

**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.**



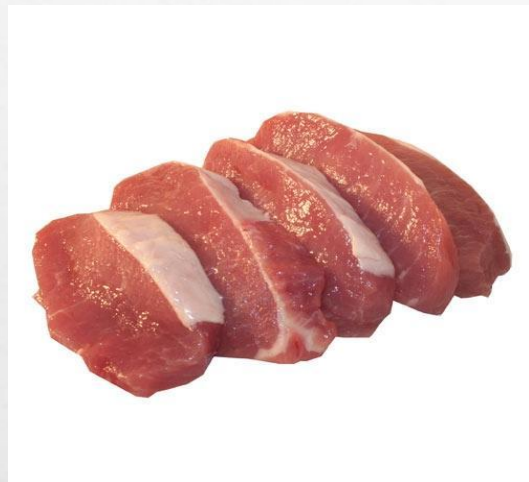
«Эскалоп из свинины»

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
Выход:	-	255



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

Картофель отварной	Картофель жареный во фритюре
Картофель жареный из варенного	Овощи отварные с маслом
Картофель жареный из сырого	Сложные гарниры

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.

