

ДЕМОНСТРАЦИЯ НАВЫКОВ
ДЕКОМПОЗИЦИИ
НА ПРИМЕРЕ ПРОЦЕССА ГОТОВКИ БОРЩА
В НОТАЦИИ IDEFO

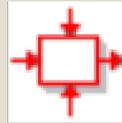
Мингайлов Дмитрий (моб: +7.985.642.48.05, email: m79856424805@gmail.com)

Оглавление

- Исходный файл.....3
- Топ контекст.....4
 - Готовим борщ.....5
 - Подготовка мясного бульона.....6
 - Подготовка овощей.....7
 - Подготовка свеклы.....8
 - Подготовка лука и моркови.....9
 - Подготовка картофеля и капусты.....10
 - Закладка и варка.....11
 - Добавляем растертый чеснок.....12

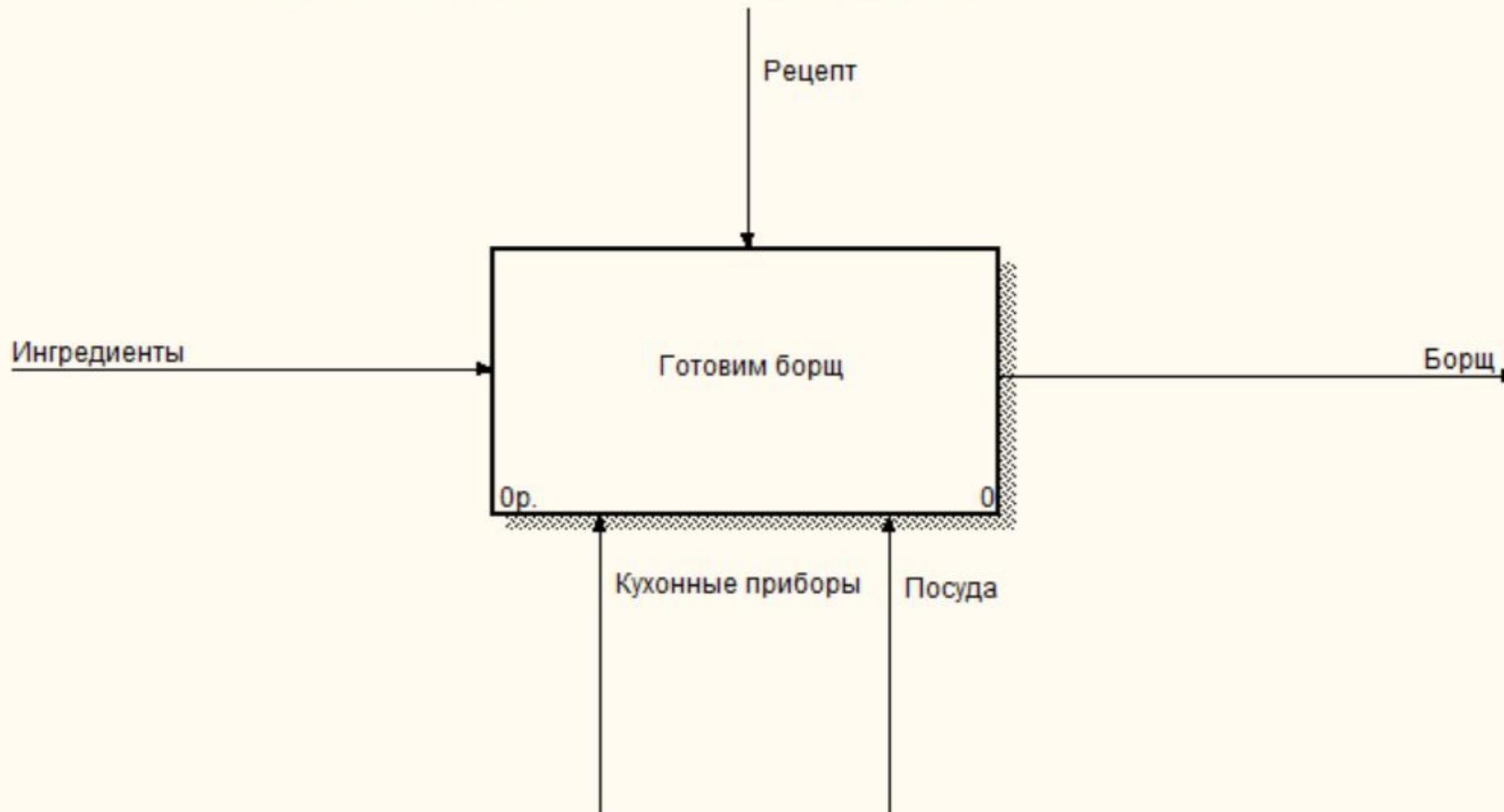
Исходный файл

- В исходном виде процесс описан в приложенном ниже файле, который следует открывать с помощью ПО CA ERwin Process Modeler 7.3, которое можно скачать по ссылке здесь <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=1876154>



