

Міністерство освіти і науки України Рівненської Державної
Адміністрації Державний Професійно – Технічний
навчальний заклад «Острозьке вище професійне
училище»

Комплексне кваліфікаційне завдання з
професійно підготовки за професією
«Кухар» код 5122

Виконала учениця групи №10
Сидорчук Олена Іванівна

Перевірили
Викладач: Варшилук
Антоніна Володимирівна
Майстер:

Збірник рецептур:1.206 Національних
страв і кулінарних виробів Громадського
харчування К.,А,С,К,2007р

Технологічна картка

Тема:Найменування страви Каша грибна чумацька

Набір сировини та продуктів	1 порція		4 порції	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Пшоно	56	56	224	224
Вода	100	100	400	400
Гриби сушені	25	25	100	100
Цибуля ріпчаста	12	10	48	40
Сало шпик	9,4	9	37,6	36
М'ята	2	1,5	8	6
Вихід		100		400

Технологія

Сало шпик нарізую дрібними кубиками,смажу до золотистого кольору,додаю дрібно нарізану ріпчасту цибулю,варю гриби у каструлі, залятої води ,солимо і варю до готовності,зварені гриби нарізаю маленькими скибочками і смажу 15-20 хв . Пшоняну кашу перебираю і її потім промиваю потім беру пшоняну кашу засипаю у каструлю з водою і варю до напівготовності,додаю смажені з цибулею гриби в пшоняну кашу і перемішую і беру в жарову шафу ,довожу до готовності .Перед подаванням на стіл,кашу посипаю дрібно нарізаної мяти..

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд-форма збережена

Смак і запах-смак грибний а запах варених грибів і каші

Консистенція-соковита

Викладач

Підпис

Майстер В/К

Підпис

Збірник рецептур:Українська Кухня
Національних страв і кулінарних
виробів громадського харчування
К.,А,С,К,2007р

Технологічна Картка

Тема:Найменування страв Січенки з начинкою (зрази січені)

Набір сировини та продуктів	1 порція		4 порції	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Свинина	89	76	356	304
Хліб пшеничний	16	16	64	64
Вода	23	23	92	92
Котлетна маса	113	113	452	452
Цибуля ріпчаста	62	52	248	208
Яйця	10	10	40	40
Петрушка	5	4	20	16
Сухарі	12	12	48	48
Гарнір	100	100	400	400
Соус	50	50	200	200
Вихід		290		1160

Технологія приготування

Котлетну масу з меншою кількістю хліба порціоную 1-2 шт на порцію, надаю форму кружальця завтовшки 1 см, на середину кладу начинку, краї з'єдную, обкачую у червоній

Паніровці, формую у вигляді цеглинки з овальними краями, смажу до готовності, для начинки шатковану пасеровану ріпчасту цибулю з'єдную з вареними січеними яйцями,

Зеленню петрушки, додаю сіль, мелений перець і перемішаю. Підготовлені напівфабрикати смажу основним способом і довожу до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладу гарнір розсіпчасту кашу гречану поряд січенки з начинкою, поливаю їх маслом.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд-форма збережена, поверхня не порушена, коляр коричневий, привабливий.

Смак і запах-смак у міру вкусний, а запах січеньків з начинкою

Консистенція – соковита, пухка однорідна маса, м'яка.

Викладач

Підпис

Майстер В/К

Підпис

Збірник рецептур:1.201 ,102 Національних
страв і кулінарних виробів Громадського
харчування К.,А,С,К,2007р

Технологічна
Картка

Тема:Найменування страви Пелюстка (капуста з начинкой та
пшоно)

№ з/П	Набір сировини та продуктів	1 порція		4 порції	
		Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
1	Капуста білоголова	200	160	800	640
2	Яловичне	101	74	404	296
3	пшоно	12		48	
4	Цибуля ріпчаста	20	17	80	68
5	вода	70		280	
6	Сало шпик	10,4	10	41,6	40
7	соус	100		400	
8	вихід		250		1000

Технологія приготування

Я беру головку капусти обчищаю її і промиваю. Підготовлену головку капусти середнього розміру розрізаю уздовж на чотири частини ,варю у підсоленій воді до напівготовності ,перекладаю у друшляк ,потом даю стекти воді між листками і кладу начинку ,листки стискаю,потом капусту кладу у сотейник на шматочки сала ,заливаю водою і припускаю,послі цього капусту заливаю соусом сметаною з томатом і довожу до готовності в жаровій шафі.Мясо роздібною ножиком на кусочки формою квадратиків і пропускаю через м'ясорубку додаю пасеровану ріпчасту цибулю.Готову розсипчасту пшоняну кашу додаю сіль перець і перемішую.Готову страву подаю з соусом зверху посипаною подрібленою зеленю.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма збережена,привабливий на вигляд

Смак і запах-припущений капусти з ароматом і присмаком начинки

Консистенція-мяка,соковита

Викладач

Підпис

Майстер В/К

Підпис