

Электронная презентация по письменной экзаменационной работе

**Описание технологического
процесса приготовления
рыбы жаренной под маринадом,
рулета их кур со свининой и
черносливом, торта «Сказка»**

**Выполнила:
Калинич Л.В.**

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления и отпуска рыбы жаренной под маринадом, рулета из кур со свиной и черносливом, торта «Сказка»

• **Задачи**

- изучить рецептуру блюд и изделия;
 - изучить товароведную характеристику сырья;
 - изучить технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделия;
 - составить и рассчитать калькуляцию на блюда и изделие;
 - изучить технику безопасности при приготовления блюд и изделия
- 

Рыба, жаренная под маринадом



Рецептура

Наименование продуктов	Норма на 1 п/г		Норма на 100 п/кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Треска	194	149	19,4	14,9
Морковь	6	5	0,6	0,5
Уксус 9%	5	5	0,5	0,5
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Перец черный горошком	0,25	0,25	0,025	0,025
Лавровый лист	0,05	0,05	0,005	0,005
Вода	47	47	4,7	4,7
Масса готового маринада	—	50	—	5,0
Выход	—	150	—	15,0

Приготовление полуфабрикатов

Оттаивание на воздухе

□ Очищение от чешуи

□ Удаление плавников



Потрошение, удаление

Промывание

Пластование



□ Удаление реберных и позвоночных костей

□ Нарезка на порционные куски



Приготовление полуфабрикатов

Овощи для маринада

- Овощи для маринада шинкуем соломкой.

Соломка

- Морковь режут на тонкие пластинки и шинкуют их соломкой.
- Репчатый лук нарезают вдоль по оси на две половинки, кладут разрезом вниз и шинкуют толщиной (1-2мм)



Приготовление полуфабриката

Приготовление рыбного бульона

- Для его приготовления используют рыбу и рыбные пищевые отходы (головы, плавники, кожу, хвосты, кости). Подготовленные рыбные отходы и рыбу кладут в котел, заливают холодной водой (на 1 кг рыбы 3-3.5л воды), доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые коренья, лук и варят при слабом кипении 50-60 минут. Затем бульону дают отстояться и процеживают.



Приготовление полуфабриката

Маринад овощной без томата.

Овощи для маринада шинкуем соломкой и фигурно карбованные (морковь, белые коренья), лук полукольцами. Овощи пассеруют до полной готовности, добавляя уксус, рыбный бульон, душистый перец горошком, гвоздику, лавровый лист и варят 15-20 минут. В конце варки добавляют соль и сахар.



Маринад овощной с томатом.

Морковь и белые коренья нарезают соломкой, лук — полукольцами, пассеруют на растительном масле, добавляют томат пюре и пассеруют ещё 10-15 минут. Затем добавляют уксус, рыбный бульон, соль и сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, и кипятят 15-20 минут.



Тепловая обработка

- При жарке основным способом рыбу посыпают солью, перцем, панируют в муке, в красной или белой панировке. Жир на сковороде или противне разогревают до 150°C. Жарят рыбу сначала с одной, а затем, с другой стороны.
- Обжаренную рыбу доводят до готовности в жарочном шкафу. При жарке температура внутри кусков поднимается до 75—85°C. Продолжительность жарки 10—20 мин, охлаждают. Жареную рыбу укладывают в тарелку, поливают охлаждённым маринадом, украшают маслинами, зеленым луком, зеленью петрушки.



Правила подачи

- Подают рыбу жаренную в маринаде в салатнице или закусочной тарелке. Выкладывают кусочек рыбы, сверху поливают маринадом и посыпают нашинкованным зеленым луком. Можно подавать и без лука. Температура подачи: 10-12° С.



Требования к качеству блюда

- Жаренные рыбные блюда приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски, без костей и кожи. На поверхности изделия должна быть подрумяненная корочка, но рыба должна остаться сочной, мякоть легко отделяется вилкой. Рыба должна сохранять свою форму, поверхность её покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета, при этом допускается лёгкое отставание панировки. Вкус рыбы специфический, в меру солёный, без постороннего привкуса. Запах рыбы и жира. Изделия, не пересоленные, не подгоревшие.
- Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы, привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.



Сроки хранения

- Рыбные п/ф охлаждают 2-3 час при температуре 0-4⁰С. Порционные куски рыбы хранят 6-8 часов.
- Маринады — в охлажденное виде хранят в течение 2—3 сут.
- Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0—6⁰С в фарфоровой или эмалированной посуде, закрытой крышкой или сухой марлей.
- Рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин.