İđïöåññ Ãîðîâè àîðù.bp1

USED AT:	AUTHOR: Дмитрий Мингайлов	DATE: 20.03.2016	WORKING	READER	DATE	CONTEXT: TOP
	PROJECT: Готовим борщ	REV: 20.03.2016	DRAFT			
			RECOMMENDED			
	NOTES: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10		PUBLICATION			



Для приготовления борща, нам понадобятся:

•данная инструкция;

•ингредиенты:

- 500 г говядины 1/4 кочана капусты;
- 4 картофелины;
- 1 крупная свекла;
- 25 г свиного сала;
- 25 г сливочного масла;
- 0,5 стак. томатной пасты или 2 помидора;
- 0,5 стак. сметаны;
- 1 морковь;
- 1 корень петрушки;
- 2 луковицы;
- 1 ст.л. 3%-ного уксуса;
- 2 ч.л. сахара;
- 3 лавровых листа;
- 4-5 зубчиков чеснока;
- 3 горошины душистого перца;
- 5-6 горошин черного перца;
- 1 ст.л. зелени петрушки;

•Кухонные приборы:

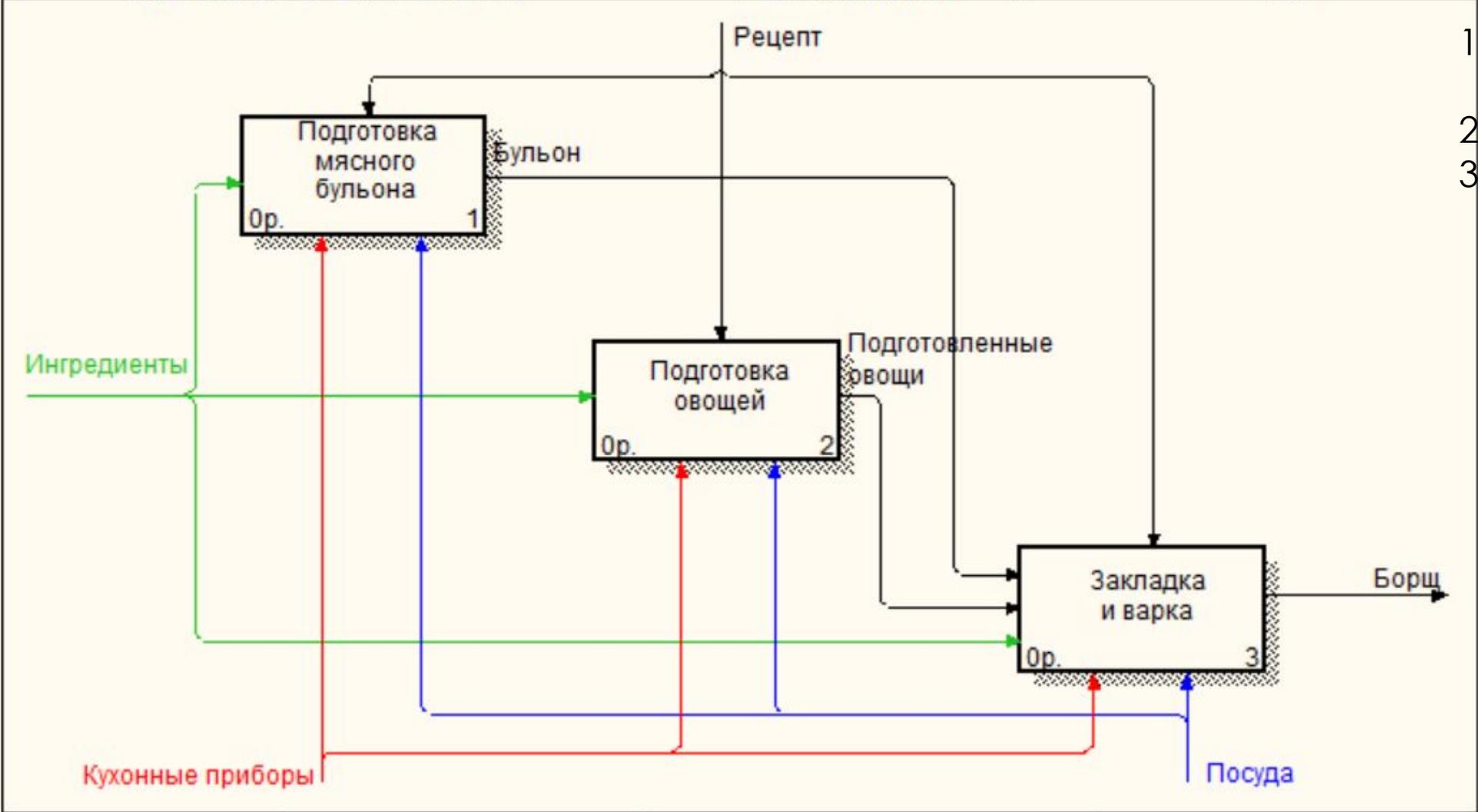
- кухонный смеситель;
- нож;
- кухонная плита;
- блендер;

•Посуда:

- кастрюля;
- тарелка;
- сковорода.

