

Описание технологического процесса приготовления солянки сборной мясной и кондитерского изделия торт «К чаю»

Презентацию выполнила
студентка группы 5-15 Литвин Алина

Целью письменной экзаменационной работы является изучение организации рабочих мест в цехах предприятий общественного питания, характеристик и пищевых свойств супов, технологии приготовления блюда «Солянка сборная мясная» и кондитерского изделия торт «К чаю» в соответствии с требованиями по соблюдению технологических и санитарно-гигиенических норм и правил.

Для достижения указанной цели в работе поставлены следующие задачи: дать характеристику и пищевую ценность супов;

- изучить организацию рабочих мест, виды применяемых инструментов и механизмов при приготовлении супов и кондитерских изделий;
- рассмотреть требования по соблюдению санитарии и правил личной гигиены при приготовлении кулинарных изделий;
- изучить технологию приготовления, требования к качеству исследуемого блюда и изделия.



Характеристика супов

Супы являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой (основа), плотной (гарнир). В жидкой части супа содержатся экстрактивные вещества, органические соединения. Которые придают бульонам вкус и аромат и являются раздражителями пищеварительных желез. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усваиванию пищи.



Классификация супов



Горячий цех

Горячий цех предназначен для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, варки бульонов, приготовления супов, соусов, гарниров, вторых блюд, выпечки мучных кулинарных изделий, а также выполняет тепловую обработку для холодных и сладких блюд.



Мясокостный бульон

- Варят из мяса и костей домашних животных;
- Кости измельчают, обжаривают в жарочном шкафу;
- Мясо нарезают небольшими кусками;
- Мясопродукты заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении ($t=95-98^{\circ}\text{C}$) до готовности мяса;
- В процессе варки с поверхности бульона снимают жир и пену;
- За 40-60 минут до окончания варки кладут подпеченные корни;
- Солят бульон за 30 минут до готовности;
- Готовый бульон процеживают.

Солянка сборная мясная



Солянка является старинным национальным русским блюдом. В состав солянок входят: соленые огурцы, пассированный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины. Готовят их на концентрированных мясных и рыбных бульонах, а также со свежими и сушеными грибами.

Варианты оформления и подачи



Наименование продуктов	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, гр	Нетто, гр
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	110	81	275	202,5
Окорок варено-копченый/со шкурой и костями	53	40	132,5	100
Сосиски	41	40	102,5	100
Почки говяжьи	73	63	182,5	157,5
Масса готовой говядины	-	50	-	125
Масса готового окорока	-	40	-	100
Масса готовых сосисок	-	40	-	100
Масса готовых почек	-	30	-	75
Лук репчатый	107	90	267,5	225
Огурцы соленые	100	60	250	150
Каперсы	40	20	100	50
Маслины	40	40	100	100
Томатное пюре	40	40	100	100
Масло сливочное	20	20	50	50
Бульон	800	800	2000	2000
Лимон	13	8	32,5	20
Выход:		1000 гр.	-	2500
Сметана	50	50	250	250

Солянка сборная мясная



продуктов



Закладывание продуктов



Подача

Рабочим местом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленные за одним работником или группой работников. Они должны следить за содержанием в надлежащем состоянии оборудования и инструментов, продуманным расположением их, за соблюдением чистоты и порядка на рабочем месте. Рабочие места в кондитерском цехе организуют в соответствии с технологическими схемами приготовления изделий из дрожжевого, слоеного, заварного, песочного теста или других его видов.



Торт «К чаю»

Наименование полуфабрикатов	На один торт весом 1000 гр.	На пять тортов весом 1000 гр.
Бисквит	375	1875
Крем сливочный с какао	400	2000
Сироп для промочки	200	1000
Фрукты	17,5	87,5
Крошка бисквитная жареная	7,5	37,5
Выход:	1000	5000

Приготовление бисквита для торта «К чаю»



Приготовление торта «К чаю»

- Нижний пласт промачивают сиропом, но немного, так как он является основанием пирожного. Затем этот пласт смазывают кремом. На него кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают более обильно при помощи плоской кисточки или специальной лейкой. На поверхность наносят слой крема. Крем при нанесении у бисквита не должен смешиваться с крошками. Поэтому вначале наносят тонкий слой крема и приглаживают (грунтуют) ножом, чтобы крошки пристали к бисквиту. Затем наносят второй слой. Украшают кремом и фруктами.



Торт должен иметь круглую форму, поверхность ровная с чётким рисунком на поверхности, украшен кремом, фруктами или цукатами, боковые стороны равномерно обсыпаны жареной бисквитной крошкой.

Хранят торт при температуре 4-2С -36 часов.

При добавлении сорбиновой кислоты торт хранят до 5 суток.

Санитария и личная гигиена

Содержание тела в чистоте – это важное гигиеническое требование, поэтому всем работникам предприятия общественного питания, особенно поварам и кондитерам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать душ с использованием мыла и мочалки. И непосредственно перед работой вымыть руки до локтя. Содержание рук в чистоте имеет особое значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления блюд постоянно соприкасаются с продуктами.



Заключение

Главным выводом письменной экзаменационной работы является то, что каждый повар-кондитер должен помнить и знать, что от качества кулинарного блюда и изделия, технологии его изготовления, соблюдения санитарно-гигиенических правил и требований, правил охраны труда зависит здоровье человека.

