Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы "Колледж современных технологий имени Героя Советского Союза М.Ф. Панова"

Дипломная работа
учащегося группы НПР312/15ВБ
Иванникова Александра Эдуардовича

По теме:
№ 60 Винегрет овощной
№151 Суп-лапша домашняя
№ 442 Пончики Московские

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Руководитель: Киселёва Ольга Валентиновна

Москва
2018

№ 60. Винегрет овощной.

Способ приготовления.

Картофель, морковь и свеклу моем, очищаем, варим. Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Пошаговое приготовление винегрета овощного с фото.

Фото 1 - Отварить картофель, свеклу и морковь.

Фото 2 - Нарезать картофель, свеклу, морковь и Огурцы ломтиками, капусту квашеную перебираем, отжимаем, шинкуем, зеленый лук нарезаем длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами.

Фото 3 - Соединить все овощи, кроме свеклы, посолить, заправить растительным маслом, перемешать. Отдельно заправить свеклу.

Фото 4 - Свеклу добавить к остальным овощам, перемешать. Таким образом, свекла не окрасит другие овощи, они сохранят именно свой вкус и цвет.

Требование к качеству.

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: продуктов, входящих в винегрет. Вкус: продуктов, входящих в винегрет.

Запах: продуктов, входящих в винегрет.

Отпуск.

Винегрет укладывают в тарелку и посыпают зеленью.

№ 703. Лапша домашняя.

Способ приготовления.

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35—45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3—4 мм или соломкой.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2—3 ч при температуре 40—50 °С.

Пошаговая заготовка Лапши домашней №703 с фото.

Фото 1 – Добавляем.

Фото 2 – Смешиваем.

Фото 3 – Замешиваем.

Фото 4 – Раскатываем.

Фото 5 – Нарезают на полоски 35-45мм.

Фото 6 – Нарезают соломкой.

Требование к качеству.

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка. Консистенция: упругая, подсушенная. Цвет: кремовый Вкус: сырого теста, умеренно соленый. Запах: входящих в состав продуктов.

Отпуск. В данном случае не отпускается, а используется в приготовлении блюда № 151 Суп – лапша домашняя.

№ 151.Суп-лапша домашняя.

Способ приготовления.

Морковь и лук моем, нарезаем, после чего пассеруем. В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Пошаговое приготовление Супа - лапши домашней №151 с фото.

Фото 1 – Моем, очищаем овощи.

Фото 3 – Пассеруем нарезанные овощи.

Фото 2 – Мелко нарезаем овощи.

Фото 4 – В кипящий бульон кладём пассерованые овощи и варят, с момента закипания добавляют подготовленную лапшу домашнюю и варят до готовности.

Требование качеству.

Внешний вид: в жидкой части супа лапша должна сохранить форму. Консистенция: лука – мягкая, лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый. Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Отпуск.

Отпускается в порционной тарелке для первых блюд.

Выход 500грамм.

№ 442 Пончики Московские

Способ приготовления.

В подготовленную посуду влить необходимое количество подогретой до 30-40°С воды. Добавить в нее разведенные отдельно в небольшом количестве теплой воды и процеженные дрожжи, просеянный сахар песок, меланж и соль. Жидкость в посуде размешать, всыпать в нее просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса в тесто добавить сливочное масло, растопленное до густоты сметаны, или растительное масло. Замес продолжить до тех пор, пока масло полностью не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным, без комков не промешанной муки, в процессе замеса легко отставать от рук и стенок посуды.

После замеса тесто слегка посыпать мукой, посуду закрыть крышкой или чистой тканью и поставить на 3-3,5 часа в теплое место (28-30°С) для брожения. В процессе брожения, чтобы освободить тесто от излишне накопленного углекислого газа, делают обминку, т.е легкое перемешивание теста. При обминке тесто обогащается кислородом воздуха, что способствует развитию дрожжей и значительному увеличению объема теста. Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать 2-3 раза, а из муки со слабой клейковиной - 1 раз. Первую обминку делают через 1-1,5 часа, затем через 2-2,5 часа и последнюю - перед разделкой. Далее следует смазать инвентарь и оборудование растительным маслом. Тесто закатывают в жгут и делать на кусочки весом по 45 грамм. Затем кусочки теста формуют в шарики, раскладывают их на смазанном растительном маслом столе в 4-5 см друг от друга. Расстаивают 20-30 минут, обжаривают. Готовые пончики посыпают сахарной пудрой.

Приготовление пончиков Московских с фото.

Фото 1 - Продукты, необходимые для приготовления пончиков.
Муку просеиваем. Сливочное масло нужно достать из холодильника заранее,
чтобы его размягчить.

Фото 2 - В глубокой ёмкости перемешиваем тщательно муку, корицу и соду, ещё раз просеиваем.

Фото 3 - В отдельной миске тщательно растираем яйцо с сахаром.

Фото 4 - Добавляем сливочное масло и продолжаем растирать до однородной консистенции.

Фото 5 - Вливаем молоко и размешиваем.

Фото 6 - Постепенно всыпаем мучную смесь. Замешиваем мягкое тесто, которое можно раскатать.

Фото 7 - Готовое тесто не должно липнуть к рукам и к скалке при раскатывании. Если липнет, - добавляем ещё немного муки.

Фото 8 - Делим тесто на 2-3 части для удобства. Присыпаем рабочую поверхность мукой и раскатываем каждый кусочек теста в пласт толщиной 0,5 см. Стаканом, бокалом или выемкой для печенья вырезаем из теста кружочки. Меньшей по размеру выемкой делаем дырочку в середине каждого кружочка. Получаем кольца. Остатки теста собираем и снова раскатываем. Если снова остаются остатки, можно маленькой выемкой сделать маленькие кружочки, при жарке они станут круглыми, как шарики.

Фото 10 – Жарим во фритюре до золотистого цвета и выкладываем порциями пончики на тарелку, покрытую салфеткой, чтобы впитался лишний жир.

Отпуск.

Отпускают по 3 пончика на порции, посыпанные сахарной пудрой.

Температура подачи – 65 градусов.

Требования к качеству.

Консистенция – мягкая, пышная. Цвет – золотисто-белый. Пончики должны сохранить свою форму. Время реализации – 3 часа.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы "Колледж современных технологий имени Героя Советского Союза М.Ф. Панова"

Дипломная работа
учащегося группы НПР312/15ВБ
Иванникова Александра Эдуардовича

По теме:
№ 60 Винегрет овощной
№151 Суп-лапша домашняя
№ 442 Пончики Московские

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Руководитель: Киселёва Ольга Валентиновна

Москва
2018