NODE: A-0	TITLE: Аіòіâèì áíðù	NUMBER:
--------------	------------------------	---------

USED AT:	AUTHOR: Дмитрий Мингайлов	DATE: 20.03.2016	WORKING	READER	DATE	CONTEXT:
	PROJECT: Готовим борщ	REV: 20.03.2016	DRAFT			
			RECOMMENDED			
NOTES: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			PUBLICATION			A-0



Процесс готовки борща состоит из 3х основных этапов:

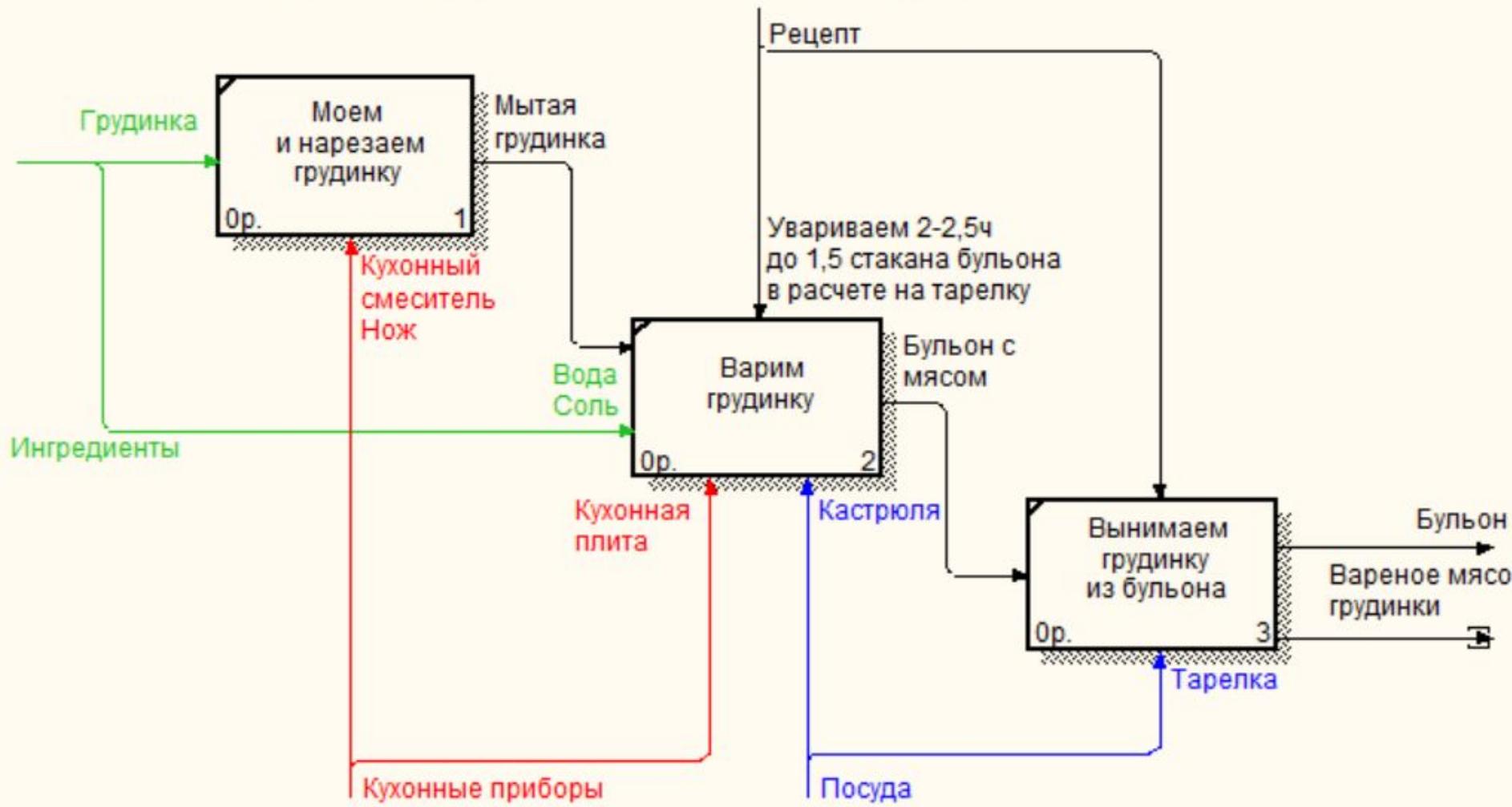
- 1.Подготовки мясного бульона;
- 2.Подготовки овощей;
- 3.Закладки и варки ингредиентов в бульоне.

