

ГАПОУ МО «Губернский колледж»

Письменная экзаменационная работа

по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

**Тема : технология приготовления филе фаршированного с
орехами, зраз донских со сложным гарниром, желе
многослойного, пирожного слоеного с клубникой**

Выполнила обучающаяся группы 734 Н:

Черенкова Анна Владимировна

Руководитель:

Аникеева Анна Александровна

Цели и задачи работы

- Целью моей выпускной квалификационной работы является приготовление блюд задания в соответствии современным требованиям оформления и их подачи.
- При выполнении выпускной письменной квалификационной работы передо мной стоят следующие задачи: закрепление полученных знаний по расчету технологических карточек по сборнику рецептур на блюда, умение рассчитывать количество сырья на определенное количество порций;
- -закрепить знания по расчету калькуляции цен на блюда;
- -уметь применять современное оборудование и технологии на предприятиях общественного питания;
- -закрепить полученные теоретические и практические знания и навыки по данной профессии.

Правила охраны труда и противопожарной безопасности, регламентирующие работу повара

- Общие требования безопасности
- Требования безопасности перед началом работы
- Требования безопасности во время работы
- Требования безопасности в аварийных ситуациях
- Требования безопасности по окончании работы
- Пожарная безопасность



Филе фаршированное орехами



На шпике обжаривают нарезанные коренья, лук и печень, затем обжаренные продукты дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. В фарш добавляют размельченный мускатный орех, перец, мадеру и тщательно перемешивают. Печень телячью можно заменить куриной.

На зачищенное и тонко отбитое филе птицы кладут фарш, края филе заворачивают, придают ему цилиндрическую форму и припускают до готовности. Затем охлаждают и заливают желе слоем 1-2 мм, приготовленным из куриного бульона с добавлением желатина.

Подают по 1-2 штуки на порцию. Соус подается отдельно в соуснике.

Температура подачи 7-14°С. Срок реализации 1-3 часа.

Зразы донские со сложным гарниром



Из подготовленного филе без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5-0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе), жарят в жире.

Для фарша: лук шинкуют, слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые, измельчают зелень петрушки, соль, перец и всё перемешивают.

Зразы отпускают по 1-2 штуки на порцию с гарниром, поливают жиром (растопленным сливочным маслом).

Температура подачи не менее 65°С. Срок реализации 1-3 часа

Желе многослойное



Желе из апельсинов: в воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру снятую с апельсинов, затем вводят подготовленный желатин. После того как желатин растворится вводят отжатый сок из апельсинов, добавляют лимонную кислоту.

Желе из сиропа плодового или ягодного: в горячем сахарном сиропе растворяют подготовленный желатин, добавляют сироп плодовый или ягодный, процеживают.

Желе из молока: готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3-4 минуты, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мякоть вновь подвергают той же обработке. Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. В готовую смесь вводят подготовленный желатин.

В стеклянную, прозрачную креманку, стакан или бокал поочередно наливаем разные виды желе, создавая многослойное желе. перед тем как

Пирожное слоеное с клубникой



Тесто раскатать в прямоугольный пласт и выпекать в заранее нагретом до 200° С жарочном шкафу 25 минут. Пласт после выпечки остудить.

Приготовить крем. Взбить сливки с сахарной пудрой и ванилином до однородной массы.

Добавить в крем клубнику порезанную на не крупные кусочки, перемешать. Крем убрать в холодильную камеру. Белый шоколад натереть на терке.

Готовый пласт слоеного теста разрезать на три одинаковые полоски.

Одна полоска теста, сверху половину крема, распределить по всей длине. сверху присыпаем тертым белым шоколадом.

Затем опять корж, крем, шоколад, и снова корж. Торт, убрать в холодильник, на 2-3 часа.

Охлажденный готовый торт разрезать на ровные квадраты, посыпать сахарной пудрой и украсить листьями мяты.

Срок реализации не более 36 часов. Температура подачи 7-14°С.

Характеристика цехов

- Овощной цех
- Мясо - рыбный цех
- Холодный цех
- Горячий цех
- Кондитерский цех



Оборудование

Картофелеочистительная машина



Овощерезательная машина



Плита электрическая



Пароконвектоматы



Холодильный шкаф



Машина тестомесильная



инвентарь

**Доски разделочные
деревянные**



**Ножи металлические для
очистки и нарезки**



**Весы настольные
электронные**



Сковороды



Кастрюли металлические



Вспомогательные приборы



Посуда для подачи блюд

Филе фаршированное с орехами
Мелкая столовая тарелка



Зразы донские со сложным гарниром
Мелкая столовая тарелка овальная



Желе многослойное
Креманка



Пирожное слоеное с клубникой
Тарелка десертная



Заключение

По итогам производственной практики в кафе компании ООО «САПФИР-А» я сделала выводы, что для продуктивной работы предприятия необходимы следующие факторы:

- ⦿ Механизация большинства процессов
- ⦿ Наличие современного оборудования
- ⦿ Наличие хорошей вентиляции
- ⦿ Создание благоприятных условий для работы
- ⦿ Повышение квалификации персонала

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !!!