

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

«Организация процесса приготовления и
приготовление сложных горячих блюд из
мяса для ресторана высшего класса на 70
посадочных мест»

Выполнила
Студентка 3 курса
Группы 13ТЭО29
Специальности 19.02.10
Технология продукции
Общественного питания
Кузнецова Евгения



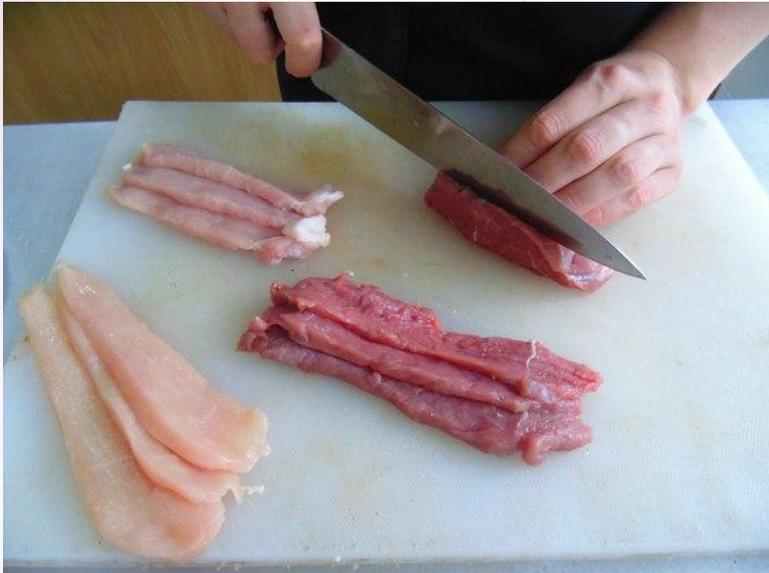
**Второе горячее блюдо
«Запеченная мясная косичка»**

Запеченная мясная косичка, со сложным гарниром и апельсиновым соусом

- Ингредиенты
- Для косички:
- Свинина (корейка)
- Говядина (тонкий край)
- Куриное филе (большое)
- Лимон (для сока)
- Лук репчатый
- Укроп
- Для гарнира
- Картофель
- Помидоры черри
- Яблоко зеленое
- Для соуса:
- Апельсин (для сока)
- Уксус яблочный
- Розмарин сушеный



Мясная косичка



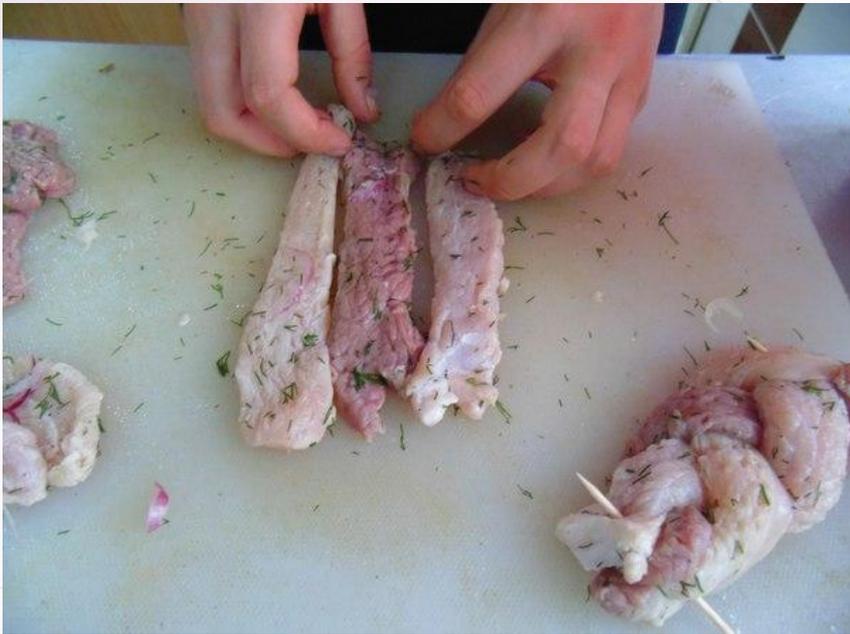
- Свинину, говядину промывают, обсушивают, зачищают от пленок. Свинину, говядину, куриное филе нарезают полосками $1,5 \times 1,5$, длиной 10 см, слегка отбивают

Лук очищают, моют,
нарезают
полукольцами.

