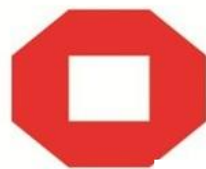


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



Итальянская кухня

Тюменская область

Итальянская кухня

Итальянская кухня признана не только одной из лучших в мире, но и одной из самых модных в настоящее время. И это не удивительно - она отличается большим разнообразием продуктов и приправ: используются овощи, морепродукты, говядина и нежирная свинина, птица, фрукты и ягоды, сыр, бобовые (фасоль, горох) и рис. Спутник многих первых блюд – тертый сыр Пармезан.

Надо сказать, что кулинарные традиции разных регионов Италии очень различаются. У каждого региона – свои виды пасты, мясных изделий, сыра и вин, также как в каждом регионе существуют свои рецепты салатов, супов, запеканок, хлеба, выпечки и десертов.



Суп «Минестроне»

"Минестроне" с итальянского - "большой суп" (minestra - суп, one - увеличительный суффикс). Готовить Минестроне на один раз в Италии не принято, более того, считается, что готовить это блюдо следует исключительно в большой кастрюле, а есть - строго на следующий день, чтобы за это время суп успел достаточно настояться.

Первыми приготовить Минестроне решили крестьяне, тогда блюдо относилось к разряду *cucina povera* ("бедная кухня"). Итальянские семьи никогда не покупали продукты специально для приготовления Минестроне, в суп добавлялись лишь овощи, оставшиеся с предыдущих трапез. Если удавалось достать мясные косточки, могли приготовить бульон на их основе, в противном случае - делали блюдо полностью вегетарианским.



Нарезать грудинку ломтиками. Овощи промыть, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Поставить кастрюлю с толстым дном на варочную панель, слегка обжарить грудинку, добавить две столовые ложки оливкового масла и плотные овощи – сельдерей, морковь и тыкву. Через пять минут добавить сладкий перец, цукини и нарезанный кольцами лук порей. Как только овощи обжарятся и станут слегка мягкими, добавить томаты и тушить еще пять минут. Влить литр воды, посолить, поперчить и поставить на медленный огонь на 15-20 минут. Подавать с сыром пармезан

Требование к качеству:

Внешний вид: бульон красного цвета с овощами и кусочками свиной грудинки, сверху посыпан сыром.

Консистенция: овощи сохранили форму нарезки, мягкие, проваренные.

Цвет: Красно-оранжевый

Вкус: Овощей и копченостей

Запах: Копченостей

Технологическая карта
на блюдо: суп «Минестроне»

№ п/п	Наименование продукта	1 порция		50 порций	
		Вес брутто, г. на 1 порцию.	Вес нетто, г на 1 порцию.	Вес брутто, КГ, на 50 порций.	Вес брутто, КГ, на 50 порций.
1	Свежий сладкий перец	14,28	14	0,714	0,7
2	Копченая свиная грудка	14,28	11,14	0,714	0,557
3	Цукини	14,28	12,14	0,714	0,607
4	Корень сельдерея	14,28	11,71	0,714	0,5855
5	Морковь	14,28	11,42	0,714	0,517
6	Тыква	14,28	10	0,714	0,5
7	Чеснок	1,42	1,11	0,071	0,0555
8	Помидоры	28,57	28	1,4285	1,4
9	Корень лука-порея	14,28	11,42	0,714	0,571
10	Сыр пармезан	7,14	6,85	0,357	0,3425
	Выход		117,79		5,8895

ООО "Солнце"

(организация)

Ресторан

(структурное подразделение)

