготовления

Приготовление блюда включает: подготовку фарша; подготовку хлеба; запекание.

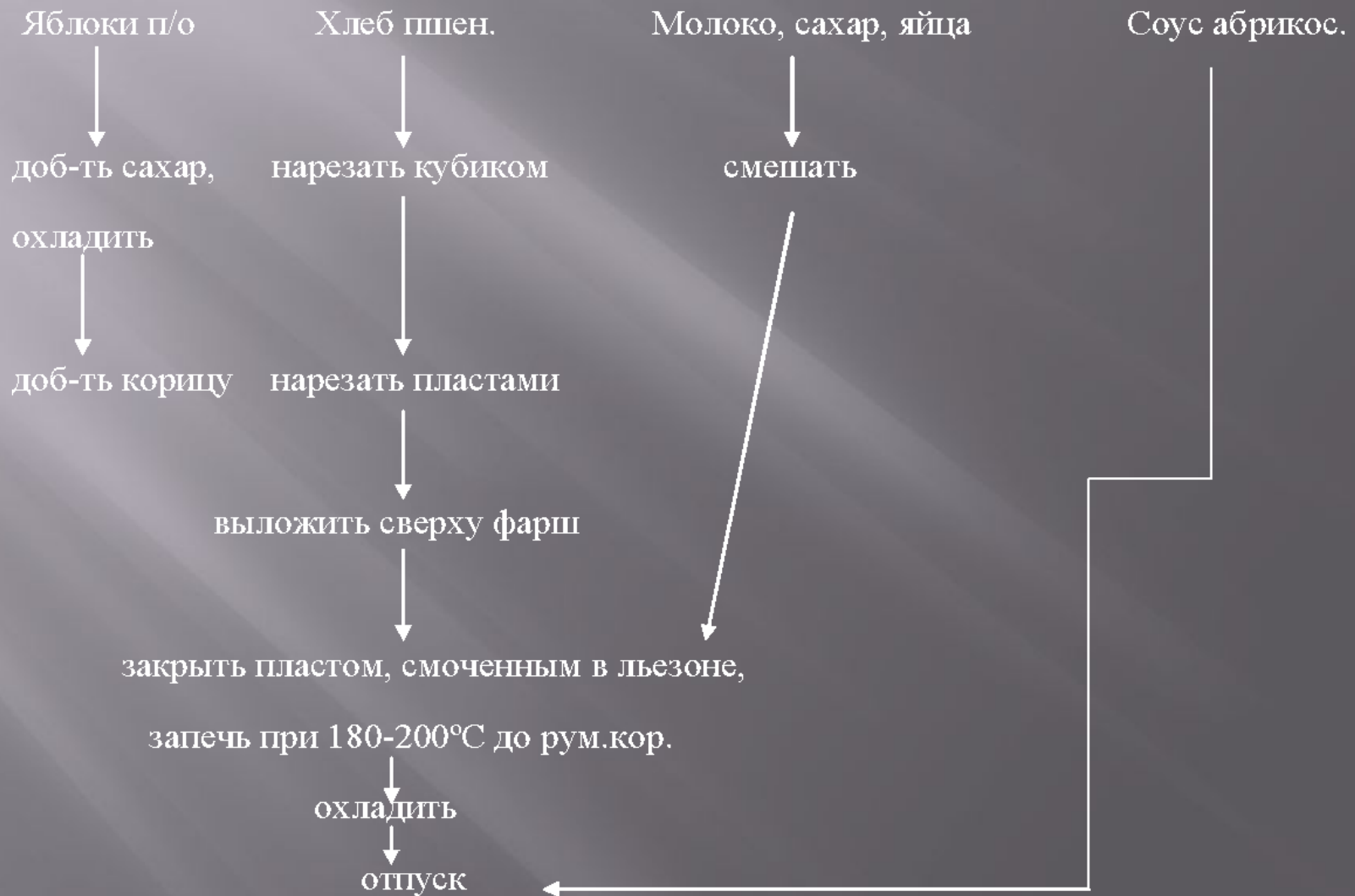
Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник/

Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см. в виде прямоугольников. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу. Из молока, яиц и сахара готовят сладкий льезон. В льезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают на подготовленные противни в формы или формочки, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш, и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая смоченной стороной сверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180-200 °С до образования румяной корочки. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин., затем осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт на порцию или одному порционному куску, и подают со сладким соусом.



Расчетная часть взята из сборника рецептов и  
технологических карт.

Технологическая схема



## Органолептические показатели качества:

Внешний вид — однородная масса белого цвета без вкраплений  
обрамлённая золотистым бисквитом.

Консистенция — характерна для рецептурных компонентов блюда.

Цвет — насыщенный белый для крема и золотистый для бисквита,  
характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для  
рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

## Технология кулинарного производства

В данной части мы рассматриваем приготовление такого блюда, как

-Печенье песочное

“Печенье песочное”



## Первичная обработка сырья

Муку вытряхивают из мешков под просеиватели. Остатки муки в мешках нельзя использовать для изготовления мучных изделий, т.к. они содержат пыль и волокна, семена трав, металлопримеси. При просеивании муки удаляют посторонние примеси: она обогащается кислородом, воздухом, что способствует углублению подъема теста. В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение, для того, чтобы она согрелась до  $t 12^{\circ}\text{C}$ . 1.3

Яйца куриные- перед обработкой овосканировать.