Рулет из кур со свиной и черносливом



Рецептура

Наименование сырья	Норма на 1 п/г		Норма на 100 п/кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	229	110	22,9	11,0
Свинина	53	45	5,3	4,5
Чернослив	15	15	1,5	1,5
Масса п/ф	-	170	-	17,
Масса готового рулета	-	100	-	10,0
Гарнир № 995	-	50	-	5,0
Огурцы свежие	21	20	2,1	2,0
Помидоры свежие	23	20	2,3	2,0
Салат зеленый	14	10	1,4	1,0
Выход:	-	150	-	15,0

Приготовление рулета из кур со свиной и черносливом

При приготовлении блюда выполняются следующие операции:

- ▣ Обработка курицы, размораживание, опаливание, мойка, снятие с костей кожи с мякотью, отбивание.
- ▣ Подготовка свинины.
- ▣ Подготовка чернослива.
- ▣ Формирование рулета.
- ▣ Тепловая обработка.
- ▣ Подача и оформление блюда.



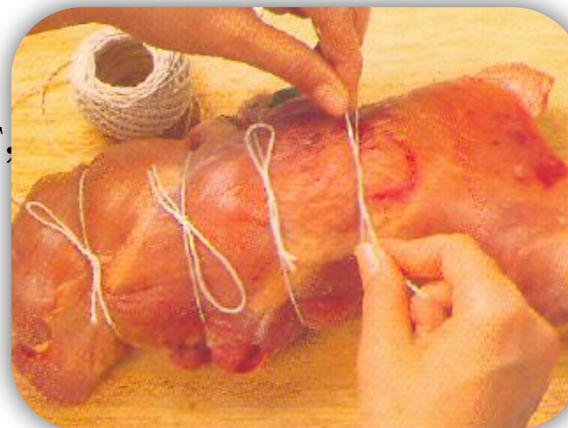
Приготовление полуфабриката

Берут тушку курицы, делают надрез по грудной кости, отделяют мякоть с кожей от кости, со всей тушки. Кожу птицы с мякотью, укладывают на доску мякотью вверх и хорошо отбивают, сухожилия подрезают и вытягивают.

Мясо свинины используют с тазобедренной части. Мясо нарезают на куски, отбивают.

Чернослив промывают, удаляют косточку, оставляют в воде для набухания на 30 мин, 1 час.

Мякоть птицы кладут на стол кожей вниз, отбивают, удаляют сухожилия, сверху кладут отбитые куски свинины, посыпают солью, перцем, затем кладут подготовленный чернослив без косточки, заворачивают в рулет, завертывают в целлофан, завязывают шпагатом



Приготовление полуфабриката

□ Лист из огурца. Огурец нарезается под углом 45 градусов, срезанный вытянутый кружок карбуется.



□ Роза из помидора. С ярко окрашенного овоща спиралью срезается кожица и сворачивается в виде бутона.



Тепловая обработка

- Готовый полуфабрикат (рулет куриный со свиной и черносливом) заворачивают в целлофан, завязывают шпагатом, вводят в кипящую подсоленную воду и варят 1-1,5 ч. Готовый рулет кладут под пресс и охлаждают. Взвешиваем, порционируем. Подаем со свежими овощами.



Правила подачи

- Перед подачей рулет нарезают на порции. Кружочки рулета укладывают на крутон, укладывают листья салата, украшают овощами: укладывают листики из огурца, рядом розы из помидора и подают. Температура подачи рулета 12⁰С.



Требования к качеству блюда

- Внешний вид - поверхность кожи птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый.
- Цвет и запах – свойственные данному виду птицы.
- Консистенция мякоти хорошо отбитая, сухожилия удалены.

Требования к качеству рулета:

- Внешний вид: батон, рулет
- Рулет должен иметь румяную корочку.
- Цвет - от серо-белого до светло-кремового;
- Консистенция – мягкая, сочная.
- Вкус - в меру соленый, без горечи,
- Запах - с ароматом присущем данному виду птицы.
- На разрезе хорошо виден слой мяса и чернослива.



Сроки хранения

- Срок хранения полуфабриката: подготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6°C и хранят при температуре от 0° до 4°C не более 36 часов.
- Рулет куриный с омлетом как холодное блюдо хранят при температуре 4-8 градусов С. Хранят при температуре 12°C от 2 до 6 часов в холодном цехе.



Торт «Сказка»



Рецептура

Бисквит	360
Сироп для промочки	200
Крем «Шарлотт»	200
Крем «Шарлотт» шоколадный	200
Фрукты и цукаты	30
Бисквитная крошка жареная	10
Выход 1шт. 1000 г.	



