

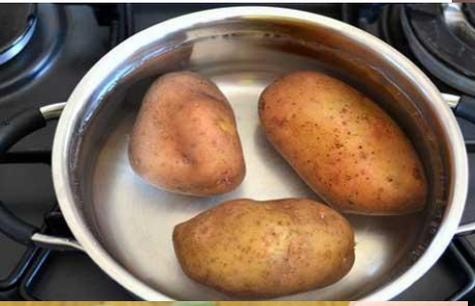
ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

19.01.17 Повар, кондитер
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД:
«САЛАТ МЯСНОЙ», ПИРОЖНОЕ
«КАРТОШКА ОБСЫПНАЯ»



Выпускник: Хайдукова А.Д.
Руководитель: Игнатова О.А.

Последовательность приготовления «Салата «мясной»»



- Подготавливаем рабочее место, продукты. Проверяем работоспособность оборудования.
- Мясо свинины хорошо промываем, ставим вариться в подсоленной воде до готовности
- Картофель моем и варим в кожице до готовности.
- Куриные яйца промываем, варим до готовности, очищаем и промываем, чтобы очистить от скорлупы.
- Свежие огурцы промываем, удаляем плодоножки, а огурцы с огрубевшей кожей очищаем.
- Нарезка готовых продуктов: Мясо, картофель и огурцы нарезаем тонкими ломтиками.
- Ингредиенты смешиваем с частью майонеза.
- Выкладываем горкой, украшаем салатом зеленым, яйцом, кусочками вареного мяса и оставшейся частью майонеза.

Салат «Мясной»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

Наименование блюда: «Салат мясной»

Перечень сырья: Свинина, картофель, огурцы свежие, яйца, салат, майонез.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверения качества

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порц. /брутто/,г.	Норма закладки на 1 порц. /нетто/,г.	Норма закладки на 2 порц. /брутто/,г.	Норма закладки на 2 порц. /нетто/,г.
Свинина	39	33	78	66
Масса отварного мяса	-	20	-	40
Картофель	76	55*	152	110*
Огурцы свежие	38	30	76	60
Яйца	1/4шт	10	0,5	20
Соль	3	3	6	6
Салат	8	6	16	12
Майонез	35	35	70	70
*Масса отварного и очищенного картофеля				

Масса готового блюда

150

300

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вареное мясо, картофель и свежие огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом и оставшимся майонезом.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ:

Подают и оформляют салат, выкладывая горкой, оформляя яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом.

Салат хранится при $t = 6-8$ °С. Заправленный салат реализуется в течение 30 минут.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Внешний вид: Овощи нарезаны в соответствии с формой нарезки, уложен салат горкой, салат, используемый для украшения, должен быть свежим, невялым, не пожелтевшим, не потемневшим, огурцы не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.

Цвет: Соответствующий использованным овощам и мясу.

Консистенция: Овощи упругие.

Вкус и запах: Соответствующий использованным овощам и мясу.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

Фитико-миллецисты и микробиологические показатели: этиология не безопасна. Блюда изготавливаются универсальными методами

Пирожное обсыпное «Картошка»

Характеристика изделия:

Крошковая масса, с кремом отформованная в виде клубня картофеля. Поверхность обсыпана какао-порошком с рафинадной пудрой и отделана кремом в виде ростков картофеля. Масса 1 пирожного-75 граммов.



Последовательность операций по приготовлению пирожного обсыпного «Картошка»

- Приготовление бисквитного полуфабриката.
- Приготовление отделочных полуфабрикатов (крем сливочный, сахарная пудра).
- После выпечки и выдержки бисквитный полуфабрикат протирают до образования крошки.
- К бисквитной крошке добавляют крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы.
- Делят массу на кусочки по 73 грамма и формуют в виде клубня картофеля.
- Какао-порошком смешивают с сахарной пудрой.
- Обсыпают сформованные заготовки пирожных какао-порошком и сахарной пудрой.
- Сформованные пирожные укладывают в гофрированные бумажные капсулы.
- На поверхности делают несколько углублений в виде «глазков» специальной металлической шпилькой.
- В углублениях отсаживают белый крем из узкой гладкой трубочки наподобие ростков картофеля.



Заключение

- В период выполнения выпускной квалификационной работы изучили и проанализировали литературу по профессиональным модулям.
- В работе дано описание последовательности блюда «Салат мясной» и кондитерского пирожного – пирожное «Картошка обсыпная» на основе сборника рецептур, составлены технологические схемы, определен алгоритм выполнения технологических операций с учетом технологических параметров, указаны требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий. Работа содержит расчетно- графическую часть: Технологические карты, калькуляционные карты, пошаговое приготовление блюда, фотографии.
- Была проведена выпускная практическая квалификационная работа по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий на каждом этапе приготовления проводился контроль качества, использован инвентарь, приспособления и оборудование в соответствии с требованиями безопасности, санитарных правил и нормативов.