

Презентация к дипломной работе

На тему: «Организация
технологического процесса
приготовления и приготовление блюд
немецкой кухни»

Выполнила: Исхакова Ф.А.
Руководитель: Минязова Л.Р.

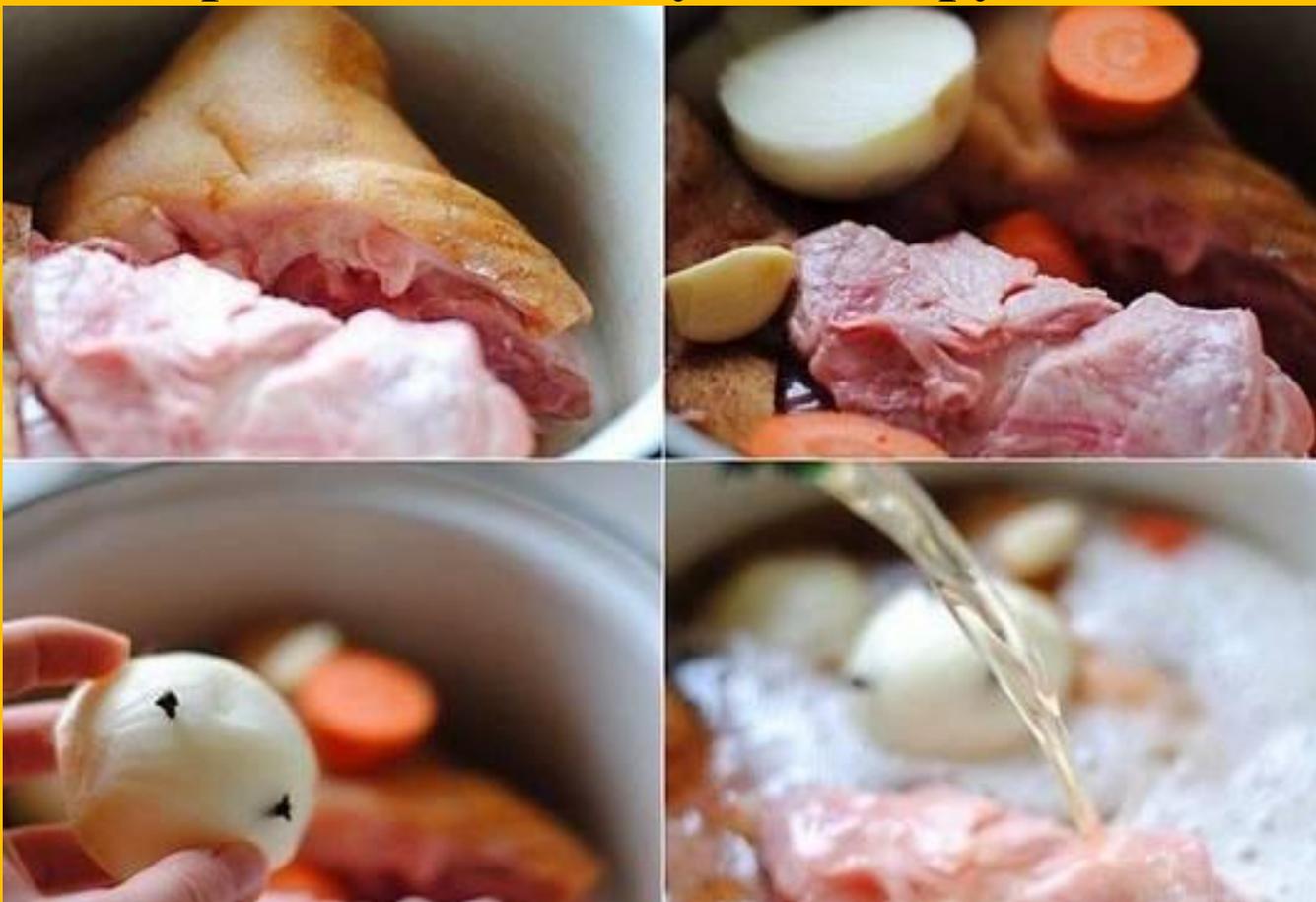
Особенности немецкой кухни

Немецкая национальная кухня — широкая гамма блюд швабской, баварской, саарской, саксонской и других кухонь. Но есть и кое-что общее, что объединяет блюда немецкой кухни. Многие считают, что колбаса, квашеная капуста и пиво, это и есть немецкая кухня. Рецепты немецкой кухни на самом деле более разнообразны. В немецкой кухне популярны салаты из лука, помидор, огурцов, сладкого перца, листьев салата, моркови, которые приправляют бальзамическим уксусом. Из мяса конечно же больше всего любят свинину, которую часто запекают. Из птицы немецкая кухня жалуется гуся, индейку. Популярный некогда карп в немецкой кухне сегодня потеснен более дорогим и деликатесным лососем.

