

Технология приготовления блюда «Рыба, жаренная с луком по- ленинградски» и торт «Сказка».

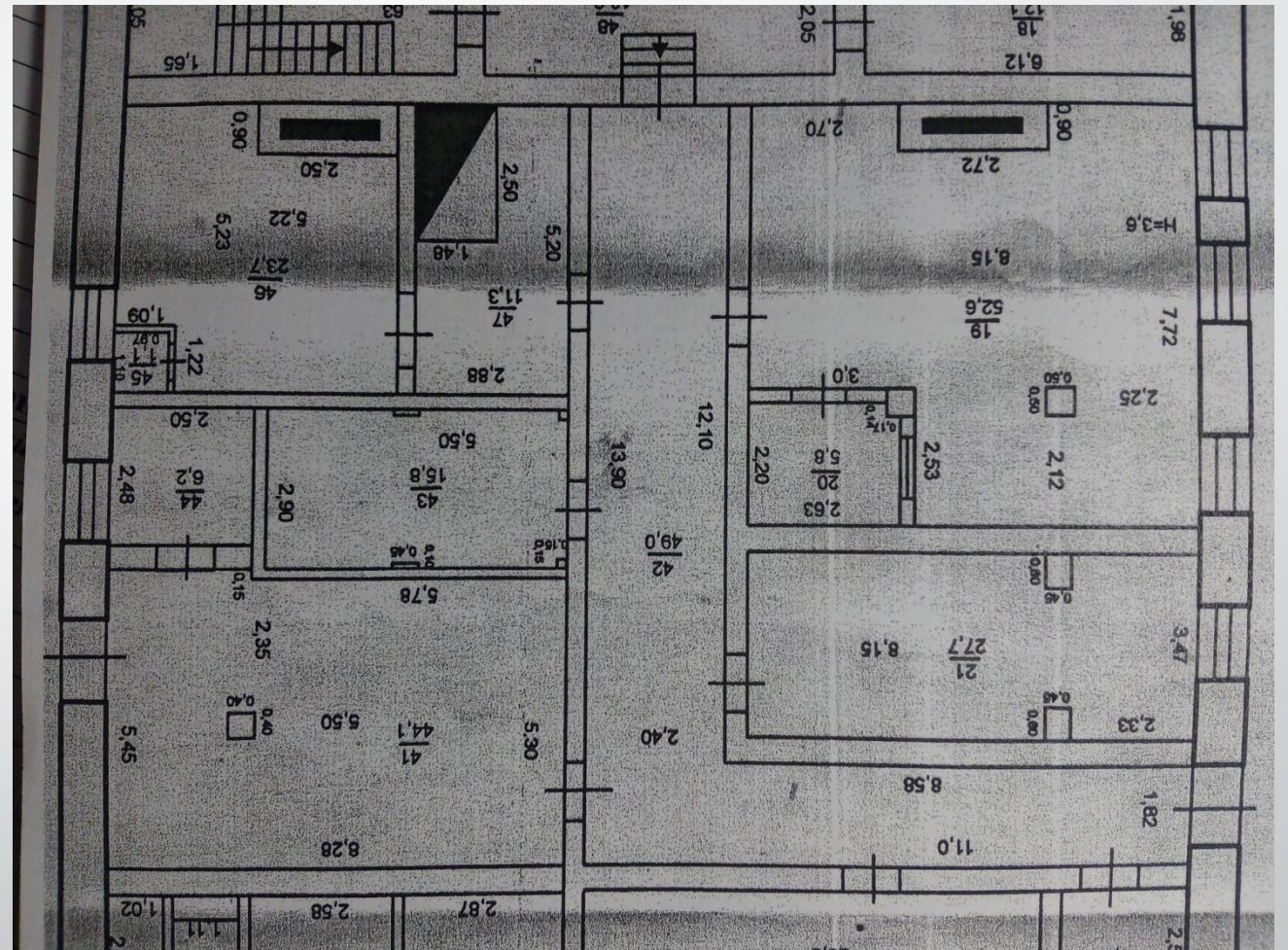
Выполнил студент:

Ткаченко Виктор Юрьевич

Группа: 224 ПК-3

Специальность: Повар. Кондитер.

