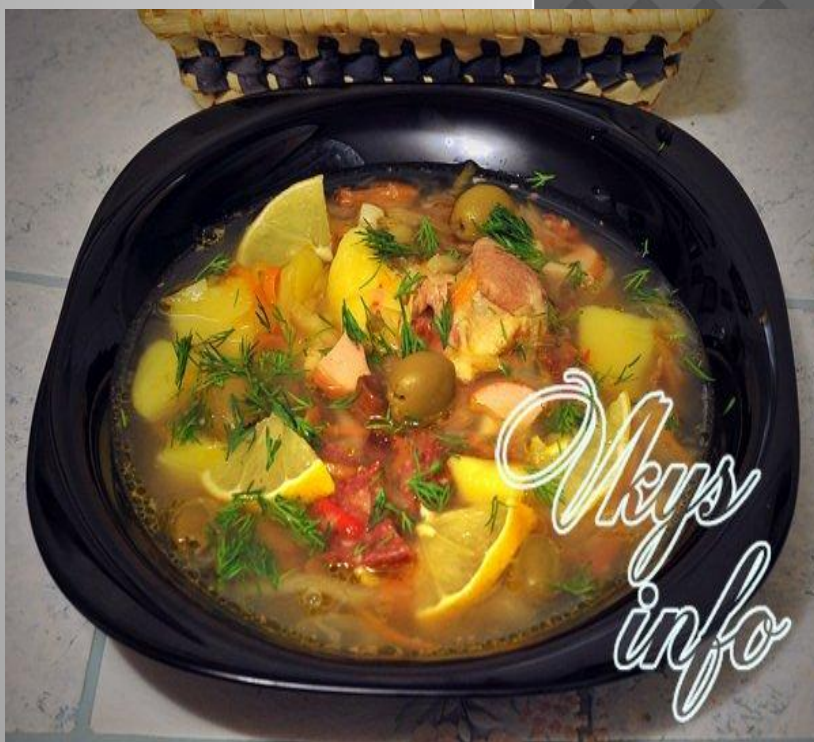


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБП ОУ « КАЛЯЗИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. Н. М. ПОЛЕЖАЕВА »

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ
ОВОЩЕЙ».
НА ТЕМУ: СОЛЯНКА ПО ЛЕНИНГРАДСКИ



Выполнила:
студентка гр. 2П1
Пимкина Александра
Руководитель проекта: Савина Е.С.
Дата сдачи -----
Дата защиты -----
Оценка -----

План работы над проектом

1. Организационно-подготовительный этап

1.1 Историческая справка

2. Выбор материалов, инструментов, оборудования и сырья.

3. Технологический этап

Технология приготовления блюда

Технологическая карта

4. Заключительный этап

4.1 Реклама блюда

4.2 Анализ проведенной работы

4.3 Список использованной литературы

ИСТОИЧЕСКАЯ СПРАВКА

- История блюда
- Солянка или суп-солянка - это старинная славянская пища. Постепенно ее рецепт приобретал различные вариации и сейчас солянка насчитывает сотни вариантов приготовления. От рассольника солянка взяла в свой состав соленый огурец, немного рассола и грибы. Часто в солянки кладут немного капусты, моркови и картофеля. Мясная солянка готовится на мясном бульоне, а ленинградская солянка исключительно на бульоне из гуся. Финишные компоненты солянок - лимоны дольками, маслины или каперсы раскладывают по тарелкам во время подачи блюда на стол. Если их закладывать в кастрюлю с солянкой, она будет безнадежно испорчена

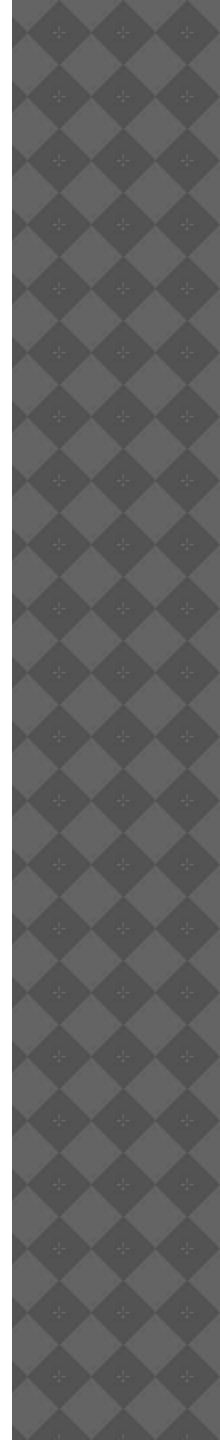
2. ВЫБОР МАТЕРИАЛОВ, ИНСТРУМЕНТОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И СЫРЬЯ

