

Тема работы

Представить технологию приготовления по данному меню:

**Мясо духовно**

**Рыба под маринадом**

**Пирожное заварное с кремом и обсыпкой.**

Организовать работу мясо-рыбного цеха.

**Письменная экзаменационная работа**

Самсонова Антона Владимировича

Группы К- 31

## Введение

Цель: Закрепление теоретического материала и умений по М.Д.К и подготовка к государственной аттестации.

Задачи:

1. Представить технологию приготовления блюд и кондитерского изделия.
2. Составить рецептуры на блюда и кондитерское изделия.
3. Представить отпуск, подобрать посуду.
4. Составить технологическую схему блюда по заданию.
5. Организовать работу мясо-рыбного цеха, представить оборудование и безопасные приёмы труда в цехе.

Историческая справка.

Особенности Французской кухни

Франция настоящий гастрономический рай, об этом знает каждый. Ни в одной стране мира не проявляют такого внимания к еде, как здесь.

Традиционная французская кухня отличается многообразием вкусов, изысканными сочетаниями ингредиентов, особыми технологиями приготовления блюд. Будь то завтрак, обед или ужин, он всегда будет гастрономической феерией. Наряду с китайской и грузинской, французскую кухню называют самой разнообразной, яркой и оригинальной на планете. Французы расценивают кулинарию как искусство, а известных поваров называют своего рода поэтами. Они считают, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, используя которую, каждая хозяйка может привнести что то своё и тем самым сделать свои блюда особенными и отличающимися от блюд такого же названия, подаваемых в ресторанах или других семьях. Французскую кухню условно делят на три части:

- Cuisine regional - региональная кухня;
- Cuisine bourgeoise - общераспространённая французская кухня;
- Haute cuisine - чрезвычайно изысканная кухня, примером которой в своё время являлась придворная кухня французских королей.

Простая и домашняя кухня во Франции ценится не меньше, чем ужин в

ресторане. Понятие «высокая кухня» - то есть, изысканная, в основе которой сложное приготовление, необычные продукты и особенная презентация, появилось именно здесь. Самый известный и почитаемый ресторанный рейтинг - «Красный гид Мишлен», также имеет французское происхождение. Другая особенность французской кухни - большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому поводу: если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции - три религии и триста шестьдесят рецептов соусов. На самом деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов.



#### **Технология приготовления.**

Подготовленный п/ф отбивают, посыпают соль и перцем обжаривают затем укладывают в один ряд в посуду добавляют пассерованное томатное пюре заливают бульоном или водой, доводят до готовности. Сливают бульон вводят в него мучную пассеровку и варят соус. В посуду где тушилось мясо, кладут картофель, пассерованные овощи (Лук, морковь, петрушку.) нарезанные дольками, перец горошком и лавровый лист. Заливают соусом и тушат до готовности.

#### **Отпуск.**

Блюдо готовят в горшочке. Посыпают мелко измельчённой зеленью.

Температура отпуска 65°C

#### **Требования к качеству.**

Овощи нарезанные долькой, сохранили свою форму, мясо мягкое, сочное. Соус обваливает мясо и овощи, вкус островатый, слегка кисловатый, запах соответствует продуктам. Цвет коричневатый.



**Технология приготовления.**

Подготовленное филе нарезают на порционные куски, панируют в муке и жарят основным способом. Дожаривают в жарочном шкафу, охлаждают. Жаренную рыбу укладывают в тарелку или салатник и поливают готовым маринадом украшают зелёным луком, зеленью петрушки.

---

---

### **Технология приготовления.**

Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубочкой диаметром 18мм, отсаживают изделия в виде палочек длиной 12см на листы, слегка смазанные жиром, и выпекают при 190-200°С. Во время выпечки изделие поднимается, а внутри образуется пустота. Заготовки охлаждают и с двух сторон наполняют кремом. Для этого крем кладут в кондитерский мешок с узкой гладкой трубочкой, одновременно прокалывают





## 1.2 Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбные цеха организуют на предприятиях средней мощности с полным производственным циклом. В цехе предусматривается обработка, мяса, рыбы птицы в одном помещении. Учитывая специфичный запах рыбных продуктов необходимо организовать разные полосы для обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяют отдельно инструменты, разделочные доски с маркированные для мяса (МС) и для рыбы (РС). Приложение 1.