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код

0330501

Вид деятельности по ОКДП

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

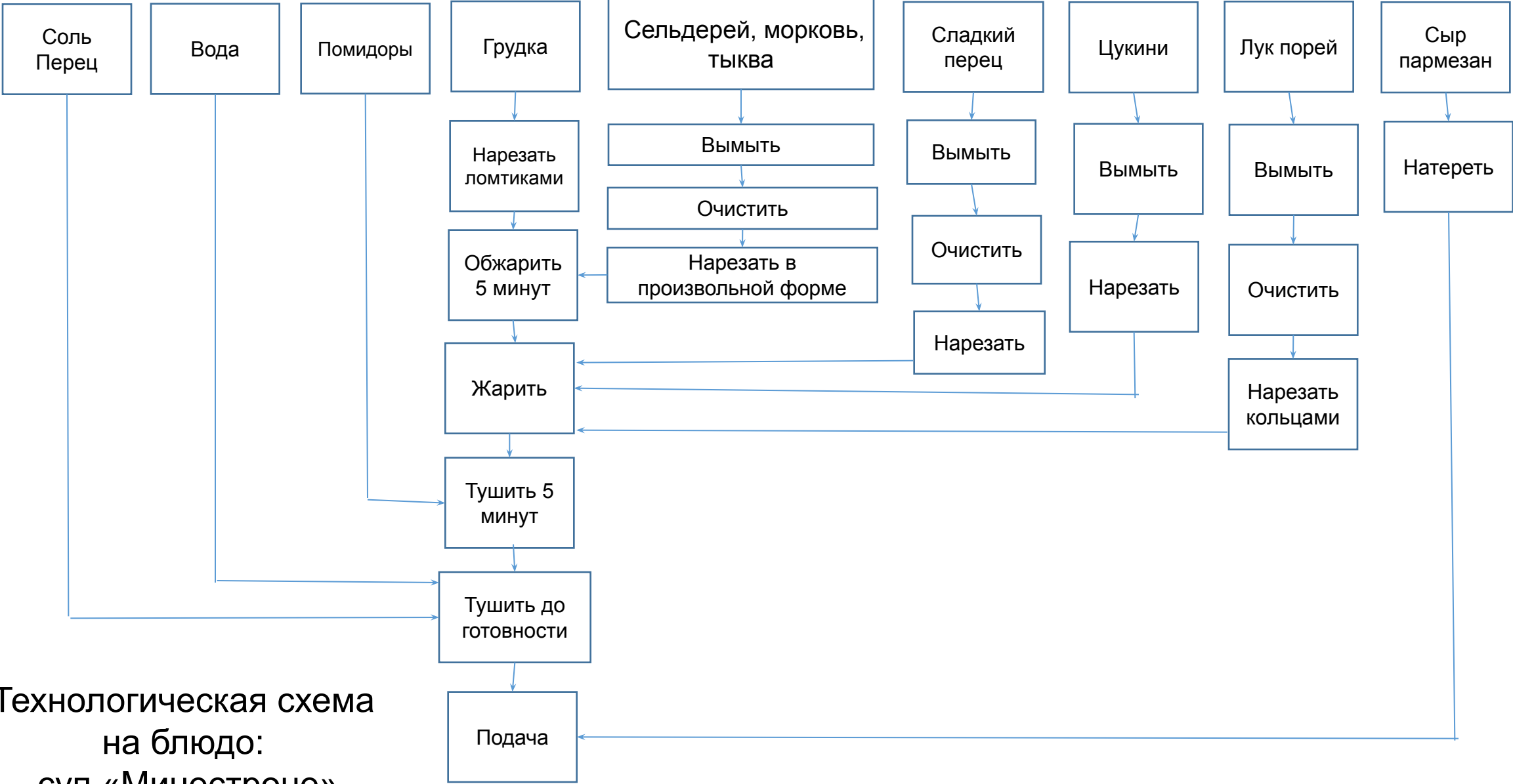
Номер документа

Дата составления

1

19.03.2017

Блюдо			1 порция			50 порций														
Но- мер по по- рядк	Продукты		нор- ма 1 порции гр	цена 1 кг руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	Перец сладкий		14,28	70	0,9996	0,714	70	49,98												
2	Копченая свиная грудка		14,28	200	2,856	0,714	200	142,8												
3	Цукини		14,28	60	0,8568	0,714	60	42,84												
4	Корень сельдерея		14,28	45	0,6426	0,714	45	32,13												
5	Морковь		14,28	30	0,4284	0,714	30	21,42												
6	Тыква		14,28	70	0,9996	0,714	70	49,98												
7	Чеснок		1,42	20	0,0284	0,071	20	1,42												
8	Помидоры		28,57	80	2,2856	1,4285	80	114,28												
9	Корень лука порея		14,28	45	0,6426	0,714	45	32,13												
10	Сыр Пармезан		7,14	230	1,6422	0,357	230	82,11												
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	11,38	X	X	569,1	X	X		X	X		X	X		X	X	
Наценка 50 %, руб. коп.																				
Цена продажи блюда, руб. коп.				17,07			17,07													
Выход одного блюда в готовом виде, граммы				117,82			117,82													



Технологическая схема
на блюдо:
суп «Минестроне»

Контроль качества Суп «Минестроне»

Наименование показателей	Требования к качеству	Возможные дефекты	Способы устранения
Внешний вид	бульон красного цвета с овощами и кусочками свиной грудинки, сверху посыпан сыром	Недостаточное количество продуктов в порции супа (или отсутствие какого либо компонента)	При подаче следить за тем чтоб все ингредиенты присутствовали в порции супа
Цвет	Красно-оранжевый	Недостаток цвета в бульоне	Добавление большего количества помидоров
Консистенция	овощи сохранили форму нарезки, мягкие, проваренные.	1) Сильно густая / сильно жидкая. 2) Овощи потеряли форму нарезки	1) Уменьшение или увеличение количества продуктов. 2) Уменьшение времени обработки продуктов
