

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
лимонним 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.

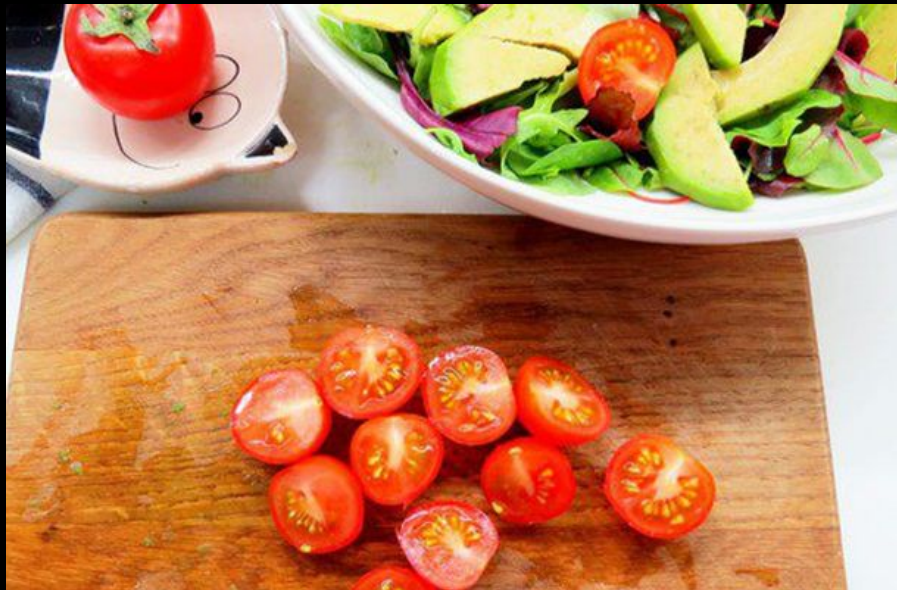


2. Розрізаємо авокадо на 2 частини. За допомогою ложки дістаємо кісточку і ложкою виймаємо всю м'якоть.

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»

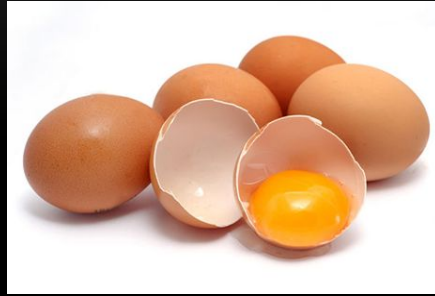
| № п/п | Назва сировини | тісто | Крем масляний «Шарлот» | Сироп для промочування | Крупка «шоколадна» | Шоколад | Всього |
|-------|----------------------|------------|------------------------|------------------------|--------------------|---------|-------------|
| 1 | Борошно пшеничне | 94 | | | | | 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 С 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»