План столовой



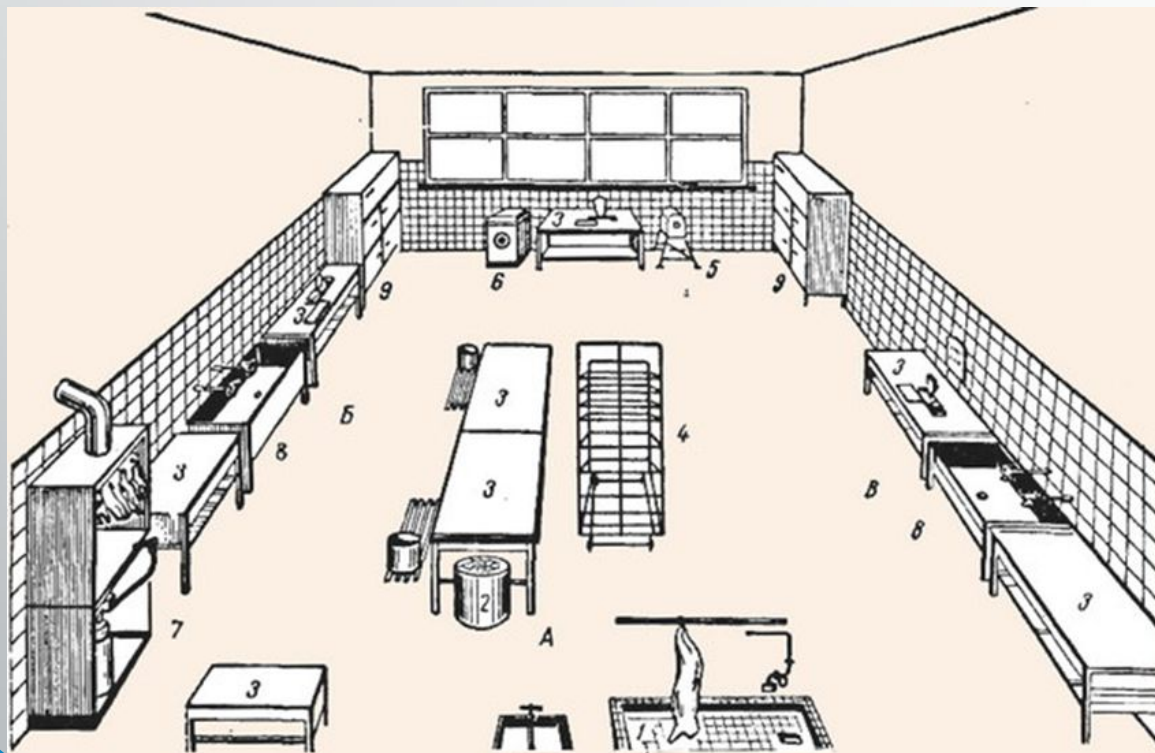
Рыба, жаренная с луком по- ленинградски



Торт «Сказка»