Так как выбрана точка зрения повара, этап подачи блюд не рассматривается.

Далее по порядку будет описан весь процесс.

NODE: A0	TITLE: Аііііііі ііііі	NUMBER:
----------	-----------------------	---------

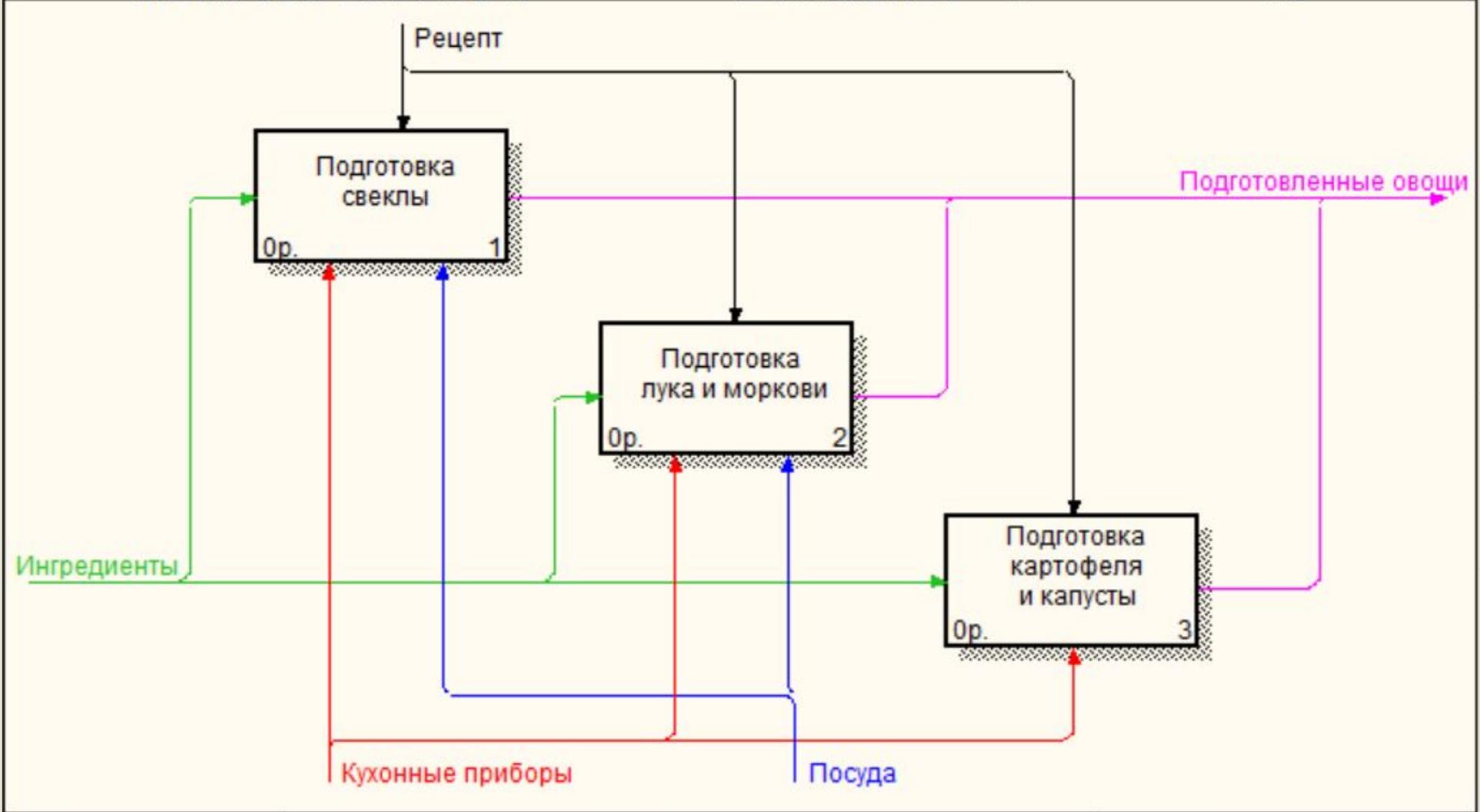
USED AT:	AUTHOR: ДМ	DATE: 20.03.2016	WORKING	READER	DATE	CONTEXT:
	PROJECT: Готовим борщ	REV: 20.03.2016	DRAFT			█
			RECOMMENDED			▢
NOTES: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			PUBLICATION			A0



Первым делом подготовим бульон. Для этого:

1. Возьмем грудинку, вымоем ее под смесителем и нарежем ножом;
2. Положим грудинку в кастрюлю, наполнив ее водой и добавив соли, и будем варить 2-2,5 часа на плите, уварив бульон до 1,5 стаканов в расчете на порцию;
3. После чего вынем мясо.