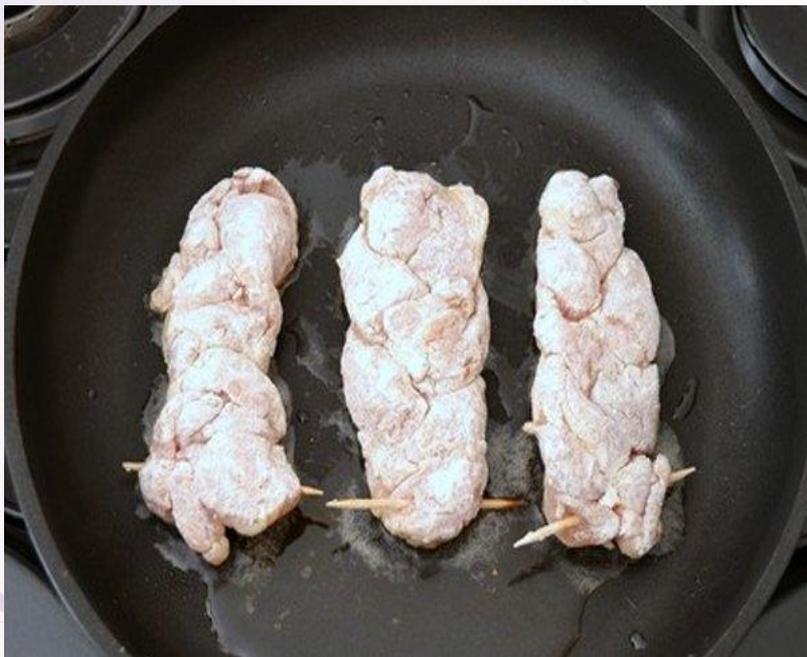


Укроп мелко рубят. Из
лимона выдавливают сок,
соединяют с луком,
зеленью укропа и
добавляют воду,
перемешивают

- Из получившихся полосок заплетают косички (чередую свинину, говядину, куриное филе), концы косичек закрепляют зубочистками



Выкладывают на сковороду, смазанную растительным маслом. Запекают при t 220-240°C до появления золотистой корочки.



Сложный гарнир (картофель дольками жареный во фритюре, запеченные дольки яблок, помидоры черри жаренные во фритюре)



Из очищенного картофеля, нарезают дольки, обжаривают во фритюре до появления золотистой корочки.



Зеленое яблоко
очищают от кожицы,
удаляют семенное
гнездо, нарезают
дольками,
сбрызгивают соком
лимона, запекают



Помидоры черри промывают, обсушивают, делают несколько надрезов и бланшируют. Снимают кожицу, но не до конца, оставляя ее у плодоножки, поднимают наверх. Нанизывают помидор на вилку, опускают во фритюр кожицей вниз, чтобы кожица обжарилась до хрустящего состояния, на 5-10 секунд. Затем опускают помидор полностью на 1-2 секунды. Выкладывают на салфетку для стекания лишнего жира. Посыпают солью и перцем.

Пряный апельсиновый соус



Апельсины моют, выжимают сок, переливают в кастрюлю, добавляют сахар, уксус, розмарин. Ставят на огонь, периодически помешивая, уваривают в течении 40 минут

Готовый
апельсиновый соус
переливают в
соусник, и подают
отдельно.



Оформление и отпуск



Готовое блюдо подают на мелкой столовой тарелке. Косички выкладывают крест на крест. Яблоки и картофель выкладывают чередуя между собой. Помидоры черри выкладывают рядом. Оформляют зеленью.



*Спасибо за
внимание!*