ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

Исполнитель: Подоксенов Сергей Николаевич

Цель работы:

- Проанализировать технологические процессы приготовления блюд из птицы «Старый СОВОК добрый»
- Предложить блюдо для расширения ассортимента продукции.
- Разработать сложное горячее блюдо из птицы и технико-технологическую карту.
- Подобрать оборудование для приготовления блюда.

Экстерьер кафе «Старый Совок Добрый»

Картофель нарезать, отваривать в течение 15 минут, затем воду слить. Противень смазать небольшим количеством растительного масла, положить картофель, добавить нарезанный лук. В чаше смешать сливочное масло, чеснок и мелконарезанный укроп. Массу перемешать. Подготовленного перепела посолить и поперчить. Нанести подготовленную массу на перепела. Перепела нафаршировать спаржей и консервированными грибами.

Остатки ароматизированного масла распределить по картофелю, противень с картофелем и перепелом поместить в духовку до готовности. Подавать с брусничным соусом

Ягоды перебирают, моют, протирают, ягодную массу вводят в горячий раствор сахара, доводят до кипения. Готовый соус охлаждают.

Температура подачи 65°С

Заключение

Блюда из птицы характеризуются значительным количеством белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и других веществ. Жир имеет низкую температуру плавления, поэтому легко усваивается. Блюда и мясо сельскохозяйственной птицы обладает значительным количеством экстрактивных веществ. Мясо перепелки — отличный источник цинка и селена, при этом оно калорийнее куриного и легче усваивается.