NODE:	TITLE:	NUMBER:
A1	Готовим борщ	

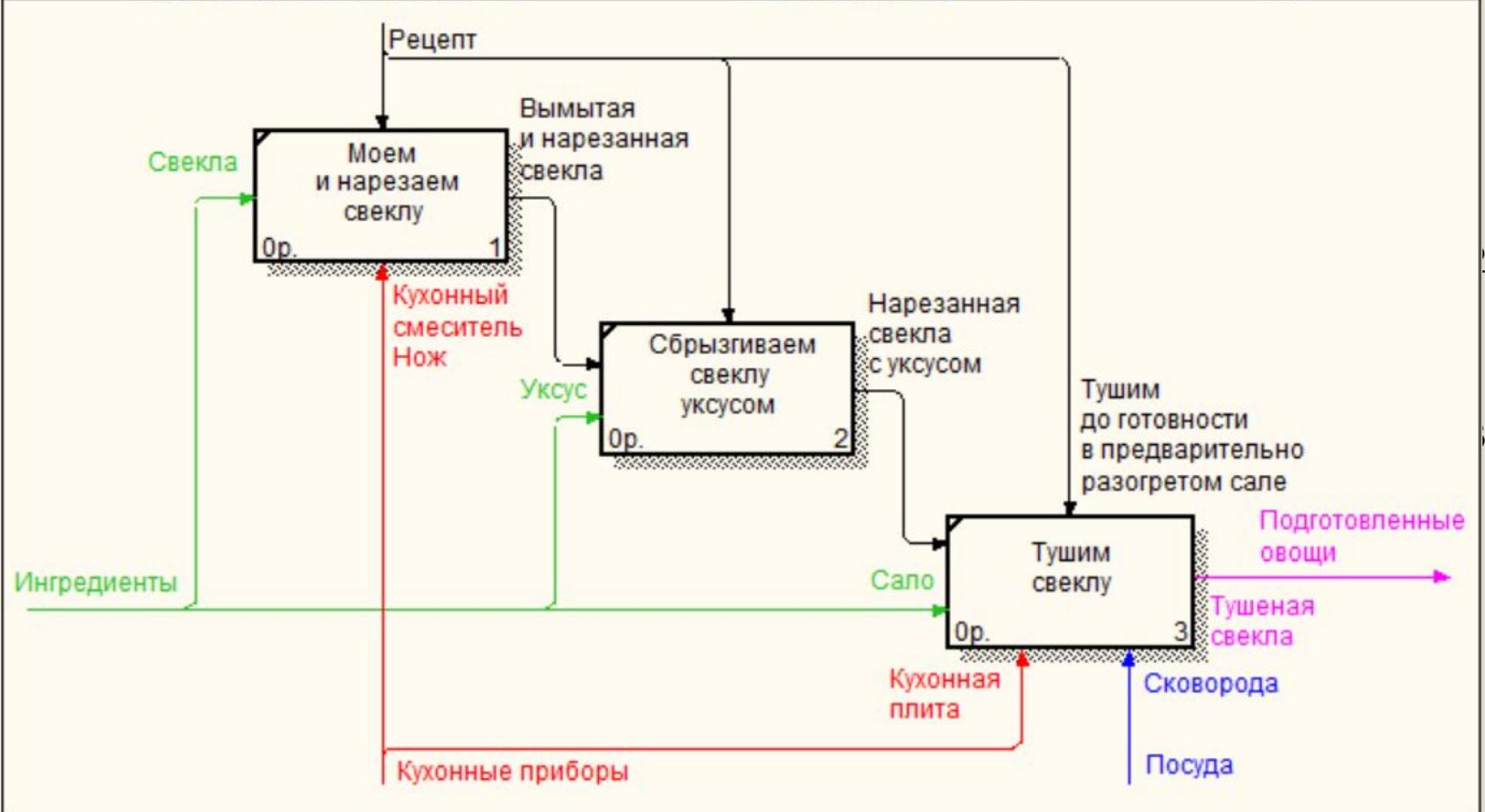


Так как у нас нет зависимости от процесса подготовки бульона, параллельно, подготовим овощи. Для этого в любом порядке:

- подготовим свеклу, потушив ее;
- подготовим лук и морковь, попассеровав их в томатах;
- подготовим картофель и капусту, просто нарезав их.

Подробное описание каждого процесса далее.

