

**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: бораки с говядиной**



**Выполнила:**

**студентка гр. 2П1**

**Пимкина Александра**

**Руководитель проекта: Савина Е.С.**

**Дата сдачи -----**

**Дата защиты -----**

**Оценка -----**

**Калязин.**

## **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 калькуляционная карта

### **4. Заключительный этап**

4.1 Реклама блюда

4.2 Анализ проведенной работы

4.3 Список использованной работы

# Историческая справка

- **1Бораки с говядиной**

- 
- Традиционная армянская кухня богата и разнообразна. Одна из национальных особенностей - это приверженность старинным традициям и технологиям приготовления блюд. До настоящего времени многие армянские хозяйки не используют современные приспособления, так как благодаря этому сохраняются вкусовые качества уже готового блюда. Большинство блюд армянской кухни требуют больших трудозатрат - это и фарширование, и взбивание, и приготовление суфлеобразных масс, частая смена операций. Но все затраты окупаются конечным результатом - благородный вкус готового блюда, дополненный ароматными специями и соусами

## 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 :** мука, яйцо, вода, говядина, репчатый лук, зелени петрушки, черный молотый перец маргарин, соль
- **Соус:** 30 г репчатого лука, 20 г томатного пюре, 10 г сливочного масла, 3 г чеснока, 20 мл бульона или воды, 100 г мацони.

# Технология приготовления

- Из муки, яиц, соли и воды замешивают крутое тесто и раскатывают его в пласт толщиной 0,3 см. После этого тесто нарезают на квадратные кусочки размером 6х6 см (массой 22-27 г). Для фарша котлетное мясо и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанную зелень, соль, перец и тщательно перемешивают.
- На середину каждого квадрата кладут 16-20 г мясного фарша и защипывают так, чтобы фарш был виден. Подготовленные борачи укладывают на дно сотейника, смазанное жиром, ставят в жарочный шкаф и обжаривают до образования светло-золотистой корочки, затем заливают соусом и тушат 15-20 минут.
- Для соуса лук пассеруют, добавляют томат и продолжают пассерование еще 10-15 минут, соединяют с бульоном или водой и варят. В конце варки кладут соль, тертый чеснок и заправляют соус сливочным маслом. Подают борачи с соусом, в котором они тушились.
- Борачи готовят и без соуса. В этом случае их припускают в подсоленной воде или бульоне до готовности, а затем обжаривают на сковороде до золотистой корочки. Приготовленные борачи перекладывают в порционную посуду. Отдельно подают мацони с тертым чесноком.

## Технологическая калькуляционная карта

Наименование	Брутто	Нетто	Цена	Стоимость
Мука				
Яйца				
Говядина				
Лук реп.				
Томатное пюре				
Сливочное масло				
Вода				

# Реклама блюда

- На кухне делали армянские пельмени
- Стучали миски и ключи
- Заледеневшие поленья
- Щипя ворочались в печи
- Летал цветастый тётин фартук
- И перец девочки толкли
- И струйки розового фарша из круглых дырочек текли

# Анализ проведенной работы

- Традиционные пельмени существуют в кухнях очень многих народов мира. Каждая народность оспаривает свое лидерство в появлении этого блюда, но точно сказать откуда берут корни пельмени невозможно. Ведь даже каждый регион одной страны готовит пельмени по-своему. Существуют разновидности и у армянских бораки, например, в Гюмри готовят очень вкусные татар-бораки - раскатанные квадратики из теста обвариваются и подаются на стол с поджаренным луком и чесноком, все обильно сдабривается растопленным сливочным маслом.



# Список использованной литературы

- 1. Повар :учеб.пособие /авт.-сост.И.В. Мельников .2009г
- 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий