

**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 мелко нарезанный 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.