USED AT:	AUTHOR: Дмитрий Мингайлов	DATE: 20.03.2016	WORKING	READER	DATE	CONTEXT:
	PROJECT: Готовим борщ	REV: 20.03.2016	DRAFT			█ █ █
			RECOMMENDED			
NOTES: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10			PUBLICATION			A2

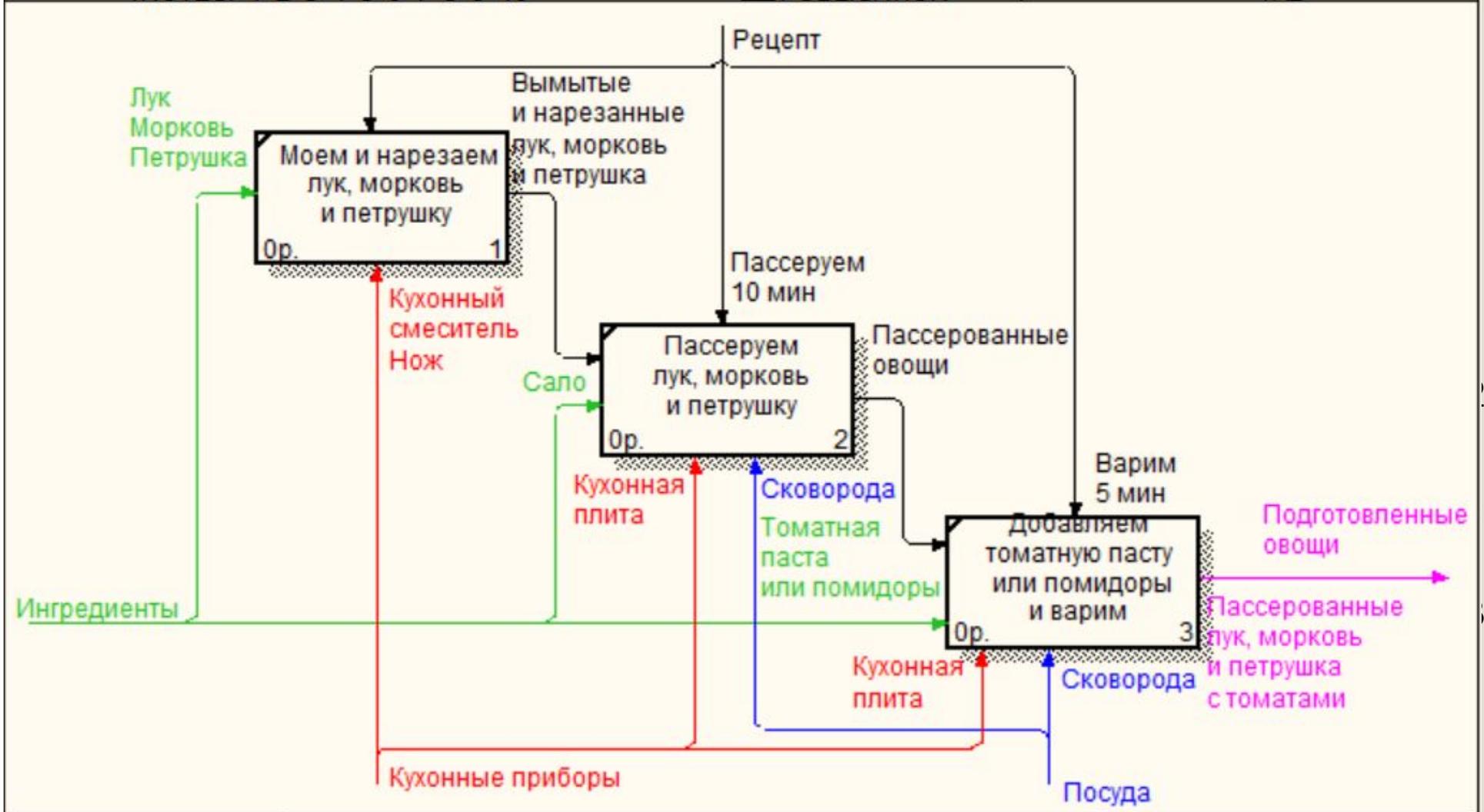


Чтобы приготовить свеклу, потушив ее, сделаем следующее:

- Помоем свеклу под смесителем и нарежем ее ножом;
- Сбрызгиваем свеклу уксусом для придания яркого рубинового цвета;
- Потушим свеклу в предварительно разогретом сале на сковороде на плите до готовности.

NODE: A21	TITLE: Готовим борщ	NUMBER:
--------------	------------------------	---------

USED AT:	AUTHOR: Дмитрий Мингайлов	DATE: 20.03.2016	WORKING	READER	DATE	CONTEXT:
	PROJECT: Готовим борщ	REV: 20.03.2016	DRAFT			<input type="checkbox"/>
	NOTES: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10		RECOMMENDED			<input type="checkbox"/>
			PUBLICATION			A2 <input type="checkbox"/>

