

ГАОУ СПО МО «ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Письменная экзаменационная работа по теме:

Технология приготовления:

Закуски свекольной с орехами;

Котлет из говядины с рисом отварным;

Компота из чернослива;

Торта «Сметанник».

обучающейся 734-н группы

Кириловой Марии Валерьевны

Профессия : Повар-кондитер

ЦЕЛИ РАБОТЫ:

Целью моей работы является приготовление блюд задания в соответствии современным требованиям оформления и их подачи.

Повар:

1. Закуска свекольная с орехами
2. Котлеты из говядины с рисом отварным
3. Компот из чернослива

Кондитер:

1. Торт «Сметанник»

ЗАДАЧИ:

1. закрепление полученных знаний по расчету технологических карточек по сборнику рецептур на блюда;
2. закрепление знаний по расчету калькуляции цен на блюда;
3. применять современное оборудование и технологии на предприятиях общественного питания.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Техника безопасности включает в себя:

- 1) Общие требования безопасности;
- 2) Требования безопасности перед началом работы;
- 3) Требования безопасности во время работы;
- 4) Требования по охране труда по окончании работы;
- 5) Требования по охране труда в аварийных ситуациях;
- 6) Пожарная безопасность.

ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ С ОРЕХАМИ

Подготовленную свеклу нарезают соломкой. Подготовленный чеснок, грецкие орехи измельчают, соединяют со свеклой, добавляют сахар, соль, перец, лимонную кислоту, заправляют сметаной и перемешивают.



КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ ОТВАРНЫМ

Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2-2.5 см. Панируют в муке. Обжаривают с обеих сторон до образования золотистой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Рис отваривают в соответствии с рецептурой.



КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности 10-20 минут.



ТОРТ «СМЕТАННИК»

Сметану, сахар, яйца, гашеную соду, муку, взбить до однородной массы. Разлить слоем 3мм – 6 коржей, выпекать каждый корж 20-30 минут при температуре 160°C, охладить.

Коржи промазать кремом, и сверху посыпать орехами и тертым шоколадом.

Поставить торт в холодильник на 3-4 часа, для того, чтобы он пропитался.



ЦЕХА ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ БЛЮД ЗАДАНИЯ

- 1) Овощной цех
- 2) Мясо - рыбный цех
- 3) Горячий цех
- 4) Холодный цех
- 5) Кондитерский цех (специализированный)

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ



ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ



ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ С ОРЕХАМИ

Для подачи закуски
свекольной с орехами
я использую
закусочную тарелку (
диаметром 200мм).



КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ ОТВАРНЫМ

Для подачи котлеты из говядины с рисом отварным я использую мелкую столовую тарелку (диаметром 240 мм круглой или квадратной формы). Рис должен быть выложен в форму, котлета рядом.



КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Для подачи компота из чернослива я использую стакан хайбол - высокий стакан, правильной цилиндрической формы. Стандартным является объём в 200 мл.



ТОРТ «СМЕТАННИК»

Для подачи торта "Сметанника" целиком я использую мелкую столовую тарелку (диаметром 240 мм круглой формы) и лопатку для торта. В современном исполнении подают кусок торта на десертной тарелке (диаметром 175-200 мм)



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Конец слайдов.