

Переходенко Аліна
Група 305

Тема: «Приготування салату
з авокадо та полуниці»

Інструктивно – технологічна картка

«Салат з авокадо та

полуницею»

Фірмова страва

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, в грамах	
		брутто	нетто
1	Салат	29	21
2	Авокадо	15	15
3	Помідори черрі	20	16
4	Рукола	13	10
5	Полуниця	10	10
6	Оливкова олія	16	16
7	Бальзамічний соус	5	5
8	Лимоний сік	3	3
9	Сіль	2	2
10	Перець	2	2
	Вихід	-	100

Сировина для приготування салату

Рукола



Сіль



Перець



Салат Лола роса



Авокадо



Бальзамічний соус



Полуниця



Помідори черрі



Оливкова олія



Послідовність технологічного процесу

Розрізаємо авокадо,
дістаємо кісточку
та ложкою **виймаємо**
мякоть

Миємо руколу,
листя салату та обсушуємо

Викладаємо та
оформлюємо страву

Авокадо **нарізаємо**
скибочками та поливаємо
лимоним соком

Заправляємо
оливковою оляєю та
бальзамічним соусом

Помідори черрі **ріжемо**
навпіл

Додаємо сіль та
перець за смаком

Полуницю **нарізаємо**
скибочками

1. Руколку промиваємо, обсушуємо на рушнику, викладаємо на блюдо. Можна використовувати будь-який салатний мікс, який вам до смаку.



2. Розрізаємо авокадо на 2 частини. За допомогою ложки дістаємо кісточку і ложкою виймаємо всю м'якоть.

Нарізуємо авокадо невеликими скибочками, поливаємо лимонним соком, щоб авокадо не темнів.



3. Помідори черрі нарізаємо навпіл, а полуницю скибочками



4. Викладаємо все на салатні листя,
заправляємо оливковою олією і бальзамічним соусом,
сіль та перець за смаком.



Поетапна атестація з кваліфікації кухар III розряду



Печена картопля з бринзою та помідорами

Поетапна атестація з кваліфікації кухар IV розряду



Курячі рулетики фаршировані шпинатом та сиром фета

Тема:
Приготовування торт «Трюфельний»

Інструктивно - технологічна картка

Торт «Трюфельний»

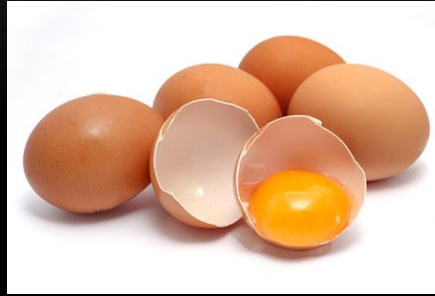
№ п/п	Назва сировини	тісто	Крем масляний «Шарлот»	Сироп для промочування	Крупка «шоколадна»	Шоколад	Всього
1	Борошно пшеничне	94					94
2	Цукор-пісок	115	120	102	80		435
3	Яйця	183	20				213
4	Масло вершкове		136		0,005		141
5	Молоко цільне		75				75
6	Ванілін		1				1
7	Какао		18		0,002		19
8	Вода			112			112
9	Вино десертне			10			10
10	Патока				12		12
11	Шоколад					40	40
12	Крохмаль картопляний	23					23
	Вихід	415	370	224	93		1142
	Всього	350	370	200	90	40	1000

Сировини для приготування страви

Какао-порошок



Яйця



Цукор



Борошно пшеничне



Вершкове масло



Лимонна кислота



Молоко



Шоколад



Вино десертне



Патока



Послідовність технологічного процесу

Відокремити білки від жовтків та змішуємо, додаємо просіяне борошно з крохмалем і перемішуємо.

Випікаємо 40 хв. при t 180° . Охолоджуємо не менше 8 годин.

Змішуємо жовток, молоко і цукор, варимо до запусіння

Окремо збити розм'якшене масло, додаючи охолоджений сироп, в кінці додати какао, збити, потім коньяк і знову збити.

В кінці варіння додати розчин лимонної кислоти

Варити сироп до проби на «м'яку кульку».

Насипати цукор, залити водою та мішати до повного розчинення

В каструлю з водою додати цукор, дати закипіти. Охолодити.

Охолодити сироп до t 30° та взбивати міксером або дерев'яною лопаткою до білого кольору

Підігріти масу до t 50° та додати вершкове масло і какао-порошок з ванільним цукром

Масу охолодити до затвердіння та перетерти через сито діаметром 3мм, висипати на лист для підсушування

Оздобити торт посипкою та кремом.

1. Яйця з цукром з'єднуємо і збиваємо до збільшення в об'ємі в 2 рази, до пухкої консистенції.

В кінці збивання в масу додаємо борошно і замішуємо тісто. Тісто замішуємо швидко, щоб не осіло.



2. Формування виробу: кондитерську круглу форму накриваємо пергаментним папером, боки змазуємо жиром, виливаємо тісто, розрівнюємо поверхню.

Випікаємо при
t 160-170 C 25-30хв.



3. Приготування сиропу: цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 доводять до кипіння, постійно помішуючи. Знімають піну, кип'ятять 1-2 хв. і охолоджують до 20°C. Потім додають ароматизатори (коньяк або десертне вино).



4. Приготування крему Шарлот: Зачищене вершкове масло нарізають на шматки і збивають протягом 5-7 хв. поступово вливають охолоджений сироп, додають коньяк чи вино, ванільну пудру і продовжують збивати протягом 10 хв. до утворення пишної однорідної маси в кінці збивання додають какао-порошок



5. Приготування шоколадної крупки: помадку розігрівають до t 70-75 C, додають при помішуванні вершкове масло, потім какао-порошок, ванільну пудру, суміш ретельно перемішують і охолоджують, розливаючи тонким шаром. Після охолодження масу подрібнюють і перетирають через сито з комірками розміром 3 мм. Утворену крупку розсипають тонким шаром на листи і підсушують в сухому і теплому місці.



6. Охолоджений н/ф звільняємо від паперу,
зачищаємо поверхню і боки торта,
розрізаємо на три частини.



7. Промочуємо сиропом, змазуємо кремом «Шарлот» шоколадним, поверхню і боки глазуруємо кремом, боки обсипаємо крихтами



8. Поверхню торту оздоблюємо шоколадною крупкою, формуємо з крему троянди.



Виробниче навчання



Бісквітній торт «Unicorn»

Поетапна атестація з кваліфікації кондитер III розряду



Торт «Unicorn»