

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ  
«КУЛИНАР»»



ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП,  
БОБОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА  
«ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ»

ВЫПОЛНИЛ:

НИФАНТОВ А.С.

РУКОВОДИТЕЛЬ:

ПОДКИНА Н.В.

ОБУЧАЮЩИЙСЯ ГРУППЫ 304

# МЕСТО ПРАКТИКИ

МАОУ СОШ № 200



Пудинг — традиционное английское блюдо, основой которому не всегда служит творог. Пудинги можно готовить как сладкие, с фруктами, ягодами, творогом или манкой, так и мясные, рыбные и овощные. Сам по себе пудинг — это воздушная масса, чаще всего содержащая взбитые яичные белки, придающие готовому блюду воздушность и легкость.

Сегодня повара нужны почти на каждом шагу, легко найти работу как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому предложат место в дорогом и престижном ресторане.



# Историческая справка о происхождении блюда: «ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ»

ПУДИНГ ЗАРОДИЛСЯ В АНГЛИИ В 16 ВЕКЕ, КОГДА ПУДИНГ ВАРИЛИ, В НЕГО ДОБАВЛЯЛИ ЧЕРНОСЛИВ, КРУПЫ И СПЕЦИИ, С КОНЦА 18 ВЕКА В НЕГО ДОБАВЛЯЛИ ЕЩЁ И САХАР, ЭТОТ ВАРИАНТ МЫ И ПРИВЫКЛИ НАЗЫВАТЬ ПУДИНГОМ.





# Сырье входящее в состав блюда



# Инвентарь и оборудование



# ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕХА

Кастрюли  
Сковороды  
Пароконвектома

т

Плита  
Холодильник  
Морозильная  
камера



# ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ»

В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлаждённую заваренную манную крупу, размягчённый маргарин или сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые орехи.

Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25 – 35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5 – 10 мин и вынимают из форм.



# СОФОР МЛЕТНИК И ПОДАЧА БЛЮДА



Подают на мелкой десертной тарелке. Отдельно подают сметану в соуснике.

# Органолептические показатели блюда

Внешний вид: Подрумяненный, без трещин и подгорелых мест.

Цвет: Корочка - золотисто-желтый, на разрезе белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: Свойственный компонентам, входящим в блюдо.

Запах: Творога, чистый, кисломолочный

# Заключение

## БЛЮДО «ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ» НАСЫЩЕНО ВИТАМИНАМИ И ПОЛЕЗНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

В данной работе дано описание техники безопасности, рабочего места повара, санитарных правил, приведена технологическая карта блюда и произведена калькуляция. Таким образом, цель работы достигнута с помощью решения поставленных задач.

