

**Министерство образования Тверской области
ГБПОУ «Калязинский колледж им. Н. М. Полежаева»**

Творческий проект

По профессиональному модулю «Приготовление блюд и гарниров из овощей».

На тему: эскалоп с помидорами.



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
калькуляционная тех. карта

4. Заключительный этап

4.1 Реклама блюда

4.2 Анализ проведенной работы

4.3 Список использованной работы

Историческая справка

- Каждое блюдо имеет свою историю создания и в большинстве случаев самые вкусные шедевры в кулинарии создаются абсолютно случайно. Так и произошло с эскалопом. Обычная отбивная пользовалась огромным успехом у французов еще со времен Средневековья. При этом очень важно, чтобы толщина мяса не превышала 1 сантиметра, а в отбитом состоянии и вовсе была не более 0,5 см. Чтобы сделать кусочек мяса более сочным, один французский повар добавил к мясу томаты и лук и прикрыл овощи другим кусочком мяса. Следующий эксперимент с этим блюдом заключался в том, что повар просто отбил большой кусочек мяса, завернул овощи в него и так обжарил. Получилось очень вкусно, а мясо было очень сочным. Так и появился современный эскалоп, который иногда делают чрезвычайно толстым из-за толстых кусков мяса.
-
- Родиной эскалопа принято считать Францию, хотя многие российские повара причисляют славу создания этого мясного блюда себе. Как бы там ни было, главное его приготовить правильно, чтобы сполна насладиться непревзойденным вкусом и сочностью мяса.

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 :** 0,6 кг мяса; 1 луковица; 2 помидора; 5 ложек сметаны; 100 г сыра; соль, перец, сухие травы; 1 ложка масла

Технология приготовления блюда

- Готовится блюдо на противне. Лучше его застелить ковриком либо просто смазать маслом.2. Мясо режем пластами по сантиметру. Затем берем молоток. Отбиваем эскалопы из свинины с обеих сторон. Сильно не нужно, до толщины в 0,5 см и увеличения площади в два раза.3. Соединяем соль, перец, сухие травы и натираем кусочки с двух сторон. Переносим на ранее подготовленный противень.. Слегка промазываем майонезом или сметаной, совсем чуть-чуть, чтобы добавить мясу сочности.5. Очищаем луковичку, режем очень тонкими полукольцами. Раскладываем по несколько кусочков на каждый эскалоп.6. Тонко нарезаем плотные помидоры. Раскидываем по мясу. Если эскалопы большие или томаты мелкие, можно на каждый класть 2 или 3 томата.7. Помидоры, как и свинину, сверху также промазываем небольшим количеством сметаны или майонеза. Солить не нужно.8. Печем блюдо полчаса при 200 градусах.9. Натираем сыр.10. Достаем противень с эскалопами из духовки. На каждый кладем немного тертого сыра, чтобы придать блюду красивую корочку и нарядный вид.11. Возвращаем противень назад. Запекаем свинину еще четверть часа. Температуру менять не нужно.

Калькуляционная технологическая карта

Наименование	брутто	нетто	цена	стоимость
Мясо				
Лук				
Помидоры				
сметана				
Сыр				
Соль				
Перец черный				
Масло растительное				

Реклама блюда

- Эскалоп один из главных героев банкетного меню , его часто подают на горячее на разных торжествах. Приготовьте такое чудесное блюдо и вы превратите обычный обед или ужин в маленький праздник !

Анализ проведенной работы

- Рецепт очень нарядный и праздничный эскалоп из свинины. Помидоры нужны свежие, но плотные, не мягкие и не кислые. Сыр только твердый.

Список 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.

