


Презентация к выпускной квалификационной работе

Тема: Описание технологических процессов приготовления блюда «Куриная грудка с бананом и рисом» и мучного кондитерского изделия «Торт Березка»



Выполнила: обучающаяся группы ЗПКА Латыпова Э.И
Руководитель: Гаврилина Н.Л

ЦЕЛЬ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Изучить технологический процесс приготовления блюда «Куриная грудка с бананом и рисом» и мучного кондитерского изделия «Торт Березка»

Задачи

- ? Изучить организацию работы цехов: горячий, мясной, холодный, кондитерский.
- ? Подобрать оборудование , инвентарь , приспособления необходимые для приготовления вторых блюд и кондитерского изделия.
- ? Изучить требования к качеству сырья.
- ? Ознакомиться с особенностями приготовления блюда из куриной грудки и мучного кондитерского изделия.
- ? Приготовить согласно технологии приготовления блюдо «Куриная грудка с бананом и рисом» и мучное кондитерское изделие «Торт Березка»

Характеристика блюда

- ? Куриная грудка – один из универсальных продуктов, которое можно приготовить различными способами – отварить, поджарить, потушить, запечь, приготовить на гриле или в коптильне.
- ? В моем блюде используется восточное сочетание куриной грудки, экзотической ягоды – банана и специй, которое обязательно понравится истинным любителям азиатской кухни. Сладость и вязкость банана, особенность приправы карри придает птице пикантную нотку.

Рецептура

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Куриная грудка	115	100
Банан свежий	60	45
Приправа карри	0.25	0.25
Соль	0.25	0.25
Подсолнечное масло	35	35
Выход	-	150

Куриная грудка с бананом и рисом

Куриную грудку разделить на филе, обмыть, высушить салфеткой и нарезать брусочками;

Добавить приправу карри;

Обжариваем полученную массу на разогретом подсолнечном масле.

В конце добавляем банан, нарезанный кольцами

- ? Рис промыть несколько раз в проточной воде;
- ? Откинуть продукт на дуршлаг, сцедить жидкость.
- ? Распределить рис равномерным слоем на полотенце или салфетке, подсушить в течение часа.
- ? Налить воду в сотейник, отправить туда же рис, поставить все на средний огонь, накрыв посуду крышкой.
- ? Сразу после закипания убавить пламя до минимального, варить зерна минут 13 - 15.

Процесс приготовления





2019-6

Фото блюда «Куриная грудка с бананом и рисом»



Органолептические показатели

- ? Внешний вид: готовое блюдо подается в порционной тарелке, форма сохранена, все продукты аккуратно уложены горкой.
- ? Цвет соответствует входящим в состав продуктам.
- ? Вкус и запах приятные, в меру соленые и приправленные без следов порчи и подгорелости.
- ? Консистенция мягкая, сочная.

Характеристика мучного кондитерского изделия

- ? Торт – это изделие, которое по праву можно назвать шедевром кулинарного искусства. Торт может служить отличным подарком и украсить любой праздничный стол.
- ? Промочить бисквиты сиропом для промочки и склеить их сливочным кремом с какао-порошком. Поверхность и боковые стороны торта смазать сливочным кремом с какао-порошком. Боковые стороны обсыпать бисквитной крошкой. Украшают поверхность торта рисунками в виде берез.

Технология приготовления «Торт Березка»



Торт «Березка»





Органолептические показатели качества

- ? Внешний вид – круглой формы, поверхность украшена рисунками в виде берез, прослоен и отделан сливочным и цветным кремом, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.
- ? Цвет – молочно-коричневый
- ? Консистенция – мягкая, плотная
- ? Вкус и запах – сладкий, запах свежесвепеченного теста, приятный

Заключение

Для достижения поставленной цели были выполнены ряд задач:

- ознакомление с историей происхождения блюда и кондитерского изделия;
- изучены требования к качеству сырья, блюда и кондитерского изделия
- подобрано оборудование, посуда и инвентарь, применяемых при приготовлении блюда и кондитерского изделия;
- составлена ТТК на блюдо и кондитерское изделие;
- произведен расчет пищевой и энергетической ценности блюда и кондитерского изделия;

В данной работе поставленные задачи были успешно реализованы в двух главах исследования.

Таким образом, цель работы достигнута, поставленные задачи решены.

Спасибо
за внимание