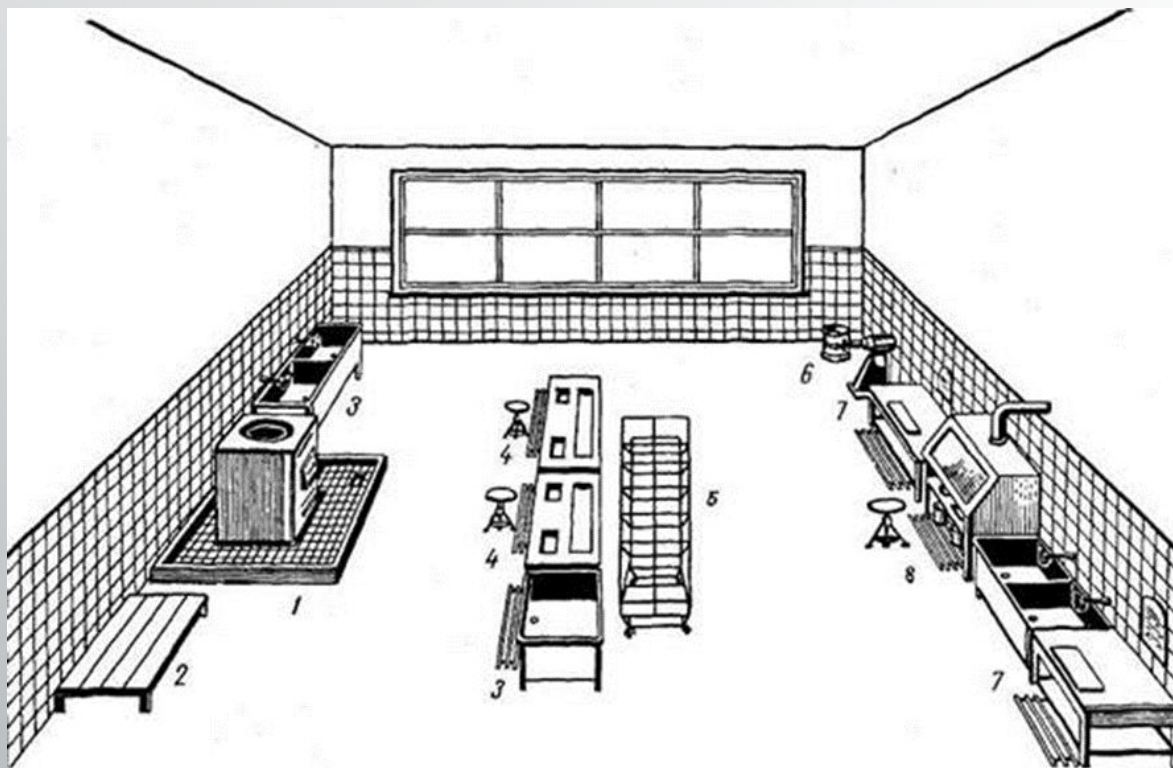


Организация рабочего места План мясорыбного цеха с расстановкой оборудования



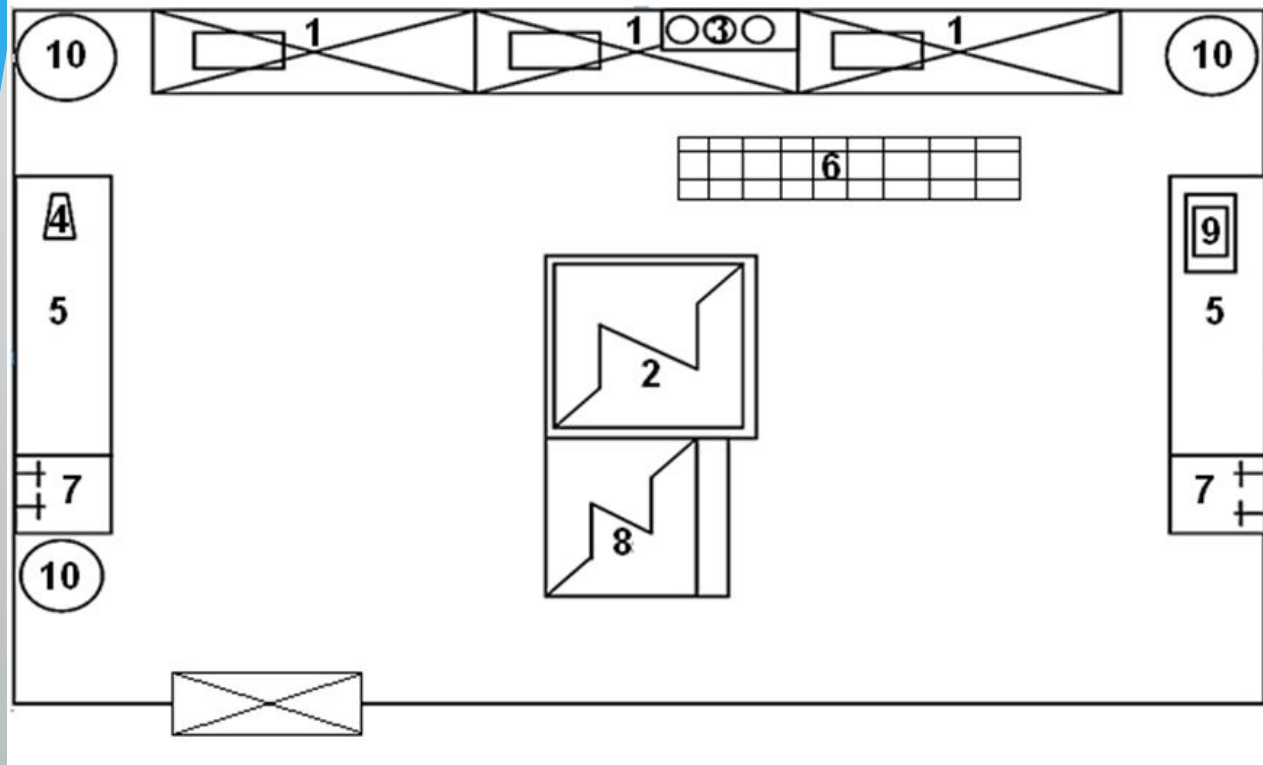
А – участок обработки мяса; Б – участок обработки птицы; В – участок обработки рыбы; 1 – ванна с бортиками; 2 – разрубочный стул; 3 – стол производственный; 4 – стеллаж передвижной; 5 – универсальный привод ПМ-1,1; 6 – мясорубка; 7 – опалочный шкаф; 8 – ванна моечная; 9 – холодильный шкаф.

План овощного цеха с расстановкой оборудования



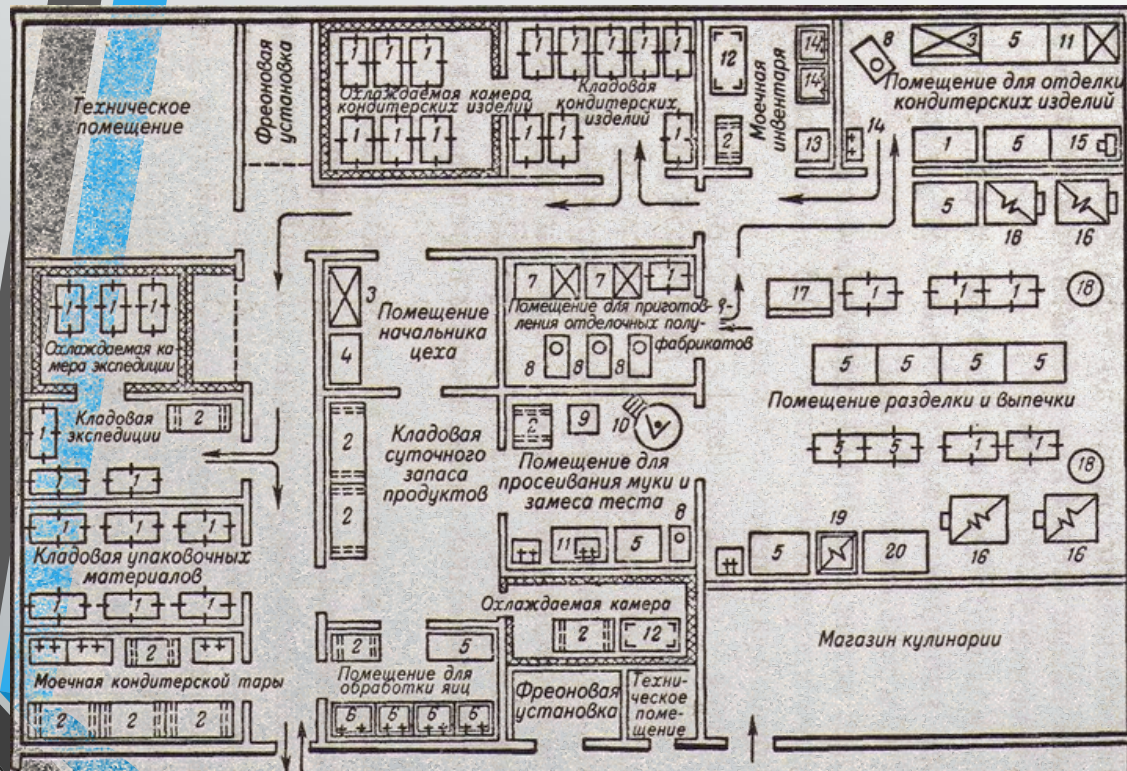
1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стол производственный; 8 - стол для очистки репчатого лука.

