

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота»



«Технология приготовления
блюд из сельскохозяйственной
птицы»

Исполнитель работы:
Гряколова Анастасия Игоревна
обучающаяся группы
№ 0541-11-02
Руководитель ПЭР
Бугрова Елена Владимировна
Профессия 19.01.17
«Повар, кондитер»

Содержание работы:

Основная часть:

- 1.0.Тема: «Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы»
- 1.1 История возникновения блюда «Цыпленок табака»
- 1.2 Особенности приготовления блюда «Цыпленок табака»
- 1.3 Товароведная характеристика основного используемого сырья для приготовления блюда «Цыпленок табака»
- 1.4 Организация рабочего места повара при приготовлении блюда «Цыпленок табака»

Практическая часть:

- 2.1 Технологическая карта приготовления блюда «Цыпленок табака»
- 2.2 Последовательность выполнения технологических операций, при приготовлении блюда «Цыпленок табака» основными с правилами безопасного использования оборудования
- 2.3 Способы сервировки. Правила оформления и подачи блюда «Цыпленок табака»

Список используемых источников

1.0. Тема: «Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы»

Котлеты натуральные из филе кур или

дичи



Гусь, утка по-домашнему



Дичь жареная в сметанном соусе



Котлеты по-киевски



1.1 История возникновения блюда

Цыплёнок табака (правильно: тапака) — популярное блюдо грузинской кухни. Его название происходит от имени грузинской сковороды, в которой цыпленка готовят. Готовят его на особой сковороде с крышкой «тапака».

Согласно некоторым источникам, у этого блюда армянские корни. Потому что табак или тапак значит «плоский, прессованный, сплюснутый», а тапакац переводится как «жареный», а во втором значении тоже «сплюснутый». Известно, что когда готовят цыпленка табака, то его тушку перед тем, как положить на сковородку, разворачивают и сплюсшивают. А жарят не просто так, а под тяжёлой крышкой или специальным прессом.

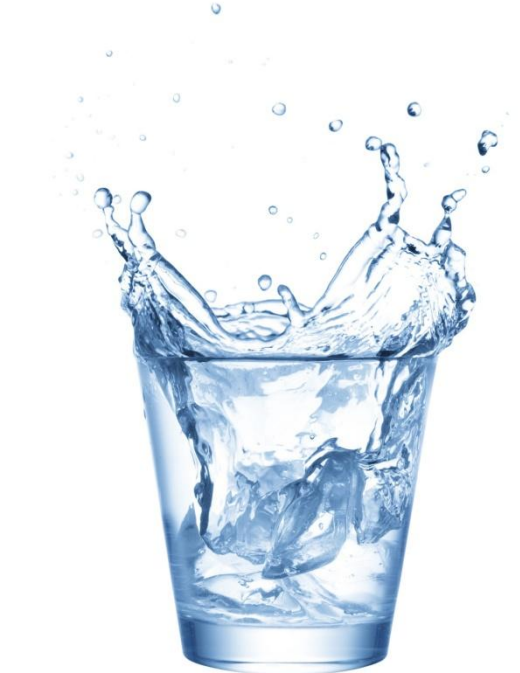


1.2 Особенности приготовления блюда

«Цыпленок табака»

Для приготовления
цыпленка табака
понадобится:

- Курица
- Чеснок
- Вода
- Соль
- Сметана
- Масло сливочное





1.3 Товароведная характеристика основного используемого сырья для приготовления блюда «Цыпленок табака»