- в первой ёмкости - обработка тёплым 1-2 % р-ром кальцинированной соды в течение 5-10мин; 100-200 г соды на 10 л раствора

-во второй ёмкости - дезинфекция в 2% р-ре «Ника-2» в течение 30 мин при температуре воды - 40-45\*С;173 мл средства на 9827 л воды

-в третьей ёмкости - ополаскивание проточной водой до полного отмывания дезинфектанта.

-чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

-хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается!

Сахар-просеивание, удаление комков.

-Масло сливочное- растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто.

При приготовлении данного блюда используется тип тепловой обработки-выпекание в жарочном шкафу.Он относится к основному способу т/о

Расчетная часть взята из сборника рецептур и технологических карт.

## Приготовление полуфабриката

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру, после чего — муку с аммонием и замешивают тесто.

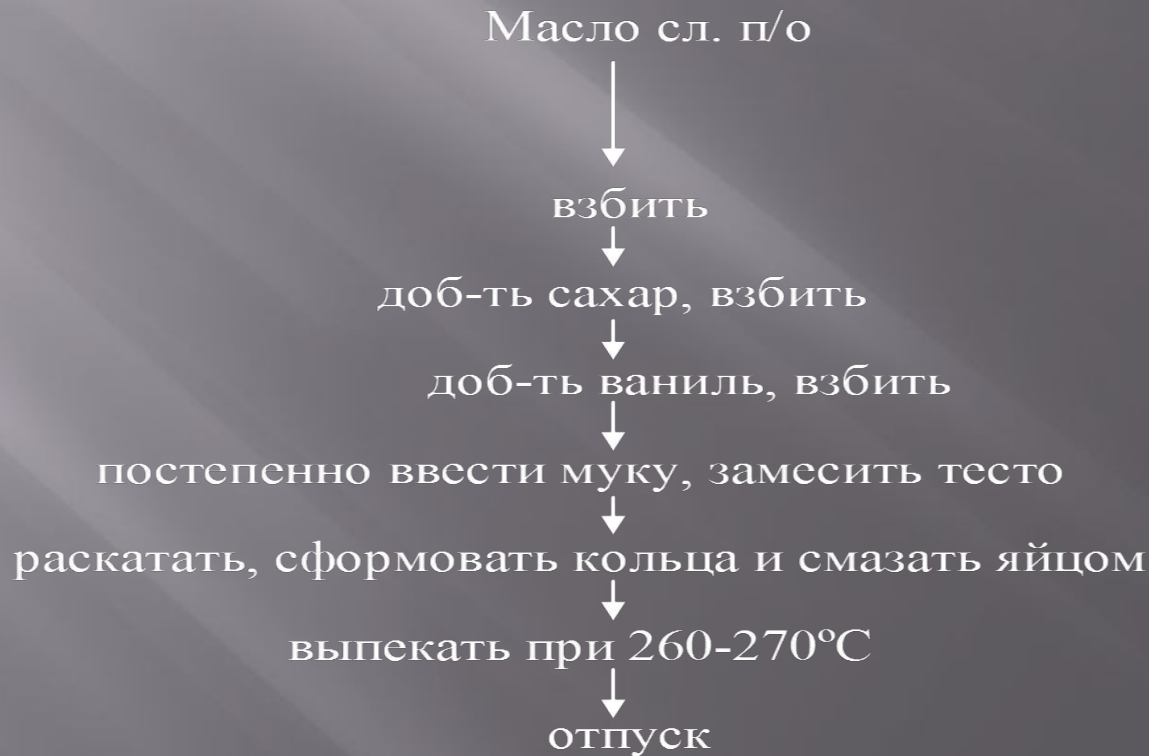
## Технология приготовления

.Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 5-6 мм, формовать круглой гофрированной выемкой по 50г кольца диаметром 7-8 мм.

Кольца смазать яйцом и обсыпать поверхность.

Выпекать на сухих противнях при температуре 260-270°C, 10-12 мин.

## Технологическая схема



## Органолептические показатели:

**Внешний вид** – изделия правильной круглой формы в виде кольца, края ровные не деформированные с зубчатой нарезкой по краям, при надавливании крошатся.

**Консистенция** – отлично пропеченная, легко рассыпающаяся при разламывании, сухой; мякиш – пористый пышный, рассыпчатый.

**Цвет** – поверхности – золотистый или светло-коричневый.

**Вкус** – свежесыпеченного изделия в меру сладкий, приятный

**Запах** – свежесыпеченного изделия со слегка ощутимым запахом сдобы.

# Общие требования безопасности

Повару следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

после посещения туалета мыть руки с мылом;

при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

не принимать пищу на рабочем месте.

## Заключение

В ходе выполнения данной дипломной работы я освоил новые способы оформления и подачи блюд; отработал навыки приготовления кулинарной и кондитерской продукции, научился рассчитывать состав и количество ингредиентов блюд.

В работе в разделе “Технология производства” описана технология приготовления заданных блюд с учетом механической кулинарной обработки сырья, тепловой обработки, а также правил подачи готового блюда и требований к качеству. Рассматривается организация рабочих мест при приготовлении блюд и кондитерских изделий, с указанием используемого оборудования инвентаря, инструмента, посуды. Учитываются правила техники безопасности, санитарии, гигиены при выполнении работы. Отражены моменты электробезопасности и пожаробезопасности при работе на предприятиях общественного питания.

Экономическая часть работы сводится к расчету сырья для приготовления заданного блюда и кондитерских изделий. За основу берется рецептура блюда по действующим нормативным документам.

В ходе выполнения работы использована учебная и дополнительная литература по специальности.