

**Тема письменной экзаменационной работы:  
«Птица жареная порционными кусками»**

**Цель работы: раскрыть значение блюд из птицы в питании; пищевую ценность; технологию приготовления; составить технологическую карту на птицу жареную порционным куском с гарниром; представить правильную организацию рабочего места; выделить новинки блюд**

**Объект работы: Технология приготовления  
и отпуск птицы жареной порционными  
кусками с картофелем жареным**



# 1. Товароведная характеристика сырья

Мясо птицы содержит 16-21% белков, 0,6-1,0 % минеральных веществ (кальция, калия, меди, натрия, фосфора, железа), углевод гликоген, 45-69,1 % воды, витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, А, Д, экстрактивные вещества.

Энергетическая ценность 100 гр мяса птицы 134-326 ккал.

Мясо птицы содержит в основном полноценные белки и меньше белков неполноценных (коллагена, эластина).

Большим содержанием полноценных и неполноценных белков отличается мясо кур и индеек.

Для жарки порционных изделий из филе, филе снимают





# Разделка птицы для жарки порционными кусками



Кур, цыплят, индеек и некрупную дичь жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре





# Блюда из жареной птицы порционными кусками

**Рулетики из птицы**



**Птица жареная порционными кусками**



**Птица по столичному**



**Котлета по киевски**





Объект работы: куры жареные  
порционными кусками с жареным  
картофелем













# Новинки блюд:

**Курица жареная с черносливом**



**Курица жареная с луком и пивом**





## ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

- Мясо птицы обрабатывают в мясном цехе. Для этого используют оборудование: привод ПМ-1.1, холодильные камеры и шкафы, производственные столы, настольные циферблатные весы; посуду и инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «Куры сырые», тяпка для отбивания или молоточек, посуда для укладывания полуфабрикатов, лотки.
- Блюда из птицы блюда готовят в горячем цехе. Для этого используют оборудование: жарочные шкафы, электрические плиты, электросковороды; посуду и инвентарь: кастрюли, сковороды, сковороды порционные, лопаточка, сотейники, разделочные доски «ОС», «Куры вареные», «Г.П», поварские ножи, поварские иглы, разливательная ложка, металлические блюда, баранчики.

# Допуск лиц

- К работе с электрическим оборудованием допускаются лица:
- - прошедшие обучение и сдавшие инструктаж по технике безопасности и безопасным приёмам с оборудованием;
- - достигшие восемнадцатилетнего возраста;
- - прошедшие медицинское освидетельствование не реже 1 раз в год;
- - принятые согласно приказу на предприятие и закреплённые за данным оборудованием;
- - имеющие диплом или аттестат на право работать по специальности на предприятиях общественного питания.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Можно сделать вывод: блюда из птицы жареной играют важную роль в питании человека. И предприятия общественного питания стремясь к максимальному удовлетворению потребностей населения вынуждены расширять ассортимент блюд из птицы жареной.
- Правильная организация рабочего места и соблюдение правил ТБ способствуют правильному технологическому процессу приготовления блюд и исключению несчастных случаев и производственного травматизма на предприятиях общественного питания.



# ЛИТЕРАТУРА

- 1.Анфимова Н.А, Татарская Л.Л кулинария: Учеб.нач.проф. образования.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2012. -328с
- 2.Дина Соколова и Елена Шишкина. 300рецептов. Праздничный стол. СПб  
Лениздат, «Ленинград», 2010.-63-68с
- 3.Ершов А.Н Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –М.: Экономика ,2010.-126-144с
- 4.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Проф.ОбрИздат, 2012.-389с.
- 5.Интернет ресурсы.
- 6.Матюхина З.П., Корольков Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Изд.центр «Академия», 2012. -336с
- 7.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и  
санитарии. –М.: Изд.Центр «Академия», 2011.-412с
- 8.Профессиональный журнал «Гастроном», № 10, 2016
- 9.Профессиональный журнал «Гастроном», №3, 2015
- 10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания .-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-216с

Работу выполнила обучающаяся  
гр №35 Ведяшева Анастасия

2018г