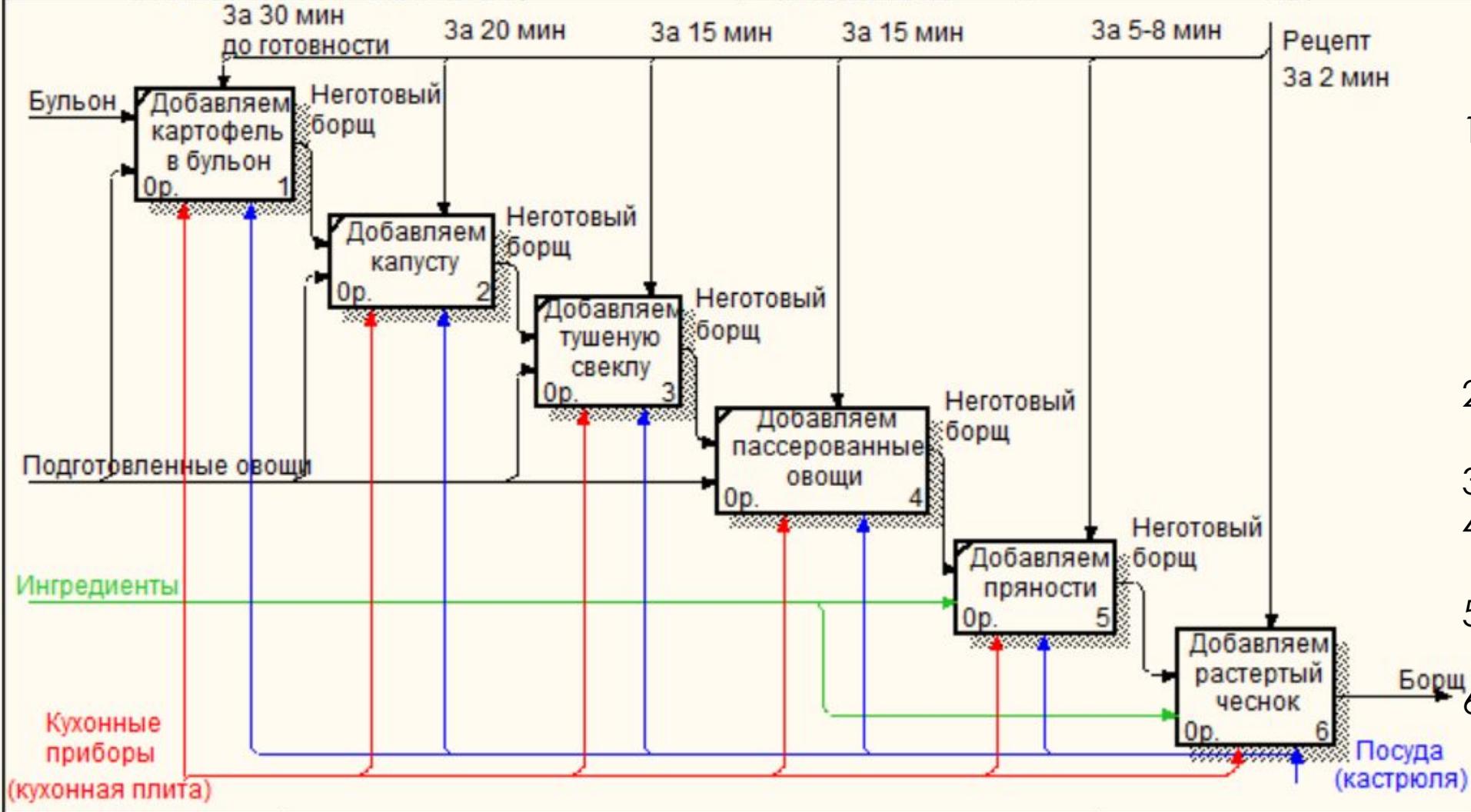


Чтобы приготовить лук, морковь и петрушку, пассеровав их, сделаем следующее:

- Помоем ингредиенты под смесителем и нарежем их ножом;
- Пассеруем нарезанные ингредиенты в жире сала в сковороде на плите 10 минут;
- Добавим томаты и будем варить 5 мин пока жир не окрасится в цвет томатов.

NODE:	TITLE:	NUMBER:
A22	Готовим борщ	

USED AT:	AUTHOR: Дмитрий Мингайлов DATE: 20.03.2016	WORKING	READER	DATE	CONTEXT:
	PROJECT: Готовим борщ REV: 20.03.2016	DRAFT			<input type="checkbox"/>
	NOTES: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	RECOMMENDED			<input type="checkbox"/>
		PUBLICATION			<input checked="" type="checkbox"/>

