

# Макеевское высшее профессиональное училище

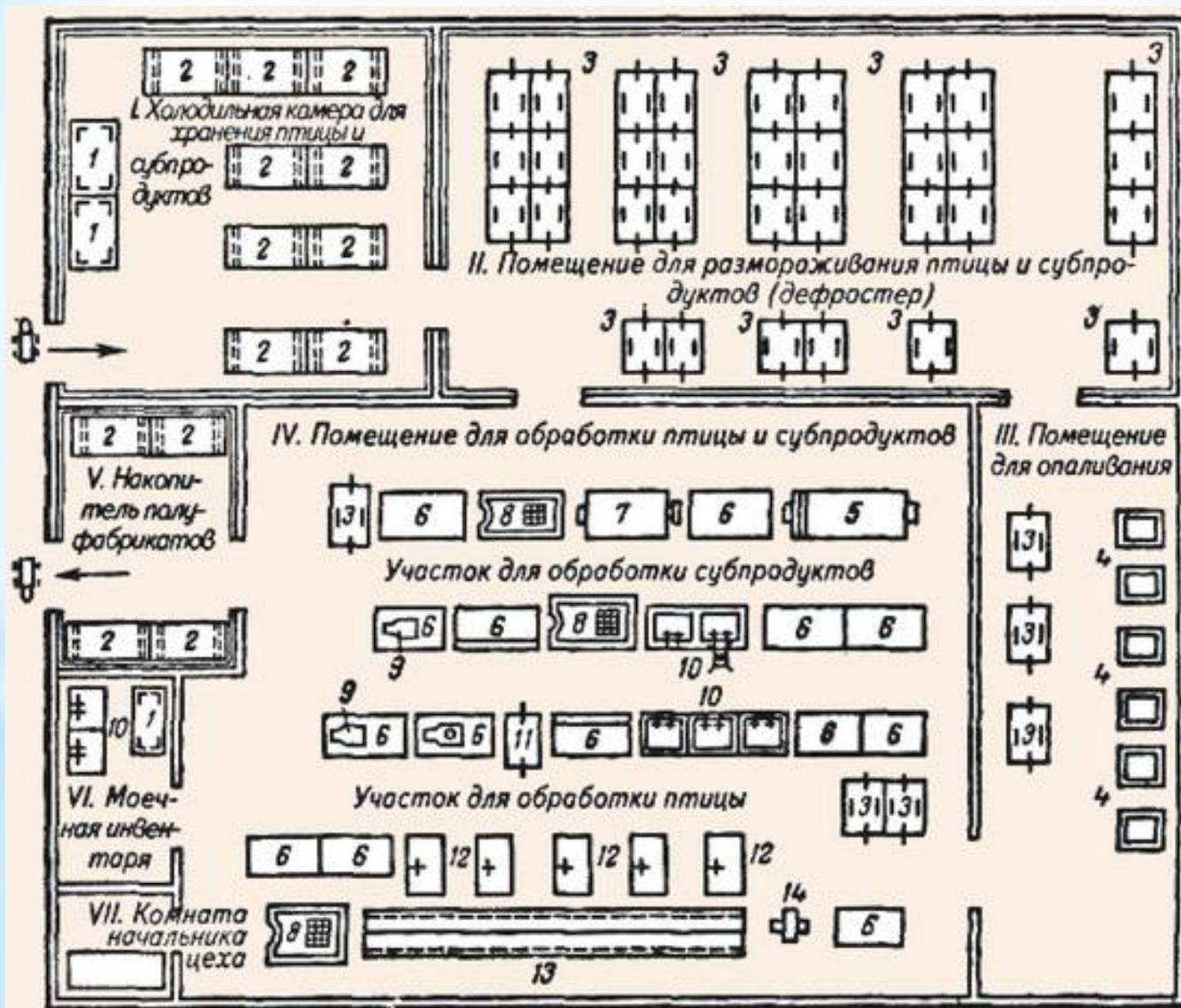
## ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: Блюда из запеченной  
птицы. Тарталетки, волованы.



