

ГБОУ СПО КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 3

Котлеты натуральные из филе птицы с гарниром № 656,
гарнир сложный № 740

2. Солянка сборная мясная № 228

3. Пирог «Невский» № 162

Ершова Анна Анатольевна группа №1

Руководитель Самородова И.П.

г. Москва 2014 г.



Котлеты натуральные из филе птицы с гарниром № 656, гарнир сложный № 740

- Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе) Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого — остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка разворачивают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.
- Подготовленное филе птицы или дичи жарят на масле непосредственно перед подачей. При отпуске котлеты кладут на гренок, гарнируют и поливают маслом. Сложный гарнир.

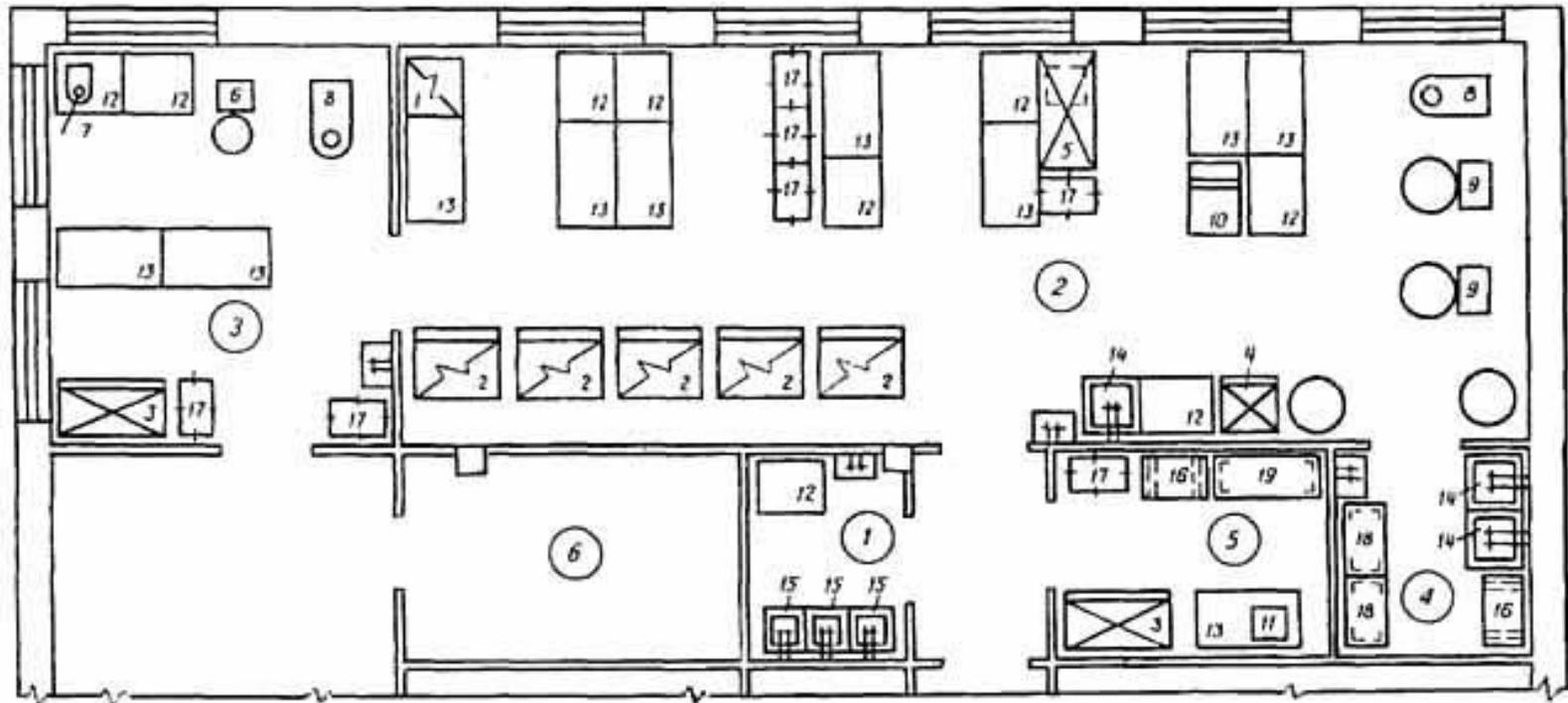
Солянка сборная мясная

- Шинкованный репчатый лук и томат-пюре пассируют отдельно. Соленые огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы, удаляют семена и нарезают наискось в виде ромбиков. Огурцы с тонкой кожицей промывают, нарезают вместе с кожей и семенами тонкими ломтиками, в этом случае норма вложения огурцов весом брутто соответственно уменьшается. Мясо, почки, сосиски, сардельки варят и нарезают тонкими ломтиками. В кипящий бульон закладывают пассированные лук и томат, нарезанные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные вареные мясные или припущенные рыбные продукты, специи и варят 5 - 10 мин. При отпуске в солянку кладут кружочек очищенного от кожицы лимона, в мясную солянку - сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать без лимона

Пирог «Невский»

- Готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, делят на куски.
- Придают им круглую форму путем подкатки и укладывают на смазанные жиром листы или в круглые формы.
- После 40-45 мин расстойки изделия выпекают при температуре 160-180 в течение 40-60 мин. Остывший полуфабрикат разрезают по горизонтали на два пласта, которые промачивают сиропом, промазывают сливочным кремом и соединяют.
- Поверхность посыпают сахарной пудрой.
- Кондитерская и тепловая обработка основных продуктов и приготовление полуфабрикатов для пирога «Невский» представлена в схемах.

Схема организации рабочего места при приготовлении кондитерского изделия «Пирог «Невский»



- Помещения (номера позиций заключены в кружки): 1 — помещение для подготовки яиц; 2 — отделение замеса теста разделки и выпечки; 3 — помещение отделки изделий; 4 — моечная инвентаря; 5 — кладовая продуктов; 6 — помещения экспедиций.
- Оборудование: 7 — плита; 2 — пекарский шкаф; 3, 4 — холодильные шкафы; 5 — секция-стол с охлаждаемым шкафом; 6 — универсальная машина; 7, 8 — взбивальные машины; 9 — тестомесильная машина; 10 — машина для раскатки теста; 11 — просеиватель; 12, 13 — производственные столы; 14, 15 — моечные ванны; 16 — подтоварник; 17 — тележка-стеллаж; 18, 19 — стационарные стеллажи.

Технологическое оборудование, необходимое для приготовления кондитерского изделия «Пирог «Невский»



Вариант оформления и подачи кондитерского изделия
«Пирог «Невский»



Требования к качеству готового кондитерского изделия «Пирог Невский»

<i>Показатели</i>	<i>Пирог «Невский»</i>
Внешний вид	Форма сохранена круглая. Посыпан сахарной пудрой.
Вкус, запах	Свойственный входящим в него продуктам, вкус - сладкий, запах - свойственный выпеченному дрожжевому полуфабрикату.
Цвет	Дрожжевой полуфабрикат – желтый Сливочный крем – белый с кремовым оттенком
Консистенция	Мякиш хорошо пропечен, пористый, пропитан сиропом. Крем - однородный, пышный, сохраняет форму

Условия, сроки хранения кондитерского изделия

<i>Наименование кондитерского изделия</i>	<i>Условия хранения, температура</i>	<i>Сроки хранения</i>
<i>Пирог «Невский»</i>	<i>От 2 до 6°С</i>	<i>36 часов</i>

*Спасибо за
внимание!*