Запах	Копченостей	Подгорелых копченостей или овощей	Уменьшение длительности обжаривания, уменьшение температуры плиты
Вкус	Овощей и копченостей	1) Пресный вкус 2) Пересоленный или переперченный вкус	1) Увеличить закладку специй 2) Уменьшить закладку специй





1077867 [RM] © www.visualphotos.com







www.arborigo.ru © Алексей Онегин



Тест

Тема: Итальянская кухня

Инструкция:

Выберите один правильный вариант ответа

1. _____ - традиционное блюдо итальянской кухни из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом.
2. Один из наиболее известных итальянских сыров...
 - А) Пармезан
 - Б) Фонтина
 - В) Горгондзола
3. Какое блюдо не относится к итальянской кухне
 - А) Аранчини
 - Б) Минестроне
 - В) Лагман
 - Г) Фокачча
4. Эту разновидность макаронных изделий в Италии часто называют "улитками"...
 - А) Лумакони
 - Б) Лингуине
 - В) Фарфалле

5. _____ - распространённое блюдо из риса в Северной Италии. Первое письменное упоминание о нём встречается только в XIX веке.
6. Напиток которым любят себя побаловать итальянцы среди дня
- А) Бокал игристого вина
 - Б) Кофе
 - В) стакан свежесжатого сока
7. Под влиянием кухни какой страны формировалась кухня Италии?
- А) Франция
 - Б) Англия
 - В) Под влиянием соседних стран
 - Г) Германия
8. _____ - блюдо из теста, сыра и начинки, вариантов которой множество.
9. Густой мясной соус для макарон. В него входит вино и майонез
- А) Сальса
 - Б) Балоньез
 - В) Ткемали
10. _____ — соус, традиционный вариант которого готовится из растёртых в ступке до однородности чеснока, соли, орехов и базилика, куда добавляется оливковое масло и натёртый пармезан.



Ключ к тесту:

Вопрос 1 – Лазанья

Вопрос 2 – В (Горгондзола)

Вопрос 3 – В (Лагман)

Вопрос 4 – А (Лумакони)

Вопрос 5 – Ризотто

Вопрос 6 – Б (Кофе)

Вопрос 7 – В (Соседние страны)

Вопрос 8 – Пицца

Вопрос 9 – Б (Балоньез)

Вопрос 10 – Песто