

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Тема: Салат рыбный
Щи из свежей капусты с картофелем
Биточки, запеченные под сметанным соусом

Разработал:
Студент: Артыкова Феруза Алишеровна
Группа № 33П

По профессии СПО 260807.01
«Повар, кондитер»

Руководитель: Маликова Е.В.

Консультант: Ледовских Н.А.

Москва
2014 г.

ФНО

Студентка группы 33П

ФОТО
СТУДЕНТА

*Мастер производственного обучения:
Ледовский Никалай Анатольевич.*

*Преподаватель МДК:
Маликова Елена Владимировна*

Место прохождения практики кофейня Шоколадница, ООО «Галерея - АЛЕКС»

Г. Москва, м. Сухаревская, ул. Сретенская д.16

Тел.: 8-495-624-31-29 new.shoko.ru



Кофейня Шоколадница

70 посадочных мест



Демонстрация цехов и оборудования

Холодный цех



Весы настольные



Слайсер



Соковыжималка



Взбивальная машина



Гриль

Горячий цех



Плита электрическая



Жарочный шкаф

Меню Шоколадницы



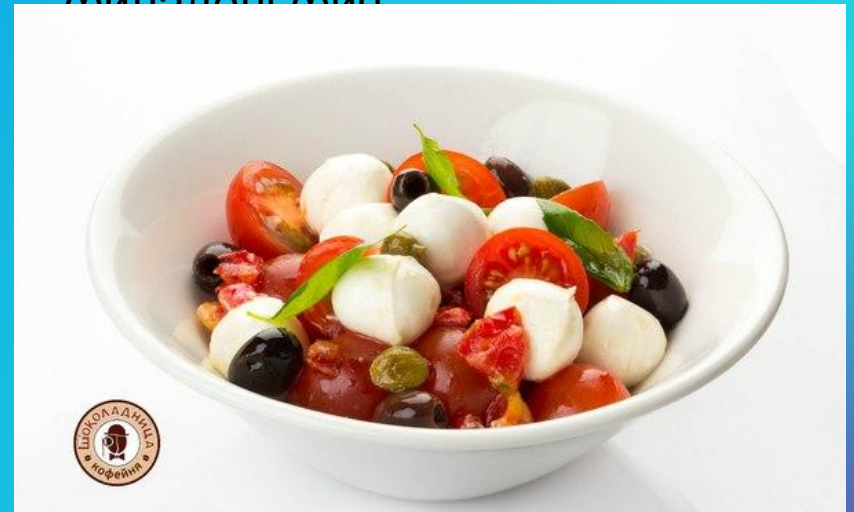
Салат с пармской
ветчиной



Ролл
филе лосося



Ризотто с лососем и
цукини



Салат
капрезе



Паста
карбонара



Ризотто с кремом из черного
трюфеля



Блинчики «Черника со
сливками»



Венские
вафли

Выпускная
практическая
квалификационная
работа

Комплекс блюд

Источники рецептуры	Наименование блюд	Выход, г
№98 сб. р-р1983г.	Салат рыбный	150
№ 145сб. р-р1983	Щи из свежей капусты с картофелем	500/50/20/2
№466сб р-р_1983	Биточки запечённые под сметанным соусом	100/50/150



Салат рыбный

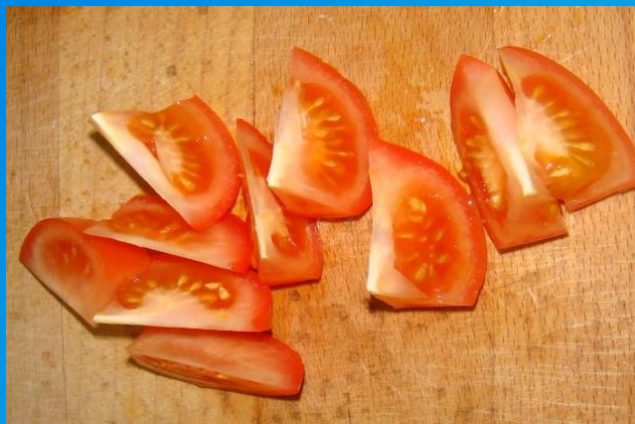
Рецептура № 98

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта г	Масса На_1__порц,г
Треска	49	56		56
Масса припущенной рыбы	-	40	40	40
картофель	41	30		30
Огурцы свежие	31	25		25
Помидоры свежие	29	25		25
Горошек зеленых коню	15	10		10
Салат	14	10		10
майонез	30	30		30
Соус южный	5	5		5
Выход			150	150

**Подготовка рыбы (обработка
на чистой филе)**



**Подготовка помидоров и
нарезка**



**Подготовка огурцов и
нарезка**



Подготовка картофеля



Подготовка горошка



Подготовка салата



Варка рыбы



Приготовления Салата Рыбного



Оформление и отпуск блюда салата рыбного

В салатник на листья салата выкладывают салат рыбный горкой, вокруг выкладывают удлиненные ломтики отварной рыбы и украшают солёными огурцами, дольками помидоров, поливают майонезом. Можно украсить морепродуктами, маслинами, формированным оливковым сливочным или икорным маслом.



Организация рабочего места для приготовления блюда «салат рыбный»

Оборудование	Посуда	Инвентарь
Овощечистка	Кастрюля	Доска белая
Электрическая плита	Гастроемкость	Нож поварской тройки
Рабочий стол	Салатник	Шумовка
Весы		Поварская игла
		Гарнирная ложка

Заключение

Проходя практику в Шоколаднице, я работала в горячем и холодном цехах. Познакомилась и влилась в приятный коллектив, у которого многому научилась. Еще больше развила свои навыки в приготовление блюд и узнала много новых рецептов. Но нет предела совершенству, поэтому в будущем я хочу узнать все тонкости профессии «Повар».