План горячего цеха с расстановкой оборудования



1. Стол с холодильными отсеками.
2. Плита электрическая-ПЭСМ-4ШБ.
3. Мармит.
4. Весы настольные, циферблатные - ВНЦ-10.
5. Стол производственный.
6. Стеллаж передвижной.
7. Раковина моечная.
8. Пароконветкомат.
9. Фритюрница-ФЭ-10.
10. Ведро мусорное

План кондитерского цеха с расстановкой оборудования



1 - стеллаж кондитерский передвижной; 2 - подтоварник металлический; 3 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 4 - стол кондитерский; 5 - стол производственный; 6 - ванна моечная ВМ-2СМ; 7 - стол СОЭСМ-2 с охлаждением; 8 - взбивальная машина МВ - 35М; 9 - виброрито с подставкой; 10 - тестомесильная машина ТММ-1М; 11 - стол СМВСМ со встроенной моечной ванной; 12 - стеллаж производный; 13 - стерилизатор; 14 - моечная ванна; 15 - дозатор крема; 16 - пекарский шкаф ШПЭСМ-3; 17 - тестораскаточная машина МРТ-60М; 18 - дежа для замеса теста; 19 - плита электрическая ЭП-8; 20 - устройство для охлаждения сиропа.

Технологическая карта на блюдо «Рыба жаренная с луком по-ленинградски»

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Окунь морской	204	149
Из п/ф:		
Окунь морской	171	149
Мука пшеничная	7	7
Масло растительное	8	8
Масса рыбы жаренной	-	125
Лук жаренный во фритюре	-	40
Картофель жаренный (из вареного)	-	150
Выход:	-	315

Картофель жаренный (из отварного)

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	1656	1205
Масло растительное	100	100
Выход:	-	1000

Лук жаренный во фритюре

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Лук репчатый	140	117
Мука пшеничная	2,4	2,4
Масло растительное	6	6
Выход:	-	40

Технологическая карта на изделие торт «Сказка»

Наименование сырья и п/ф	Расход сырья на полуфабрикат, г.						Расход сырья на 1 кг готовой продукции
	Бисквит № 1.	Сироп для промочки №56	Крем «Шарлотт» №39	Крем «Шарлотт» Шоколадный №45	сироп «Шарлотт» №40	крошка бисквитная жареная с какао	
Мука пшеничная в/с	103,8					3,3	107,1
Крахмал картофельный	25,6					0,8	26,4
Сахар-песок	128,2	105,3			153,0	4,0	390,5
Меланж	213,6					6,7	220,3
Эссенция	1,28					0,04	1,32
Масло сливочное			86,6	78,4			165,0
Пудра ванильная			0,84	0,29			1,13
Коньяк или десертное вино		9,83	0,34				10,17
Яйца					27,2		27,2
Молоко					102,0		102,0
Какао-порошок				9,9		1,1	11,0
Коньяк				0,31			0,31
Ромовая эссенция		0,39					0,39

Продолжение

Итого сырья на п/ф	472,48	115,52	87,78	88,9	282,2	159,4	
Сироп «Шарлотт» №40			121,9	120,0			
Бисквит № 1						11,6	
Итого сырья и п/ф			209,68	209,4		12,7	
Выход п/ф	369,2	205,1	205,1	205,1	242,4	10,3	30,8
Фрукты							1093,62
Итого сырья							
Выход п/ф в готовой продукции.	360	200	200	200		100	
Выход готовой продукции							1000,0
Влажность	25,00 ± 3,0%	50,00 ± 4,0 %	25,00 ± 2,0 %	25,00 ± 2,0 %	31,44 ± 1,5 %	6,00 ± 2,0 %	

Технологическая схема на блюдо «Рыба жаренная с луком по-ленинградски»

