

ВЫПУСКНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Студентки группы Пк-14

Кувшиновой И.В.



На тему: «Технологический процесс приготовления салатов из овощей и фруктов на примере салата «Романтик»»

- **Цель:**

- разработка технологического процесса приготовления салатов из овощей и фруктов на примере приготовления салата «Романтик».

- **Задачи выполнения письменной работы:**

- -изучить, обобщить и систематизировать приобретенный опыт профессиональной деятельности,
- -исследовать и проанализировать технологический процесс приготовления салатов из овощей и фруктов;
- -приготовить салат «Романтик»;
- -рекомендовать данное блюдо к внедрению в меню предприятий общественного питания.





SIP



- Приготовление блюд и кулинарных изделий на предприятиях индустрии питания соответствует определенным правилам и обязательным нормам пищевого производства продукции. Основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания являются Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, стандарты и технические условия качества пищевой продукции, технико-технологические карты блюд, калькуляционные карты, расчеты калорийности блюд.
- Каждый повар перед тем, как приступить к приготовлению блюд, должен сначала внимательно ознакомиться с рецептурой блюда технико-технологической карты, получить необходимое сырье, продумать ход работы по выпуску блюда высокого качества.



- Говоря о салатах в общем, стоит отметить, что некоторые из них стали визитной карточкой определенных стран или национальностей. Примером могут служить греческий или средиземноморский. Такие салаты, конечно же, можно приобрести в современных супермаркетах, но лучше побаловать домашних своим собственным приготовлением.
- Современные диетологи, медики, косметологи настаивают на использовании в питании продуктов, в которых сохранены естественные свойства. Этим требованиям на все сто процентов отвечают салаты. Рецепты этих блюд очень разнообразны: овощные и фруктовые, мясные и рыбные, сырны́е и грибные.





- Поскольку технологический процесс производства холодных блюд не предусматривает их тепловой обработки, поэтому большое внимание должно уделяться строгому соблюдению санитарных правил при их приготовлении и хранении. Холодные блюда и закуски изготавливают небольшими партиями по мере спроса посетителей, так как даже незначительное время хранения отрицательно отражается на их качестве и внешнем виде.
- Чтобы обеспечить необходимое санитарное качество холодных блюд и высокую производительность труда, нужно оснастить рабочее место повара достаточным количеством оборудования, инвентаря и инструментов, а так же холодный цех должен быть оборудован холодильным шкафом или другими видами холодильных устройств, гастроемкостями, количество которых рассчитывается по количеству хранимых в них сырья, полуфабрикатов и готовых блюд





- Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.





- Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов:
- На одном столе нарезают овощи , смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты(это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММ_{СМ} или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3.



Охрана труда на предприятиях общественного питания



Соблюдение охраны труда позволит сохранить
здоровье трудящихся  MyShared



ИНГРИДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «РОМАНТИК»



- -200 г куриного филе
- 1 свежий огурец
- 2 салатных листа
- 50 г сыра
- 3 ст.л майонеза
- 3 ст.л. нежирной сметаны
- 1 мандарин
- горсть грецких орехов
- зелень (петрушка или укроп)
- соль по вкусу



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «РОМАНТИК»