Выполнила выпускница  
Приходько Виктория  
Николаевна  
Группа №10  
Профессия: 19.01.17  
повар, кондитер.

# Организация работы птицегольевого цеха



## Опаливание

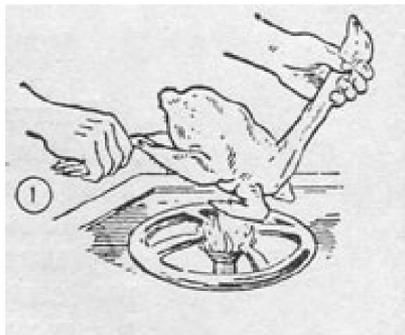


рис.1

## Удаление головы, шеи и ножек

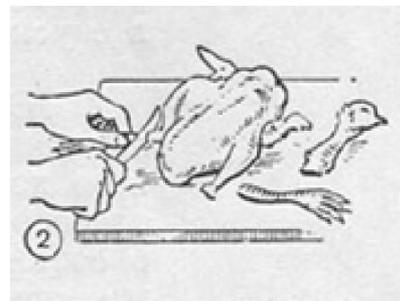


рис.2

## Промывание

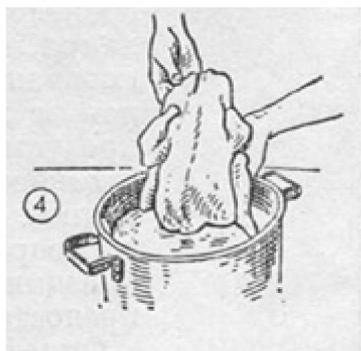


рис.4

## Потрошение



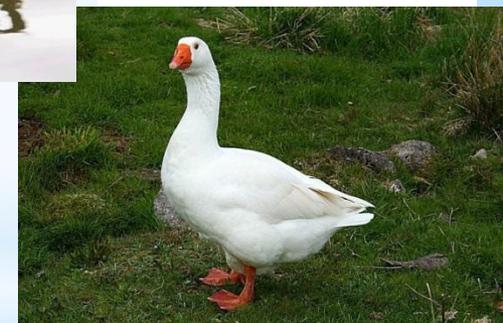
рис.3

# Разделка птицы



# Классификация птицы

Мясо индейки очень нежное



\* Мясо цыплят отличается нежной консистенцией



Мясо гусей и уток имеет специфический вкус и аромат

# Разделка гуся

# Блюда из запеченной птицы

\*Котлеты рубленые из кур,  
кролика запеченные с  
соусом молочным



\*Гусь, утка по-  
домашнему



\*Гусь, утка  
фаршированные

# Гусь, утка фаршированная

1. Яблоко очищаем и нарезаем дольками.



2. Обрабатываем гуся, фаршируем его яблоком и запекаем в жарочном шкафу.



**Волованы- готовятся из слоеного теста.  
Тарталетки- готовятся из песочного теста.**

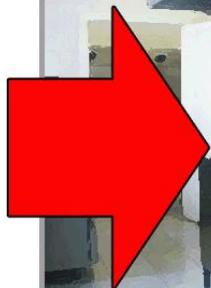


# Оборудование используемые для приготовления блюд и кондитерских изделий.



**К работам в качестве повара допускаются  
мужчины и женщины:**

**- прошедшие стажировку на рабочем месте**



**Техника безопасности труда на  
предприятиях питания**

# Калькуляционная карта: гусь, утка фаршированная

Апрель 2016 г



№п/п	Сырьё	Единица измерения	Норма на 1 порцию, кг	Цена, р	Сумма, р
1	Утка	кг	0.195	300	58.5
2	Маргарин столовый	кг	0.04	40	40.04
3	Картофель	кг	0.207	20	4.14
4	Сахар	кг	0.05	40	2
5	Масло сливочное	кг	0.05	80	4
Выход 1 порции, кг					330
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		кг			108,68
Наценка 20%, р $108.68 * 20 / 100$					21.736
Продажная цена блюда $108.68 + 21.736$					130
Заведующий производством		ФИО			Подписи
Калькуляцию составил		ФИО			Активация V Чтобы активир параметрам ко
Утверждаю		ФИО			

