

Департамент образования администрации владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение владимирской области
«Владимирский экономико-технологический колледж»

**Выпускная квалификационная работа
тема «Технологический процесс
приготовления и способов подачи
винигретов : овощной, с сельдью, из
фруктов и овощей»**

Группа: ПК 02-13

Учащиеся: Бахирев .В

Данная тема является
актуальной для отрасли
«общественное питание»
ПОТОМУ ЧТО

- Одно из популярных блюд
- Русское традиционное блюда

Цель моей работы

- - изучение технологии приготовления блюд из овощей и фруктов
- - разработка предложений по совершенствованию технологии и организации производства блюд данной группы.

В задачи исследования

ВХОДИЛО:

- -изучить технологию производства блюд из овощей и фруктов
- -проанализировать организацию их производства, подобрать необходимое оборудование, инвентарь и посуду;
- -произвести расчет на 10 порций блюда;
- -внести предложения по сохранению ценных питательных веществ при кулинарной обработке овощей и фруктов

Винегрет овощной

- Вареные свеклу, морковь, картофель нарезают ломтиками. Соленые огурцы режут ломтиками, репчатый лук – кольцами или полукольцами, зеленый лук – длиной 1 – 1,5 см. Квашеную капусту отжимают от рассола, а если она кислая, промывают в холодной воде и измельчают. Все подготовленные овощи перемешивают, заправляют салатной заправкой, украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, листьями салата, посыпают зеленью.

Винегрет с сельдью

- Овощи хорошо промывают и очищают. Варёные овощи и очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками. Капусту квашеную перебирают, отжимают, шинкуют. Лук нарезают полукольцами, а зеленый шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку и перемешивают. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут сельдь, разделанную на филе без кожи и костей, нарезанную наискось тонкими кусочками. Заправку для салатов готовят как в ТК № 6. Огурцы можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными. В винегрет можно добавить предварительно прокипяченным в собственном соку консервированный зеленый горошек за счет соответственного уменьшения закладки соленых огурцов или квашеной капусты.

Винегрет из фруктов и овощей

- Яблоко и грушу очистить и удалить сердцевину. Все фрукты и овощи нарезать тонкими ломтиками и поместить в посуду . Добавить горошек, нарезанный сельдерей и зелень петрушки. Перед подачей к столу посолить, полить лимонным соком, заправить майонезом и посыпать сахаром.

Значение в питании овощей

Овощи



- Значение овощей в питании очень велико потому, что они являются ценным источником витаминов, углеводов, органических кислот, минеральных солей, различных вкусовых веществ, без которых пища становится безвкусной и малополезной.

Nicer Dicer Plus

Такая овощерезка способна заменить громоздкий, неуклюжий и дорогой кухонный комбайн. Nicer Dicer Plus возьмет на себя почти все его функции. Вы легко и быстро сможете крошить и шинковать все овощами, а также нарезать:

- квадратиками
- мелкими кубиками
- брусочками
- длинной соломкой
- кольцами
- полукольцами
- тонкими кружочками
- дольками



Заключение

- Изучил технологию производства винегретов
- Проанализировал организацию их производства и внести предложения по её совершенствованию, подобрал необходимое оборудование, инвентарь, посуду.
- Произвел расчет сырья на 10 порций блюд.
- Внес предложения по сохранению ценных питательных веществ при приготовлении винегретов.