---

На линии обработки мяса устанавливают:

- Ванны для промывания мяса.
- Разрубочный стол.
- Стол производственный для обвалки мяса.
- Мясорубку.
- Опалочный шкаф для обработки птицы.
- Холодильный шкаф для хранения п/ф и их охлаждения.

На рабочем месте для приготовления крупнокускового и мелкокускового п/ф устанавливают:

- Производственный стол на который укладывают разделочную доску.
- Слева располагают лоток с сырьём, а справа лоток с п/ф.
- За доской располагают весы.

На рабочем месте для приготовления рубленой массы устанавливают:

- Ванны для замачивания хлеба.
- Фаршемешалку и мясорубку.

На линии обработки рыбы устанавливают:

- Ванны для разморозки и промывания рыбы.
- Производственные столы для очистки и потрошения рыбы.
- Специальный бак для пищевых отходов.

Выделяют отдельное рабочее место для приготовления порционных п/ф.

Рыбные п/ф укладывают в лотки и хранят в холодильнике при температуре не выше 5°C. Срок хранения 12ч. Хранение рубленой массы не более 6ч.

**Ножи для разделки мяса:**

1. Нож секач.
2. Нож секач малый.

**Ножи - рубяки:**

1. Из поварской тройки тяжёлые.
2. Из поварской тройки облегчённые.

**Обвалочные:**

1. Для выемки костей кухонный.
2. Для разделки рыбы шпиговальный.
3. Для потрошения рыбы.