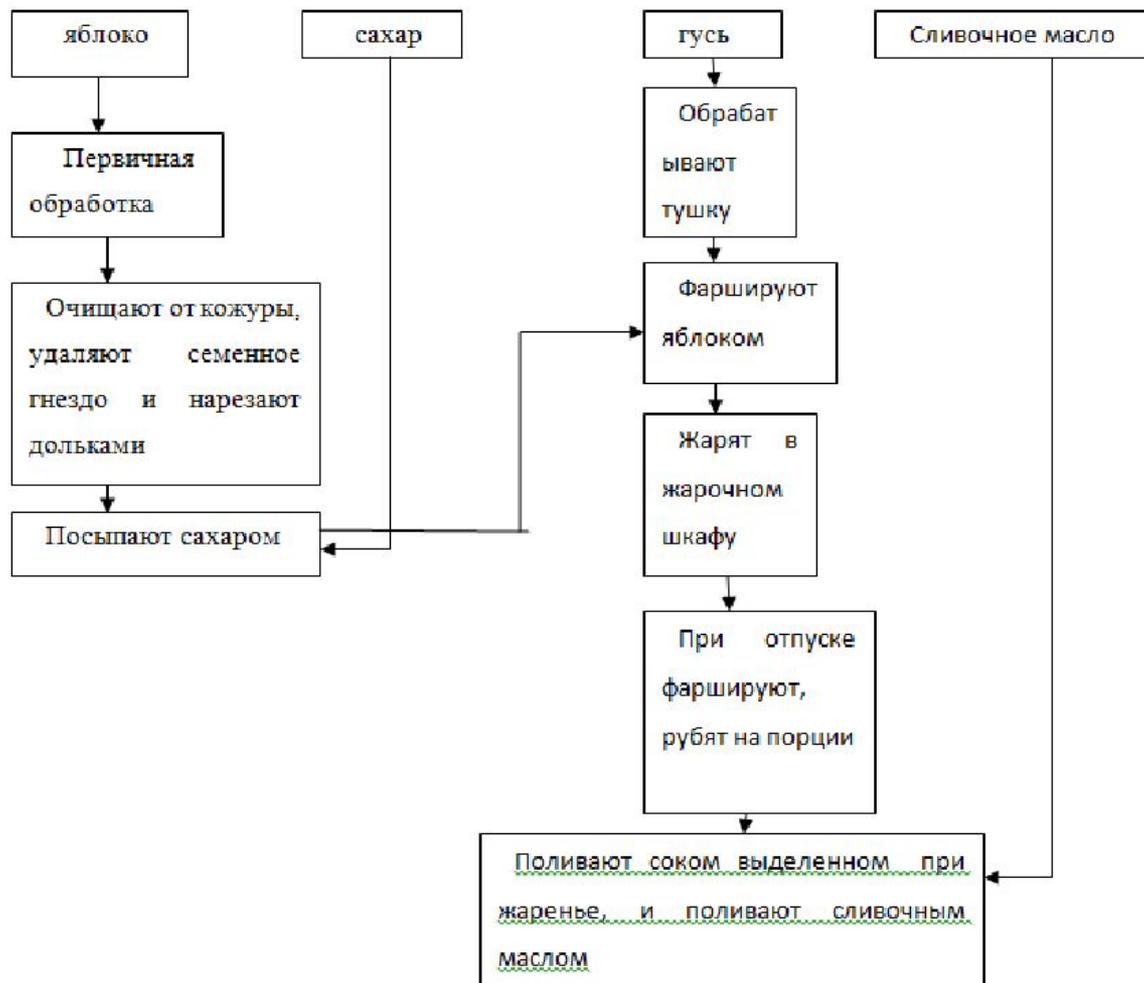
# Калькуляционная карта: гусь, утка по-домашнему