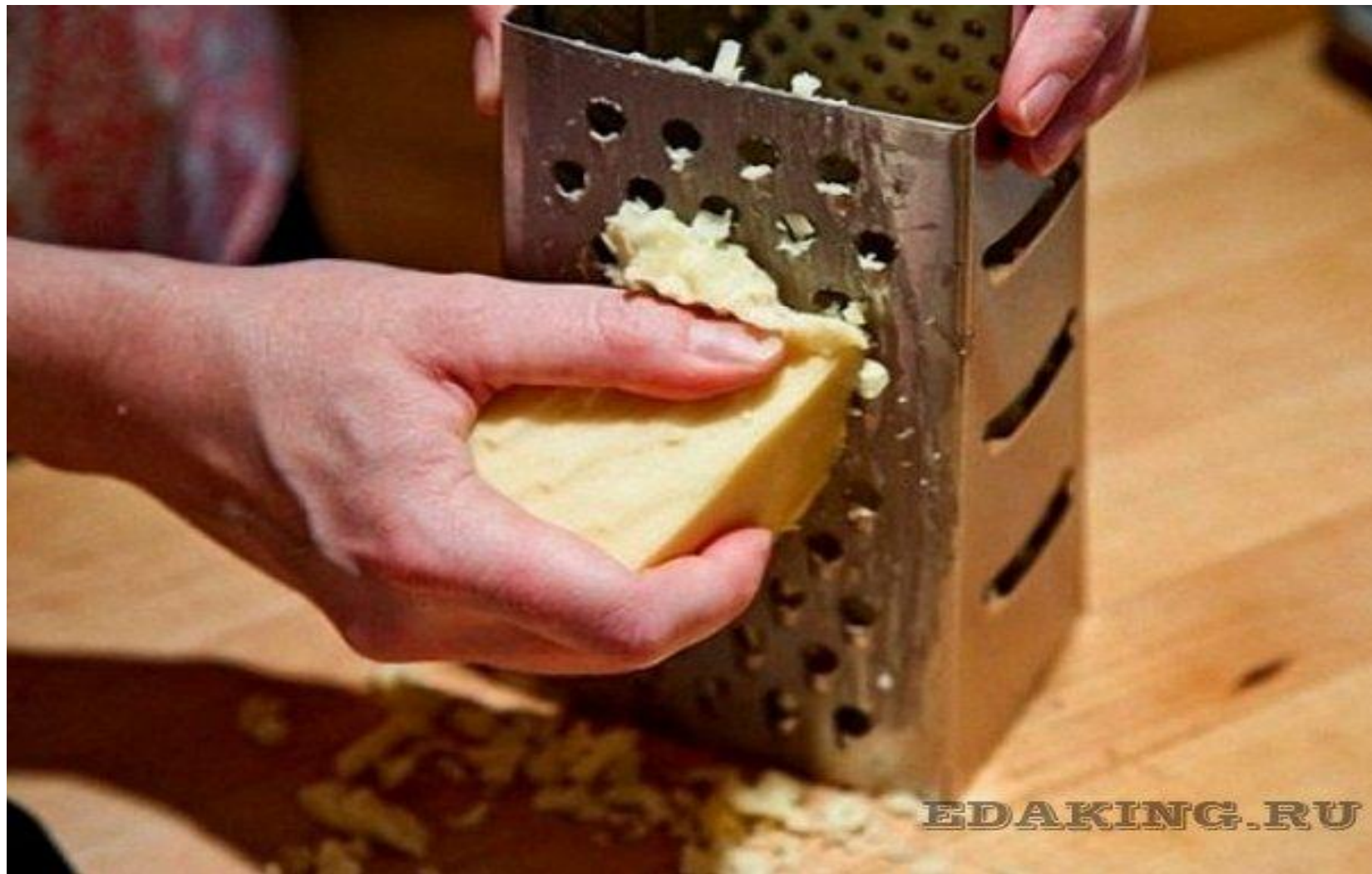
Куриное филе сварить в подсоленной воде и оставить
остывать в бульоне



ЗАТЕМ РАЗОБРАТЬ НА ВОЛОКНА ИЛИ МЕЛКО ПОРЕЗАТЬ



СЫР НАТЕРЕТЬ НА ТЁРКЕ



ОГУРЦЫ ПОРЕЗАТЬ ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ



ОЧИЩЕННЫЙ ГРЕЦКИХ ОРЕХ ИЗМЕЛЬЧИТЬ



ЛИСТЬЯ САЛАТА ПРОМЫТЬ, ОБСУШИТЬ



МАНДАРИН ОЧИСТИТЬ, ПОРЕЗАТЬ КРУЖОЧКАМИ



СМЕТАНУ СМЕШАЙТЕ С МАЙОНЕЗОМ



САЛАТ ЛУЧШЕ ВСЕГО ПОДАВАТЬ В ПОРЦИОННЫХ
ВАЗОЧКАХ ИЛИ ПРОЗРАЧНЫХ БОКАЛАХ



- Данная работа посвящена изучению технологического процесса приготовления холодных блюд, на предприятиях общественного питания. В работе систематизированы знания о правильном ведении технологического процесса по приготовлению салата. Дана полная характеристика используемого сырья, предоставлена рецептура и способы приготовления полуфабрикатов и блюда, а так же сделан подбор технологического оборудования, определение пищевой ценности салата «Романтик».



Советы от шефа

Мне очень нравится соус цезарь к курице. Для этого майонез нужно замешать с мелко нарезанными анчоусами, чесноком и сыром пармезан. Майонез можно сделать самому, но это уже будет дольше. Для этого желтки нужно взбить с растительным маслом. Масло вливается тонкой струйкой. Для вкуса добавить горчицу, лимонный сок, винный уксус, соль, смесь пять перцев.