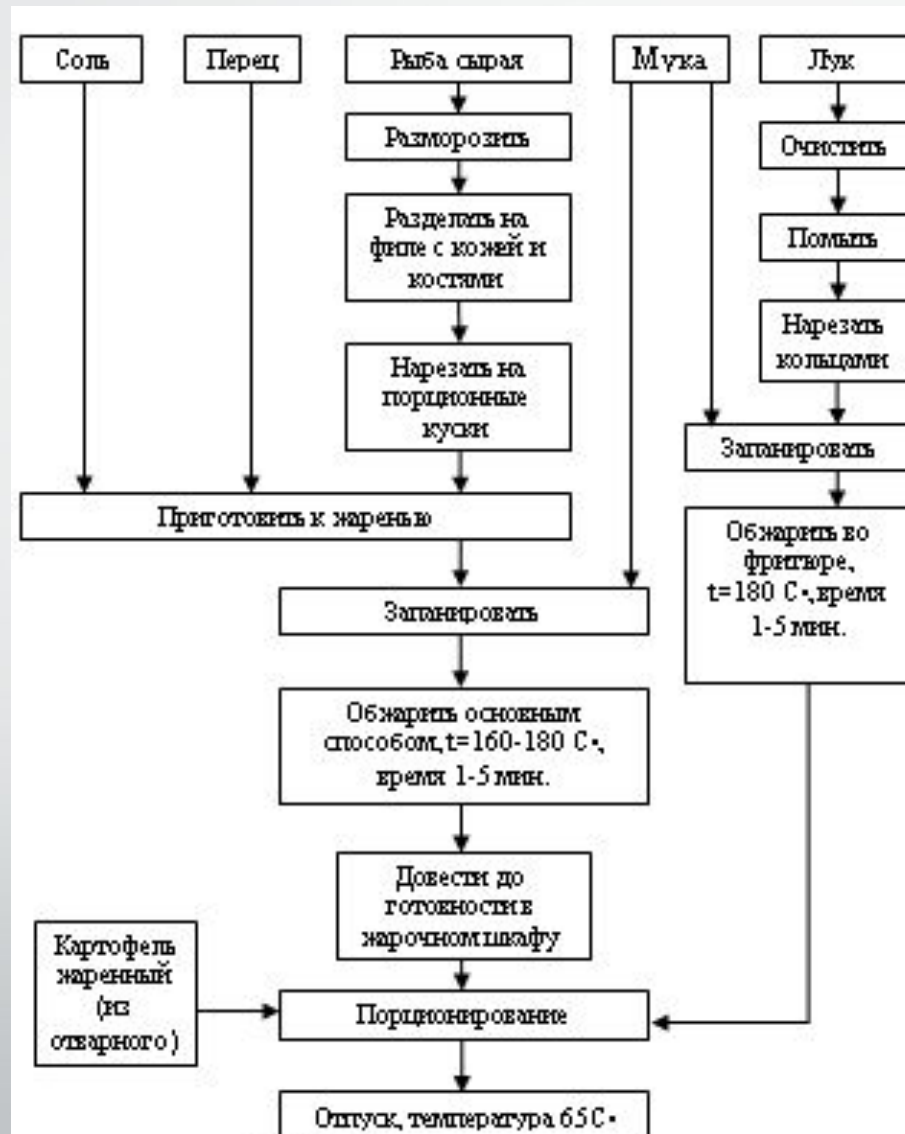


Рис. 5 Рыба, жаренная с луком по-ленинградски

Технологическая схема на изделие торт «Сказка»