Вид используемого сырья	Пищевая ценность
Цыплята	Белки: 5,2-28,8%. Жиры: 0,6-1,0%. Минеральные вещества: кальций, калий, медь, натрий, фосфор, железо. Углевод гликоген. Вода: 45-69,1%. Витамины: В ₁ , В ₂ , РР, А, D. Экстрактивные вещества. Энергетическая ценность на 100 г от 134 до 326 ккал.
Соль	Соединение, образованное взаимодействием щелочи и кислоты, двух химических элементов – натрия и хлора. Формула пищевой соли– NaCl.
Масло сливочное	Жиры: 52-82,5%. Белки: 0,5%. Углеводы: 0,9%. Зола: 0,1%. Влага: 16-20%. Холестерин. Минеральные вещества: калий, кальций, натрий, фосфор, железо. Витамины: А, D, Е, В ₂ . Энергетическая ценность на 100 г от 556 до 748 ккал.
Сметана	Жиры: 10-30%. Белки: 2,4-2,8%. Вода: 54,2-82,7%. Витамины: А, Е, В ₁ , В ₂ , С, РР. Энергетическая ценность на 100 г от 116 до 382 ккал.
Чеснок	Сухие вещ-ва: от 35 до 42% . Белки 6–8 %. Витамины С, В, С, D, Р. Микроэлементы: натрий, калий, кальций, марганец, железо, фосфор, магний, йод. Фитонциды. Эфирные масла.

1.4 Организация рабочего места повара при приготовлении блюда «Цыпленок табака»



Помещение в птицегольевом цехе для обработки птицы



Овощной цех для обработки овощей



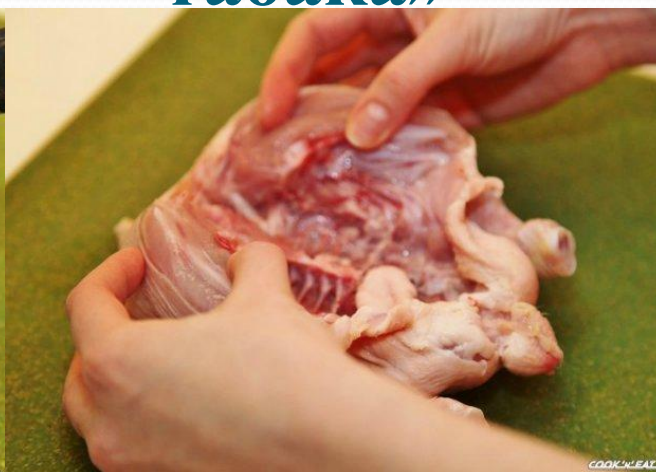
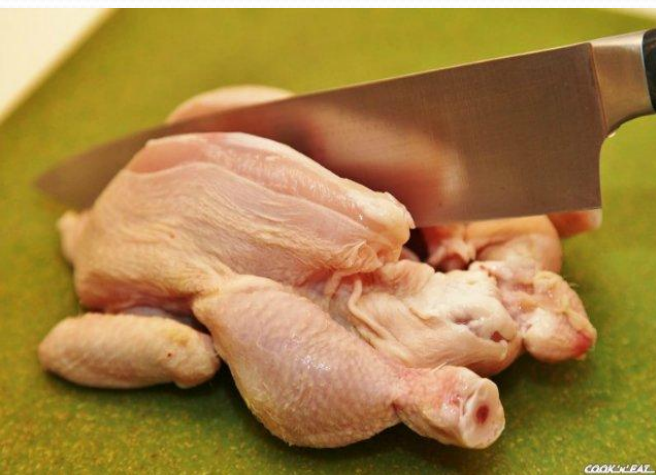
Помещение горячего цеха для приготовления птицы

