

**Министерство образования Саратовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Озинский лицей строительных технологий и сервиса»**

Профессия: **Повар, кондитер**

Наименование темы:

1. Технология приготовления «Желе лимонного».
2. Технология приготовления блинчиков.

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

Учащегося группы **№ 33** Павлюк Александра Васильевича

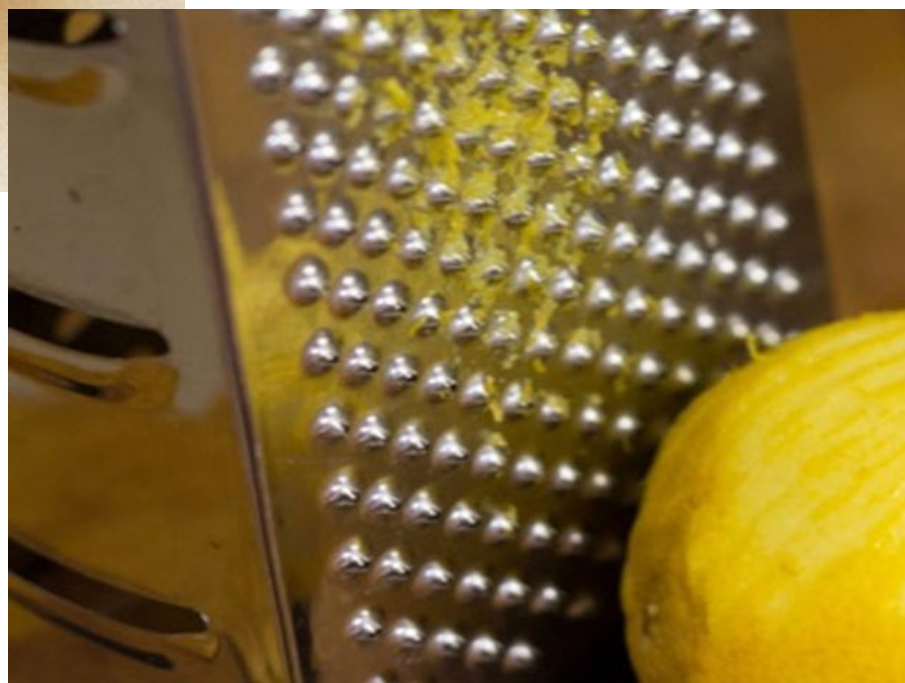
Целью выпускной квалификационной работы является:  
изучение ассортимента и технологии приготовления желированных  
сладких блюд и мучных изделий- блинчиков;  
изучение характеристики сырья и особенностей приготовления данных  
блюд и изделий;  
расчет сырья и энергетической ценности блюда и мучного изделия;

В соответствии с поставленной целью необходимо решить следующие задачи:

1. ознакомление с классификацией сладких блюд и кондитерских изделий;
2. изучение основных правил приготовления желированных сладких блюд и мучных изделий;
3. изучение организации работы горячего и кондитерского цехов;



**снимаем цедру с лимона.**





ПОДГОТАВЛИВАЕМ ЖЕЛАТИН





- Приготавливают сироп, для этого воду доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную цедру; набухший желатин растворяют, помешивая. Сироп доводят до кипения, прекращают нагрев и выдерживают в посуде с закрытой крышкой 15 — 20 мин,