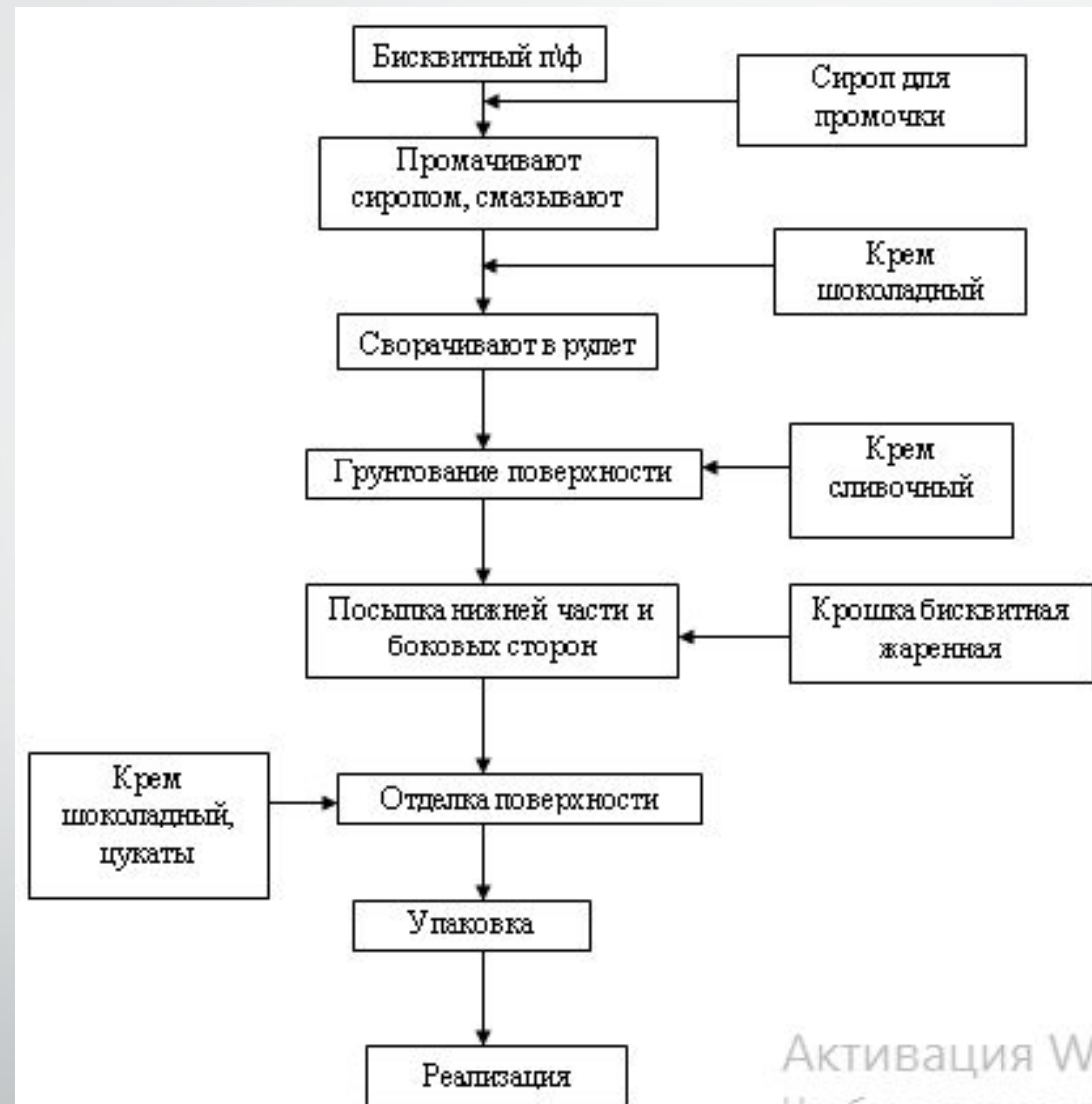


Рис. 8 Схема приготовления торта «Сказка»