- **Оборудование:** сковорода; плита электрическая; весы настольные циферблатные; производственный стол
- **Инвентарь:** Разделочные доски с маркировкой "МС", "ОС", "Зелень"
- **Инструмент:** Ножи с маркировкой "МС", "ОС", "Зелень"
- **Сырье :** говядина 200 граммов, гусь 200 граммов, ветчина 100 граммов, сосиски 100 граммов, огурцы соленые 3 штуки, лук репчатый 3 штуки, бульон говяжий 1500 миллилитров, каперсы 50 граммов, маслины 80 граммов, масло сливочное 80 граммов, корень сельдерея 30 граммов, паста томатная 80 граммов, сметана, лимон, зелень, соль, черный перец

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Наименование блюда:** Солянка по-ленинградски
- говядина 200 граммов, гусь 200 граммов, ветчина 100 граммов, сосиски 100 граммов, огурцы соленые 3 штуки, лук репчатый 3 штуки, бульон говяжий 1500 миллилитров, каперсы 50 граммов, маслины 80 граммов, масло сливочное 80 граммов, корень сельдерея 30 граммов, паста томатная 80 граммов, сметана, лимон, зелень, соль, черный перец
- Заливаем мясо говядины и гуся холодной водой. Добавляем корень сельдерея. Отвариваем на медленном огне до готовности. Достаем мясо. Отделяем мякоть. Нарезаем тонкими ломтиками. Процеживаем бульон. Очищаем от кожуры и семян соленые огурцы. Нарезаем соломкой. Добавляем немного мясного бульона. Припускаем 12-15 минут. Шинкуем тонко лук и сельдерей. Обжариваем на сливочном масле пять минут. Отдельно пассеруем на сливочном масле томатную пасту. Нарезаем мелко ветчину и сосиски. до кипения мясной бульон. Выкладываем огурцы, сельдерей, лук и томат. Варим на медленном огне 8-10 минут. Добавляем каперсы, ломтики мяса, ветчину и сосиски. Посолим и поперчим. Варим на медленном огне еще пять минут. Снимаем с огня. Даем настояться 10-15 минут. Наливаем солянку. Добавляем маслины, сметану и очищенные от кожицы ломтики лимона. Посыпаем измельченной зеленью. Приятного аппетита!

Наименование	брутто	нетто	Цена	стоимость
Говядина				
Гусь				
Ветчина				
Соль				
Бульон				
Сосиски				
Огурцы				
Каперсы				
маслины				
Лук				
Масло слив				
Корень сельдирея				
Томат. пюре				
сметана				
Лимон				
Зелень				
Черный перец				



РЕКЛАМА БЛЮДА

- Солянка русской кухни чудо ,из первых блюд сложнее нет!
- Гурманы ценят это блюдо, за вкусовой его букет
- И ты оценишь несомненно ,вкус мяса ,птицы ,ветчины , что нашинковано отменно и все одной величины

АНАЛИЗ ПРОВЕДЕННОЙ РАБОТЫ

- ленинградская солянка готовится исключительно на бульоне из гуся. Финишные компоненты солянок - лимоны дольками, маслины или каперсы раскладывают по тарелкам во время подачи блюда на стол. Если их закладывать в кастрюлю с солянкой, она будет безнадежно испорчена.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- **Сборник использованной литературы.**
- 1. Книга о вкусной и здоровой пище / Коллектив авторов. - 12-е изд., перераб. и доп. - М.: Колос, 1999;
- 2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. - М.: Деловая литература, 2000;
- 3. Технология производства продукции общественного питания: Учебник для студентов, обуч. по спец. 1011 «Технология и орг. общественного питания» / В. С. Баранов, А. И. Мглинец, Л. М. Алешина и др. - М.: Экономика, 1986;
- 4. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др. - М.: Мир, 2004.
- 5. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др. - М.: Мир, 2004.