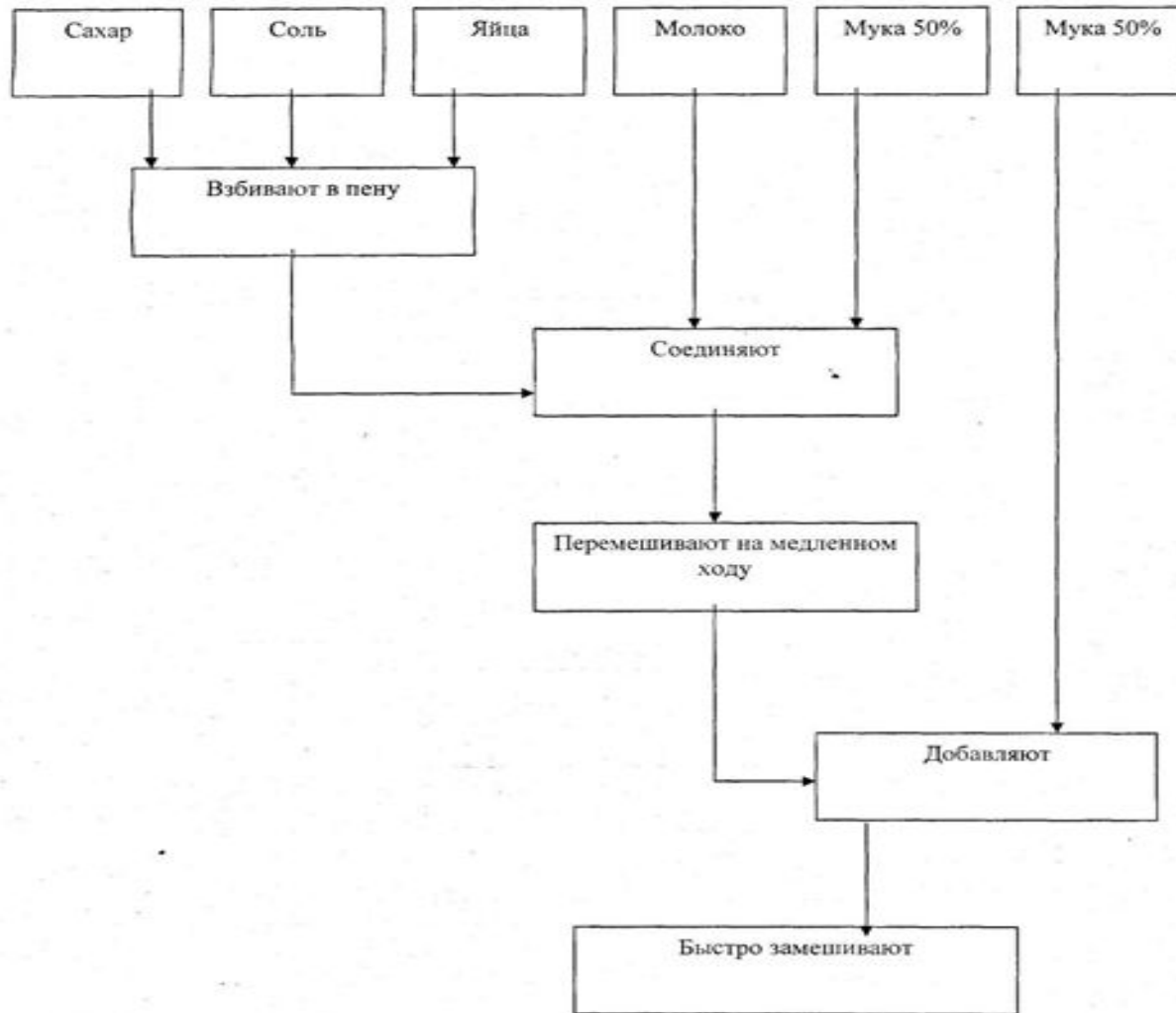


- разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.
- **Температура подачи 10- 14 градусов.**

## **Глава 2 «Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий»**

- 
- **Технология приготовления блинчиков, требования к качеству, сроки хранения.**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНЧАТОГО ТЕСТА





## Бархатные блинчики

Шедевры  
кулинарии



3 яйца



1,5 стакана  
муки



3 стакана  
молока

3 ст.л. раст.  
масла



3 ст.л. сахара



Щепотка соли

### Приготовление:

*Тщательно перемешайте ингредиенты до однородной массы. Блины выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.*