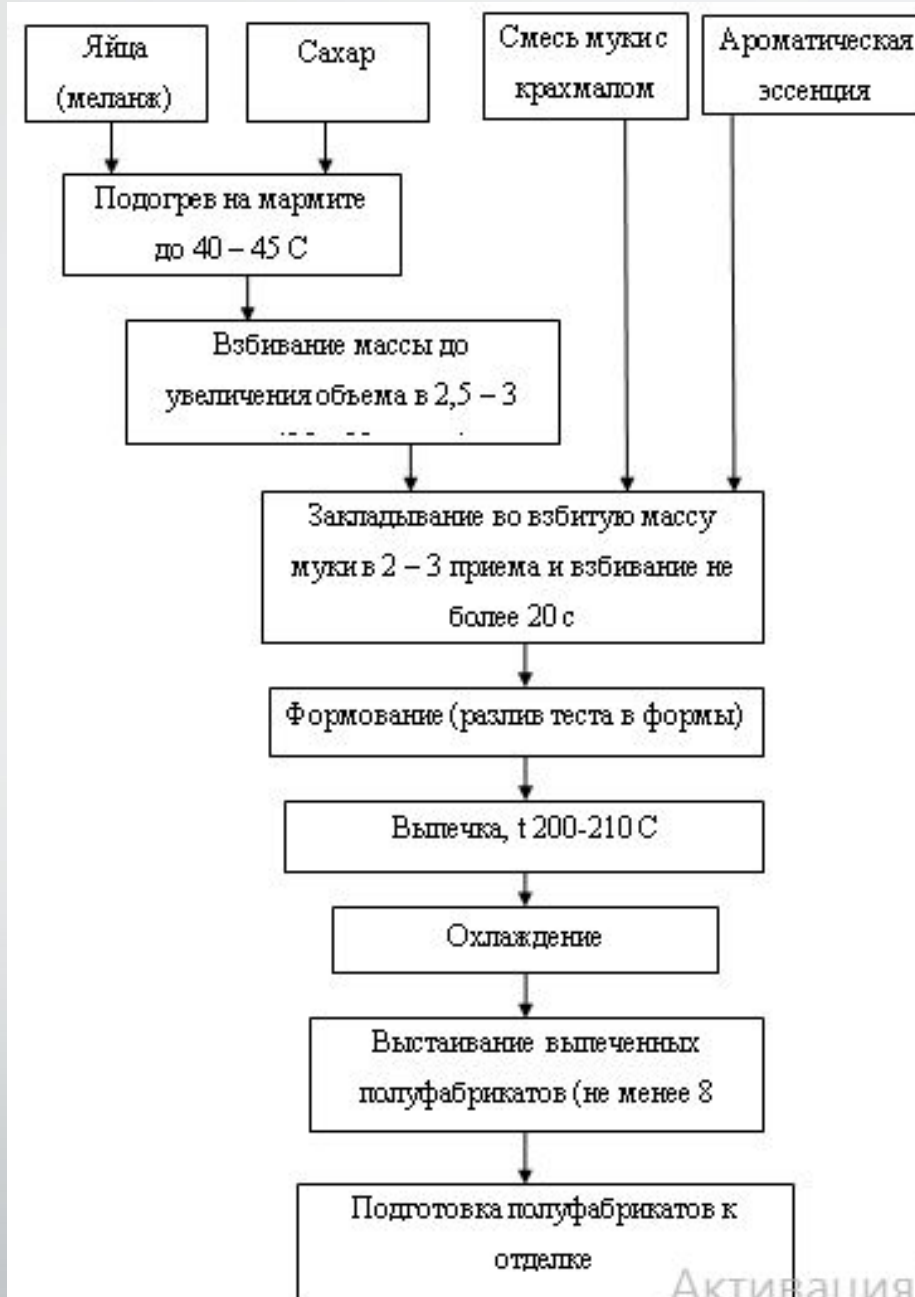


Рис. 9 Схема приготовления бисквитного полуфабриката

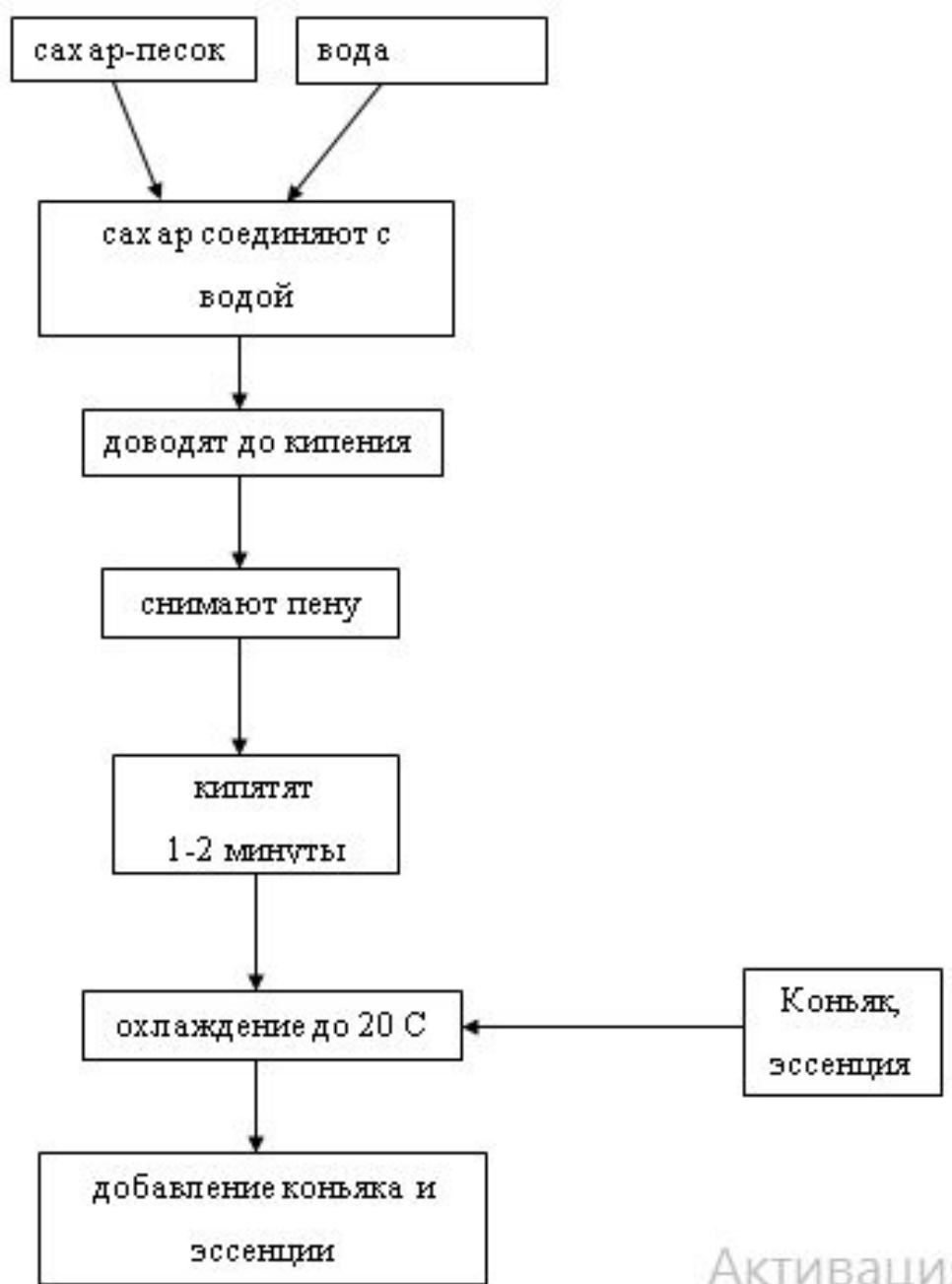


Рис. 10 Схема приготовления сиропа для промочки

Активация
Чтобы активир
Мария Чарам

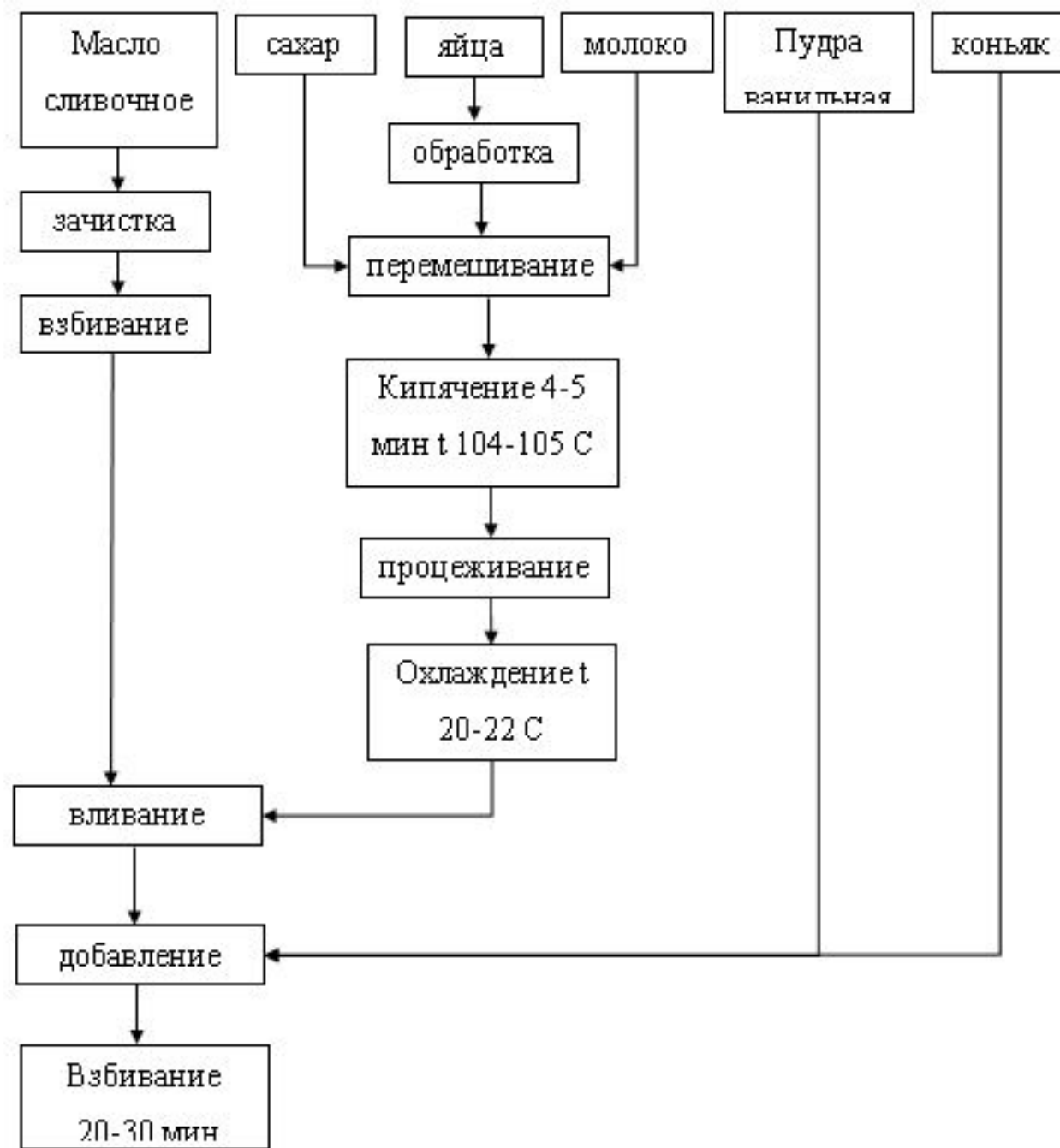


Рис. 11 Схема приготовления крема «Шарлотт»

Этапы приготовления блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски»



Рыбу разделать на филе с кожей и нарезать на порционные куски.



Посыпают солью, перцем черным молотым и панируют в муке.



Обжарить рыбу основным способом, до готовности довести в жарочном шкафу.



Репчатый лук очищают, нарезают кольцами.



Посыпают мукой.



Жарят во фритюре.



Картофель промывают, варят в кожице.



Охлаждают, очищают.



Нарезают кружочками.



Обжаривают с обе их сторон.



Оформляют и подают



Этапы приготовления изделия торт «Сказка»

Органолептические показатели качества блюда

- Внешний вид: в середине порционной сковороды хорошо прожаренный порционный кусок рыбы, вокруг него аккуратно уложен заколерованный картофель, сверху рыбу уложен горкой лук, хорошо сохранивший форму колец.
- Консистенция: рыба мягкая, не сухая с хрустящей корочкой, картофель – мягкий, лук – хрустящий.
- Вкус: жареной рыбы, лука, картофеля, в меру соленый
- Запах: специфический, жареной рыбы
- Цвет: рыбы- светло-коричневого на поверхности, мякоть белая; картофеля – золотистый; лука – соломенно-жёлтый;

Органолептические показатели качества изделия