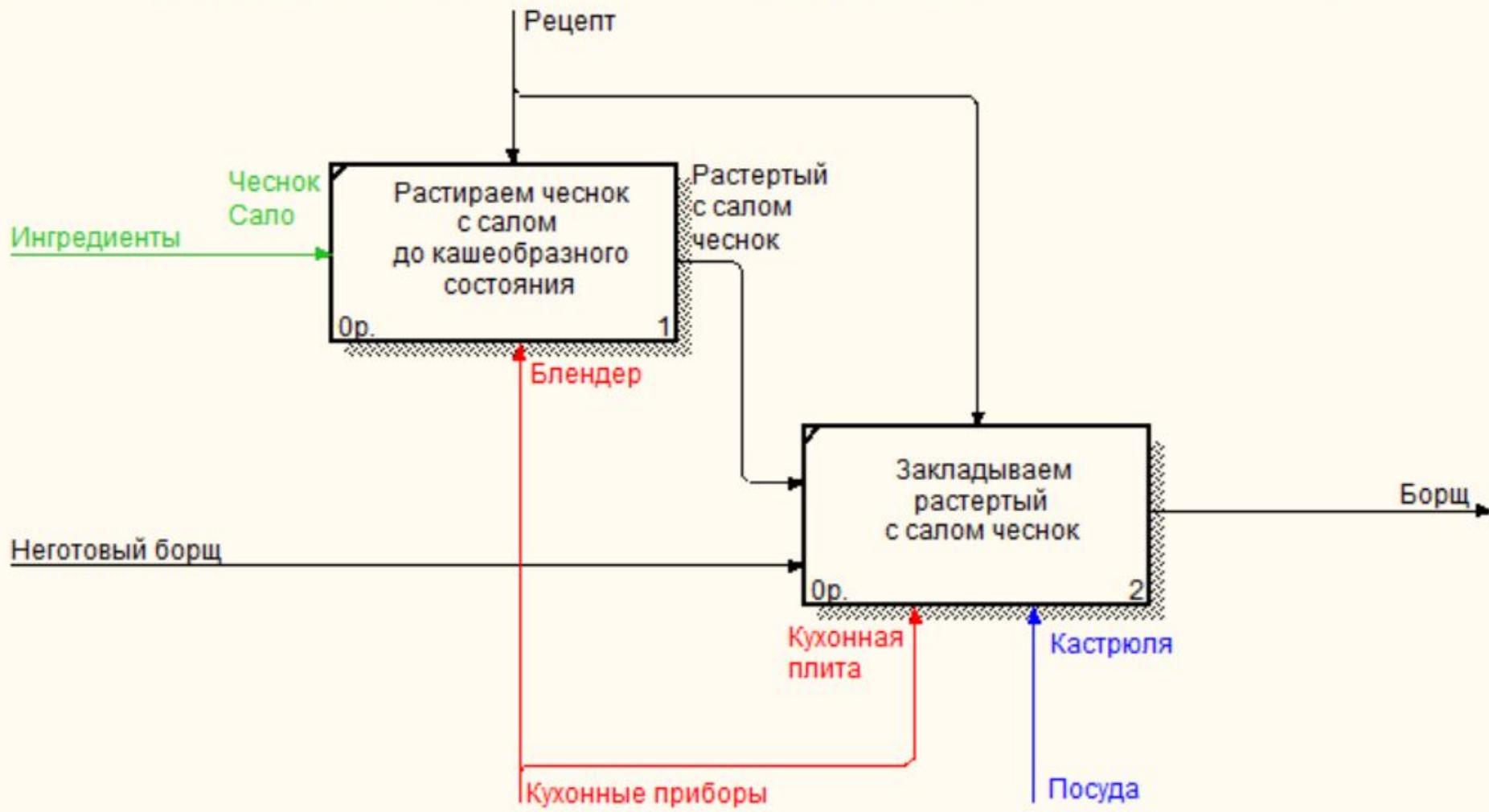


После окончания предыдущих этапов, сварим полученные ингредиенты:

1. Нальем бульон в кастрюлю на плите и за 30 мин до готовности добавим картофель;
2. За 20 мин – капусту;
3. За 15 мин – свеклу;
4. Сразу же лук, морковь, петрушку;
5. За 5-8 мин – пряности;
6. За 2 мин – чеснок.

NODE:	TITLE:	NUMBER:
A3	Щаёёääèà è ààðèà	

USED AT:	AUTHOR: Дмитрий Мингайлов	DATE: 20.03.2016	WORKING	READER	DATE	CONTEXT:
	PROJECT: Готовим борщ	REV: 20.03.2016	DRAFT			
	NOTES: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10		RECOMMENDED			A3
			PUBLICATION			



Чтобы добавить растертый чеснок, сделаем следующее:
 .Разотрем чеснок и сало в блендере до кашеобразного состояния;
 .Добавим растертый чеснок и будем варить 2 мин.

Борщ готов.

При подаче добавить порезанное кусочками мясо из бульона и заправить сметаной.

NODE:	TITLE:	NUMBER:
A36	Аіаааеуаі даіпаабуіе ÷аіііе	

Приятного аппетита

Автор: Дмитрий Мингайлов

Моб.: +7.985.642.48.05

Email: m79856424805@gmail.com