Приготовление полуфабриката

Соединяем яйца с сахаром



Подогреваем на водяной бане и взбиваем



Смешиваем яично – сахарную смесь с мукой и крахмалом



**Выливаем в квадратные
листы не более чем на
3- мм. высоты бортов**



**Выпекаем тесто при
температуре 200 – 220°C
в течение 10 – 15 минут.**



**Охлаждаем 20-30
минут**

**После выдержки с
бисквита снимают
бумагу**



**Полуфабрикат
зачищают**



Приготовление отделочных полуфабрикатов Сироп для промочки

Сироп – смесь сахара с водой. Сахар-песок соединяют с водой в соотношении 1 : 1, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1 – 2 минуты и охлаждают до 20°C. Затем добавляют десертное вино и коньяк. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20°C, иначе при высокой температуре изделия могут потерять форму.

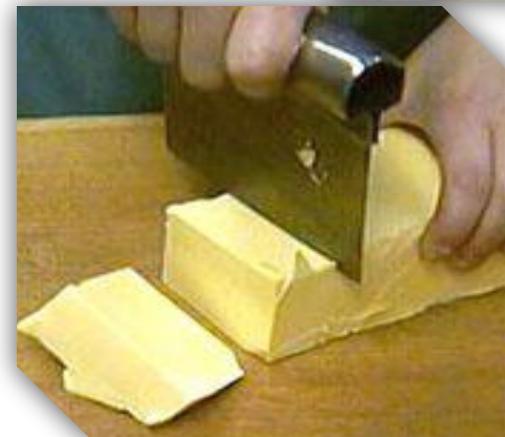


Крем масляный «Шарлотт»»

В открытом варочном котле подогревается молоко до горячего состояния, вносится сахар-песок, и при перемешивании смесь нагревают до кипения и уваривают в течение 25-30 минут.

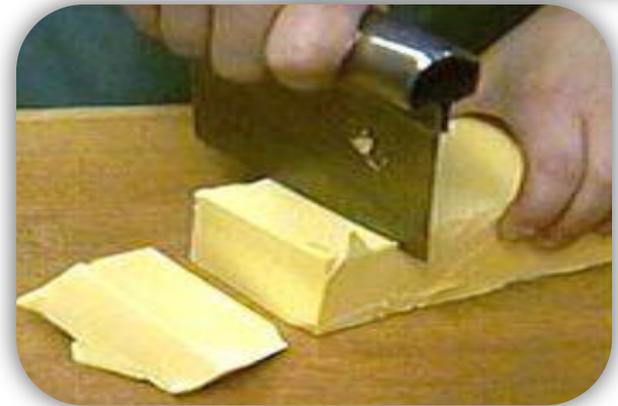
Одновременно в сбивальной машине сбиваются яйца в течение 5-7 минут. В сбитые белки вливают процеженный через сито горячий сахаро-молочный сироп при непрерывном и быстром помешивании.

В сбивальную машину загружается нарезанное на куски масло и взбивается до получения белой пышной массы. Постепенно в масло вливается сироп (в 12-15 приемов), коньяк или вино десертное



Крем шоколадный «Шарлотт»

- Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104—105°C (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20—22°C.
- Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7—10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк и вино десертное, ванильную пудру, просеянный какао - порошок и взбивают еще 10—15 мин.



Бисквитная крошка

Готовый бисквит протирают и просеивают через сито с размером ячеек 2-3 мм., Крошку бисквитного полуфабриката обжаривают при температуре 220-230 градусов С до коричневого цвета.



Описания комплектации и художественной отделки

□ Промачивание сиропом



□ Смазывание кремом «Шарлот» шоколадный



▣ Сворачивание в рулет



□ Смазывание поверхности и боковых сторон кремом «Шарлот» основной



орех-шоколад Открытая кухня Анны Нечаевой



- Посыпание жаренной бисквитной крошкой нижней части и торцов рулета
- Украшение поверхности листиками, цветами, цукатами.



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Требования к качеству

Требования к качеству бисквитного полуфабриката.

Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; жёлтый цвет мякиша; соответствующий вкус и запах. Влажность $(25 \pm 3) \%$.

Требования к качеству сиропа для промочки.

Сироп должен быть вязким, прозрачным, сладким, с запахом коньяка и эссенции. Влажность 50%.

Требования к качеству крема

Готовый крем должен иметь пышную структуру, глянцевую поверхность, коричневый цвет; хорошо сохраняет форму. Запах и вкус соответствуют продуктам, входящим в его состав; вкус сладкий с ароматом десертного вина и ванильной пудры. Влажность крема 12 – 16%.



Требования к качеству

Торт в виде рулета, имеет четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта. На разрезе четко видна прослойка шоколадного крема, мякиш бисквита пористый, желтого цвета, мягкий, пропитан сиропом. Вкус торта сладкий.



Сроки хранения

- Торт хранят в холодном месте при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$. Гарантийный срок хранения при этом устанавливают, начиная со времени изготовления, торт с масляным кремом, хранят в течение 36 часов.



**Спасибо за
внимание!**