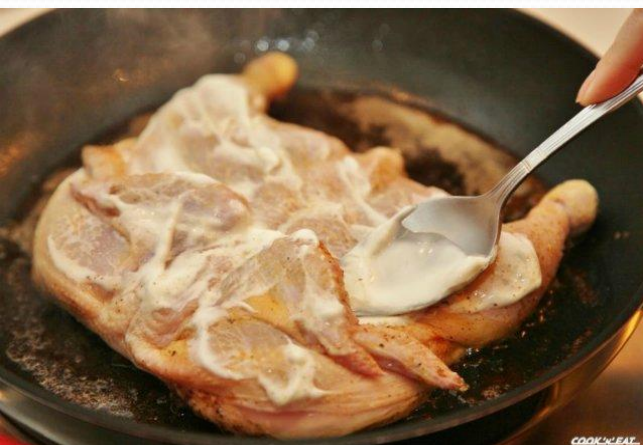


2.1 Технологическая карта приготовления блюда «Цыпленок табака»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г/шт.		Расчет количества порций		
	Брутто	нетто	10	25	135
			Кол-во продуктов, кг (нетто)		
Цыплята	414	290	2900	7250	39150
Масло сливочное	18	18	180	450	2430
Сметана	5	5	50	125	675
Жареный цыпленок	-	200	2000	5000	27000
Соус ткемали или	50	50	500	1250	6750
Чеснок	26	20	200	500	2700
Вода кипяченая	30	30	300	750	4050
Выход	-	250	2500	6250	33750

Технология приготовления блюда «Цыпленок табака»





Обработанная
курица

Разрезают грудку
вдоль

Отбивают, придавая
ей плоскую форму

Посыпают солью,
смазывают сметаной

Жарят с обеих сторон
на раскаленной
сковороде с маслом
или в кеци (глиняной
сковороде) под
прессом

Очищенный
чеснок

Измельчают,
добавляют соль

Разводят
бульоном

Подают на разогретой
тарелке. Курицу укладывают
на листы салата, рядом кладут
зеленый лук нарезанный
поленцами, украшают
зеленью, отдельно подают
чеснок, толченный с солью и
разведенный бульоном или
соус ткемали

операций при приготовлении блюда «Цыпленок табака» основного с правилами безопасного использования оборудования.

Операции технологического процесса.	Используемое оборудование и инвентарь.	Участок по выполнению.
Организация рабочего места. У обработанного цыпленка разрубает грудку вдоль тушки, распластовывают, придавая ей плоскую форму. Нарезка овощей.	Холодильный шкаф, производственный стол, настольные циферблатные весы, ножи поварской тройки и доски разделочные с маркировкой “МС”, латки, противни, ножи обвалочные, нож-секач, топор.	Птицегольевый\ мясной цех.
Приготовления "цыпленка табака". Затем натирают солью, смазывают маслом, можно предварительно смазать чесноком. Подготовленного цыпленка кладут сковороду, разогретую с маслом, и жарят с двух сторон под прессом. Отпускают на блюде с соусом.	Производственный стол, настольные циферблатные весы, ножи поварской тройки и доски разделочные с маркировкой “ОС”, Оборудование: электрическая плита. ПЭСМ- 4ШБ, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,2Д1, КПЭ-160, холодильный шкаф, весы настольные циферблатные ВНЦ-10, производственные столы. Инвентарь: сковороды, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МЖ», поварские ножи.	Овощной цех Горячий цех.

Охрана труда и техника безопасности по работе с машинами, используемыми для приготовления «Цыпленок табака»: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Плита электрическая
ПЭСМ-4ШБ



Шкаф холодильный
(среднетемпературный)
CastelMAC Шкаф серии
ТС 60-С



2.3 Способы сервировки. Правила оформления и подачи блюда «Цыпленок табака»







Используемая литература

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г., Жуков А.А. Технология приготовления мучных кондитерских: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ , – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2013. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина, – М.: ИЦ Академия, 2013. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2013. – 272с.

Дополнительные источники:

5. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2012. – 175 с.
6. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов : учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ – М.: ИЦ Академия, 2012 – 80 с. – (Повар. Базовый уровень)
- 7.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 144 с.
8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 496 с.
9. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

Электронные образовательные ресурсы:

Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста

Мультимедийная программа «Русская кухня»

Мультимедийная программа «Справочник кулинара» СД – диск по профессии **Кондитер:**

Приготовление 1 блюд

Интернет-ресурсы,

1. www.cooksmeal.ru/chefs/
2. <http://biopro16.ru/>
3. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
4. <http://www.kobor.ru/>
5. p://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/