- Внешний вид: Форма продолговатая в виде полена; поверхность овальная, отделана кремом, фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой. На разрезе в виде спирали видна прослойка крема.
- Консистенция – пористая, упругая, пропитанная сиропом.
- Цвет – бисквитного полуфабриката – светло –желтый; крема – в зависимости от красителя.
- Запах – ванильный аромат, без посторонних запахов.
- Вкус – в меру сладкий, сливочный и масляного крема.

Хранение, упаковка, транспортировка (гост)

- Условия хранения, сроки годности и реализации кулинарных изделий из рыбы, хранимых при темп. от + 2 С до + 6 С не более 2 часов, включая время транспортировки. При снижении температуры вторые блюда подлежат подогреванию.
- Хранение и транспортирование тортов осуществляют в соответствии с требованиями отраслевого стандарта ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».
- Торты укладывают в художественно оформленные картонные коробки или коробки из полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического контроля. Дно коробок застилают салфеткой из пергамента, под пергамента, пергамина, целлофана, которые помещают в деревянные ящики
- Торты с различными кремами и фруктовой начинкой хранят при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$.. Гарантийный срок хранения при этом устанавливают, начиная со времени изготовления (ч, не более): с кремами, основой которых является сливочное масло, — 36.

Варианты оформления и подачи блюд



Варианты оформления и подачи тортов





Благодарю за внимание!