Апрель 2016 г

№п/п	Сырьё	Единица измерения	Норма на 1 порцию, кг	Цена, р	Сумма, р
1	Утка	кг	0.115	300	34.5
2	Лук репчатый	кг	0.15	30	4.5
3	Картофель	кг	0.160	25	4
4	Маргарин столовый	кг	0.05	40	2
Выход 1 порции					325
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд					45
Наценка 20%, р 45*20/100					9
Продажная цена блюда 45+9					54
Заведующий производством		ФИО			Подписи
Калькуляцию составил		ФИО			
Утверждаю		ФИО			

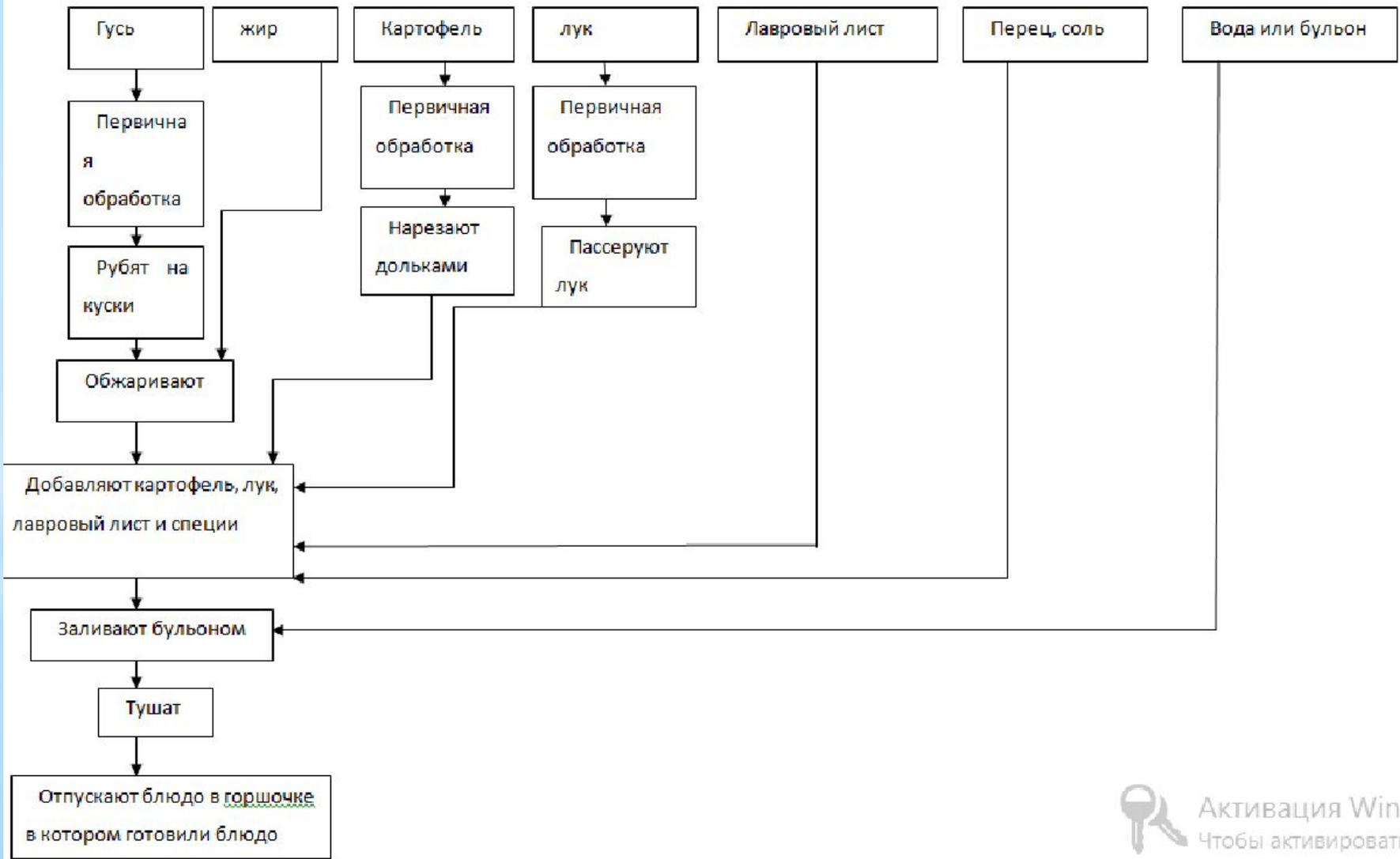
# Технологическая схема 1

Технологическая схема №1. Гусь, утка фаршированный.