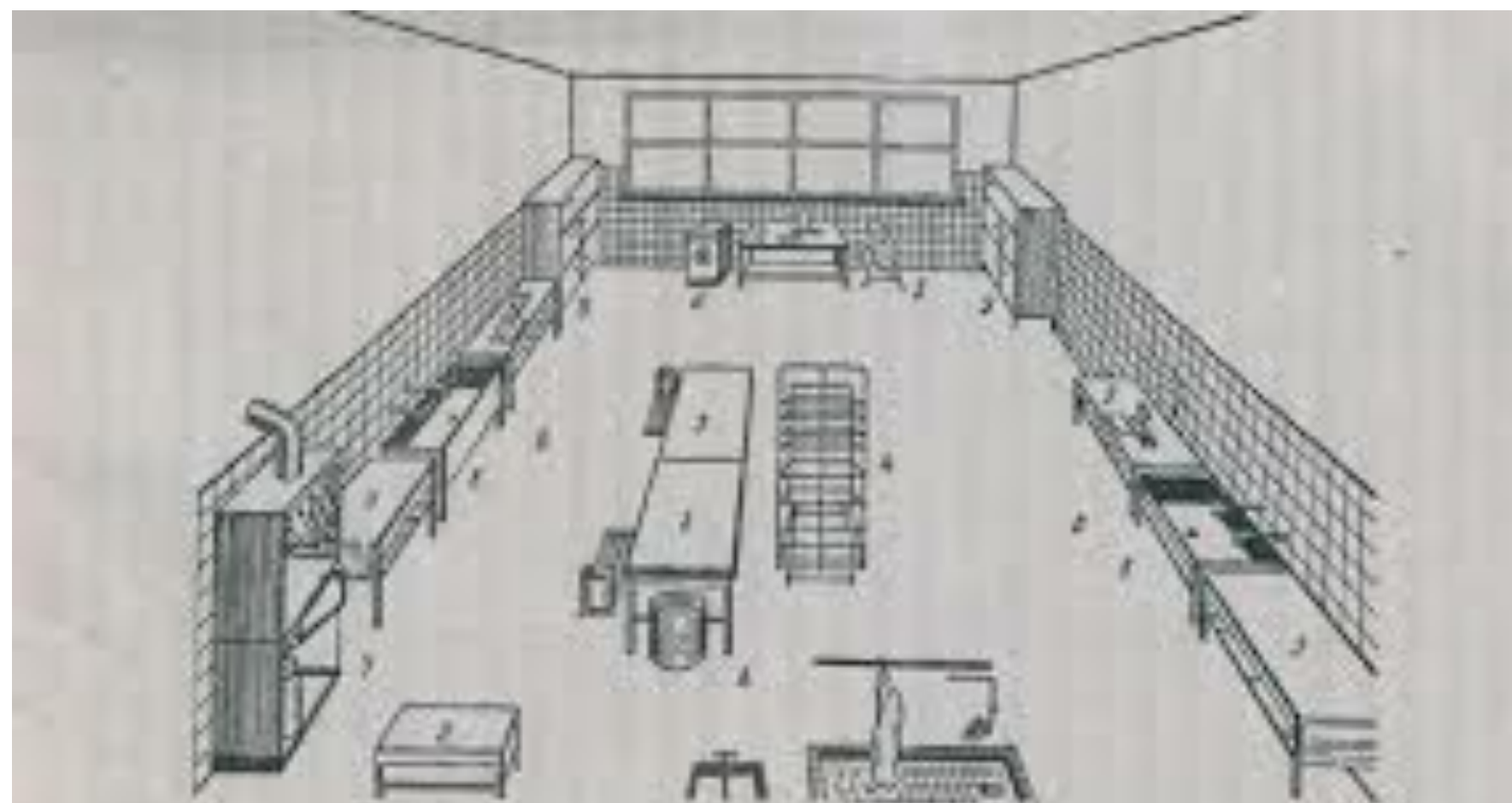


Рис. 14. Размещение оборудования в много-рыбном цехе:

А — участок обработки мяса; В — участок обработки птицы; С — участок обработки рыбы. 1 — шпатель с бортиками; 2 — разубочный стул; 3 — стол трехногий; 4 — столная передвижная; 5 — универсальный привод ПМ-1; 6 — маслоруб; 7 — отключный пилф; 8 — катаночная; 9 — холодильный шкаф



Рис. 7. Ножи поварские:

а — филейные, б — гастрономический (колбасный), в — для нарезания ветчины, г — кухонные, д — с двумя ручками для нарезания сыра и масла, е — прямые для нарезания сыра и масла, ж — с кривым коленом для сыра и масла, з — для фигурной резки, ш — нож-вилка

Общее руководство цехом осуществляется зав-производством. В цехе работает 5 и более работников. Бригадир назначается повар VI или V разряда. На основании указанного меню он получает у зав-производством, сырьё и даёт задачи поварам в соответствии с их квалификацией.

#### **Охрана труда и техника безопасности в цехе**

При работе в мясо-рыбном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

1. Запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца.
2. Запрещается проталкивать руками мясо в мясорубку для этого имеется специальная толкушка.
3. Запрещается снимать и присоединять сменные машины к приводу универсальному, можно только при полном его выключении.
4. Перед работой следует застопорить при помощи винтов сменную машину привода универсального.
5. Запрещается вытаскивать рыбу из ванны руками, следует использовать для этой цели проволочные черпаки.

**II Заключение.**

-При выполнении данной работы использовалась основная литература и дополнительные источники, что позволило выполнить работу и подобрать интересный материал для введения. При описании основной части были закреплены знания по выполнению технологических карт, схем. Подробно изучена организация работы мясо-рыбного цеха, техника безопасности в цехе, подобрано оборудование в цехе. Изложена технология приготовления данных блюд, подобрана посуда для отпуска, органолептически представлена оценка качества блюд и кондитерского изделия. Выполнение данной работы закрепило теоретические знания по технологии приготовления блюд и кондитерского изделия, улучшало практические умения по составлению технологических схем, технологических карт, что пригодится в дальнейшей трудовой деятельности.

### **III.Список литературы и дополнительные источники.**

#### **Основная литература.**

Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.

Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-мост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.

Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.А. Анфимов. Л.Л. Татарская.

Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/Л.А. Радченко.

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий/А.В. Павлов.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания  
Л.А. Радченко

#### **Дополнительные источники.**

Latina.ru

Gstatic.com