

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 32»  
(ГБПОУ КСУ №32)**

**Письменная экзаменационная работа  
студента группы ПС 1-3 Петросян Шаварш Гайкович  
Руководитель ПЭР Завираева Т.Т.**



# «Эскалоп из свинины»

## Рецептура

Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
1.Свинина(Корейка)	147	125
2.Масло		
3.Масса жареного эскалопа из свинины	-	85
4.Гренки № 1107	-	20
5.Гарнир №	-	150
<b>Выход:</b>	-	<b>255</b>





## ***Сырьё ,входящее в рецептуру***



**свинина**



**Соль и перец**



**Лимон и чеснок**



**масло**

# ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

**1. МОЛОТОК ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА**



**2. ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ**



**3. СКОВОРОДКА**



**4. ЛОПАТА**



**5. ПЛИТА**



**6. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ**



**7. НОЖ**





# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- **СВИНИНУ ПРОМЫТЬ ВОДОЙ И ОБСУШИТЬ БУМАЖНЫМ ПОЛОТЕНЦЕМ, НАРЕЗАТЬ МЯСО ВДОЛЬ ВОЛОКОН НЕБОЛЬШИМИ КУСОЧКАМИ ТОЛЩИНОЙ 1-1.5 СМ.**





- **КАЖДЫЙ ЭСКАЛОП ЧУТЬ-ЧУТЬ ОТБИТЬ, ПОСОЛИТЬ СОЛЬЮ И ПЕРЦЕМ.**



- **ГОТОВИТЬ ЭСКАЛОП ИЗ СВИНИНЫ НА РАЗОГРЕТОЙ СКОВОРОДЕ С МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ. ВТИРАЯ СОК ЛИМОНА НА КАЖДУЮ СТОРОНУ, ОБЖАРИТЬ ЭСКАЛОП С ДВУХ СТОРОН ДО ПОЯВЛЕНИЯ ХАРАКТЕРНОЙ КОРОЧКИ НЕ БОЛЕЕ 3-6 МИНУТ С КАЖДОЙ СТОРОНЫ.**





- **ЭСКАЛОП ПОДАТЬ ПОРЦИОННО, ЖЕЛАТЕЛЬНО В ПОДОГРЕТОЙ ТАРЕЛКЕ ИЛИ ГРЕНКЕ. НА БЛЮДА КЛАДУТ ГАРНИР, РЯДОМ НА ГРЕНОК ИЛИ ТАРЕЛКУ – ЭСКАЛОП, ПОЛИВАЮТ МЯСНЫМ СОКОМ ИЛИ СОУСОМ.**





# ГАРНИРЫ

<b>Картофель отварной</b>	<b>Картофель жареный во фритюре</b>
<b>Картофель жареный из варенного</b>	<b>Овощи отварные с маслом</b>
<b>Картофель жареный из сырого</b>	<b>Сложные гарниры</b>

# Требования к качеству

**Качество продукции общественного питания – совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.**

**Внешний вид: эскалоп аккуратно уложен на гренки или тарелку.**

**Консистенция: мягкая, сочная.**

**Цвет: поверхность покрыта золотисто-коричневой корочкой.**

**Вкус и запах: вкус умеренно соленый, характерный для данного вида мяса. Не допускается посторонний вкус и запах. Мясные жареные блюда хранят около 3 часов в горячем состоянии. Для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике до 24 часов.**