# Технологическая схема 2

Технологическая схема №2. Гусь, утка по-домашнему.

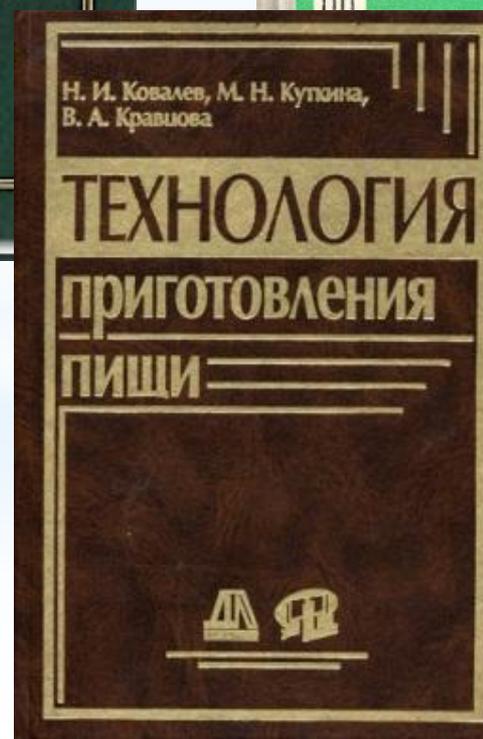
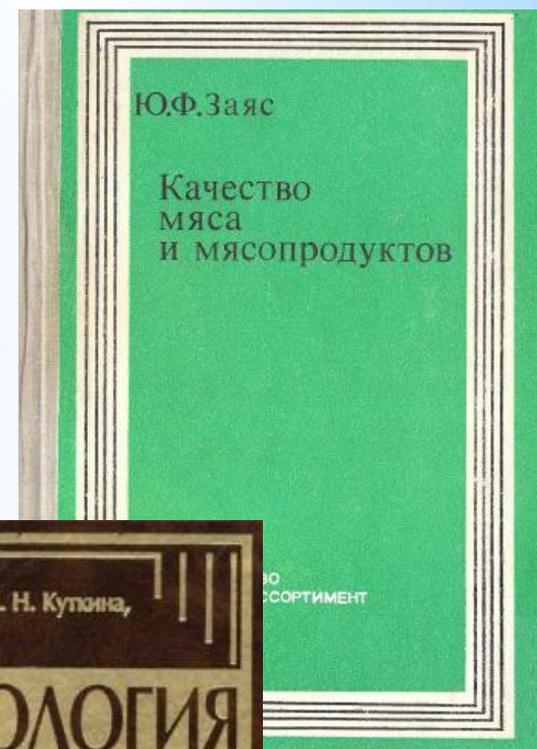


# ВЫВОДЫ

Блюда из запеченной птицы чаще всего являются банкетными. При этом запекают птицу целиком в натуральном или фаршированном виде. Так же можно запекать порционные куски птицы, а так же блюда из рубленой массы, что облегчает их дальнейшее порционирование.

Тарталетки и волованы используются для приготовления и подачи десерта, так и для приготовления холодных блюд и закусок.

# Список литературы



**Спасибо за  
внимание!**