Знаменитые блюда немецкой кухни

- *Колбасы и сосиски*
- *Кислая капуста или «Sauerkraut»*
- *Штрудель – это традиционное немецкое мучное блюдо, которое представляет собой рулет из скрученного в трубку теста с начинкой*
- *Запечённая свиная рулька или «айсбайн»*
- *Картофельный салат*
- *Марципан*
- *Айнтопф – это густой суп, который обычно варят на бульоне или же на воде. Он может заменить одновременно и первое блюдо, и второе.*
- *Шпецле – это, по сути, яичные макароны с неправильной, пористой и довольно грубой поверхностью.*
- *Шварцвальдский торт «Чёрный лес». Это традиционный немецкий десерт, который представляет собой шоколадно-вишнёвый торт.*

Технология приготовления блюда «Айсбан в пиве с маринованной капустой и брусникой»



Промыть мясо, не снимать с мяса шкуру. Выложить ножку в кастрюлю и залить пивом и довести до кипения. Лук очистить и воткнуть в него гвоздику. Морковь и сельдерей крупно нарезать. Очистить чеснок и разрезать пополам. После закипания мяса, уменьшить огонь, убрать образовавшуюся пену и добавить в жидкость с мясом все подготовленные овощи и пряности. Кастрюлю закрыть и оставить на слабом огне на 2 часа. По истечении времени вынуть мясо, дать остыть.

Технология приготовления блюда «Айсбан в пиве с маринованной капустой и брусникой»



Сделать обмазку из горчицы в зернах и меда в соотношении 1:1. Этой смесью обмазать мясо и выложить его на противень, запекать рульку при 160 градусах 25 минут, поливая бульоном, в котором она варилась. Из бульона приготовить соус, вынуть овощи и уварить до загустения. При

Приготовление гарнира: капусту и морковь мелко нашинковать, слегка перетереть с солью и сахаром. Отжать, добавить укроп и бруснику, переложить в банку и залить охлажденным маринадом. Банку покрыть пергаментом и поставить в холодное место. Через 5 — 6 дней капуста готова к употреблению. Приготовление маринада: смешать воду с уксусом, добавить перец горошком, довести

Подача блюда «Айсбан в пиве с маринованной капустой и брусникой»



Сначала укладывают рульку, поливают соусом, рядом – маринованную капусту.

Технология приготовления блюда «Маульташен»



Муку с солью просеять горкой, сделать углубление в центре, в него положить яйцо, добавить воду, масло. Замесить эластичное тесто. Скатать шарик, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 40 минут.

Мясо, лук, бекон прокрутить через мясорубку. Добавить к фаршу измельченный чеснок, посолить, поперчить. Бланшировать шпинат (3-4 минуты в небольшом количестве кипятка). Откинуть на сито, дать стечь воде, немного остыть, рукой прижать к сити, избавляя шпинат от излишков воды, дать остыть окончательно. Добавить яйцо, сухари, замоченные в сливках, мускатный орех, майоран сахар, оливковое масло, посолить. Добавить к мясу, перемешать, прокрутить начинку через мясорубку.

Технология приготовления блюда «Маульташен»



Раскатать тонкое тесто в виде длинного овала и вырезать прямоугольник с короткой стороной в 11-11.5 см. Другая сторона — произвольной длины, но достаточно длинная, чтобы свернуть затем рулет.

На середину каждой полосы поместить шарики из начинки, оставляя промежутки между ними в 3 см, по 2 см оставить с краев. Промежутки между ними смазать меланжем. Завернуть края теста внахлест. Указательным пальцем уплотнить тесто в промежутках между начинкой. Нарезать маульташен на порции и прижать края

Подача блюда «Маульташен»



Подавать на подогретой тарелке

Технология приготовления блюда «Хрустящие мини-шницели из свинины в сырной панировке с картофельным пюре и соусом тар-тар»



Мясо нарезать тонкими ломтиками и отбить. Посолить, поперчить и со всех сторон обвалить в муке. Яйца взбить венчиком, подмешать сыр, приправить солью и молотым черным перцем. Каждый ломтик мяса обмакнуть в яично-сырную смесь, запанировать в сухарях и обжаривать в горячем растительном масле по 3-4 минуты с каждой стороны.

Технология приготовления гарнира и соуса



Гарнир: картофель очистить, сварить, охладить до 60 °С, протереть, добавить теплое молоко и сливочное масло, взбить до однородной массы.



Соус: в майонез добавить сок лимона, хорошо перемешать венчиком, залить сметану, добавить мелко рубленую зелень укропа, нарезанные мелкой соломкой корнишоны, поперчить и повторно перемешать.

Подача блюда «Хрустящие мини-шницели из свинины в сырной панировке с картофельным пюре и соусом тар-тар»



Подают с картофельным пюре, посыпав зеленью, соус подают отдельно

Заключение

Наименования блюда	Белки , г	Жиры , г	Углево ды, г	ЭЦ, ккал	Продажная цена, руб.
Айсбан в пиве с маринованной капустой и брусникой	7,5	9,1	5,4	142	255
Маульташен	8,6	7,7	24,2	208,8	210
Хрустящие мини-шницели из свинины в сырной панировке с картофельным пюре и соусом тар-тар	8,3	23,2	10,2	284,5	142