

КГБПОУ
«Алтайская академия гостеприимства»

Отчет - презентация
(Название ПМ)

Выполнил: Бандышева М.

Группа: У-151

Проверил: Томилина И. И.

Барнаул_ 2017

Характеристика предприятия

Кофейня Лакомка



Кофейня была основана

8 декабря 2011 года

Учредители: ОАО «Первая
продовольственная компания»

Место расположения: г.
Барнаул, Ленина проспект, 54

Режим работы: 09:00–23:00

Характеристика предприятия

Направление деятельности:

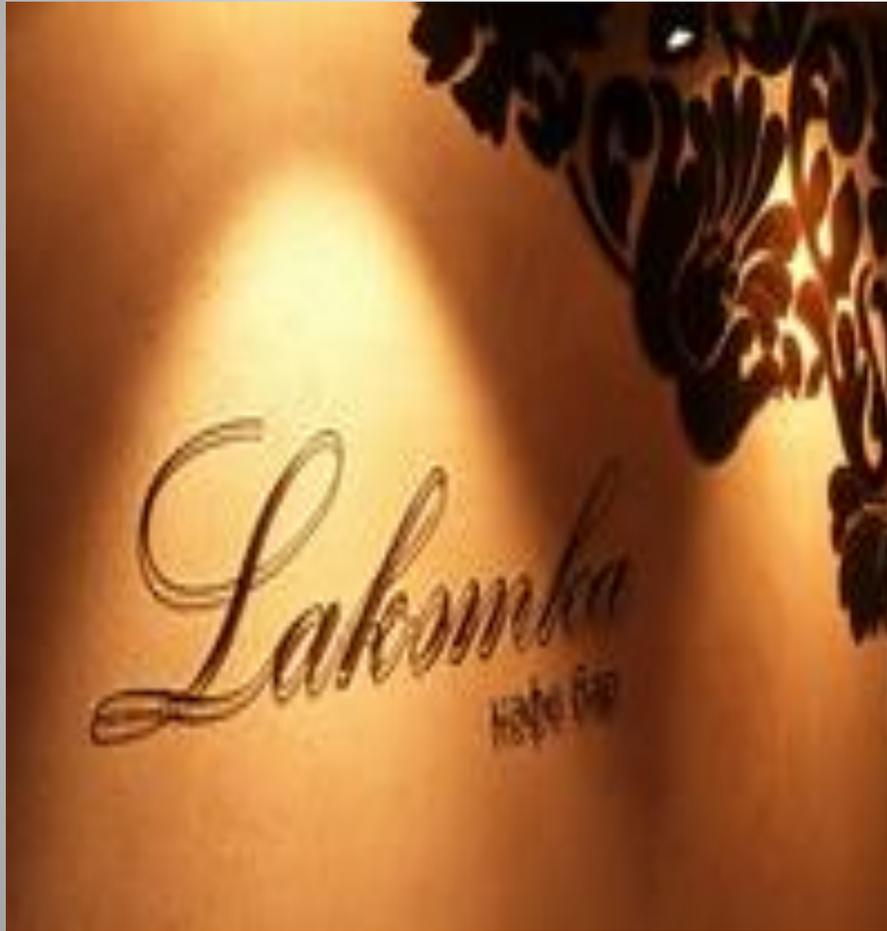
-досуг

-развлечения

-общественное питание



Характеристика предприятия



Перспективы развития:
увеличение посадочных мест;
-введение нового меню;



Содержание:

1. Титульный слайд
2. Общая информация о предприятии
3. Основная часть
4. Заключение
5. Список используемой литературы

Оборудование кондитерского цеха

Жарочный шкаф

Настольные весы

Взбивальное
оборудование



Холодильное
оборудование



Индукционная плита



Технологические документы ТТК

ГОСТ Р 53102-2008
Столовая «ААГ»(2 корпус)
(наименование предприятия)

Источник рецептуры _____

Технологическая карта №15

Наименование блюда (изделия) Гуляш из отварной говядины с картофельным пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на 1 порцию	
				г	кг
Говядина				110	81
Морковь				3	2
Лук				2,5	2
Масса отварного мяса					50
Морковь				12,5	10
Масло растительное				5	10
Лук				12	10
Мука пшеничная				2	2
Помидоры(свежие)				12	10
Соль				4	4
Выход:			100		
Гарнир:					
Картофель				114	85,5
Молоко				15,8	15
Масло сливочное				3,5	3,5
Соль				1	1
Выход:			100		
Информация о пищевой ценности (по усмотрению руководителя): белки -12,55г, жиры- 12,99г, углеводы – 4, 01 г.					

технологически процесс изготовления, оформления и подачи олюда (изделия):

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль(1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды(бульона), обжаривают. Затем их смешивают с мясом и помидорами, нарезанными дольками. Заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего сливают бульон, готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Гарнир:

Технология приготовления: Очищенный картофель заливают горячей водой, солят и варят при небольшом кипении 15-20 минут, закрыв крышку. Отвар сливают, картофель обсушивают, поливают растительным маслом. Используют в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.

Подается в мелкой столовой тарелке, гарнир горкой, оформить зеленью. Температура подачи блюда 65°С.

Условия и сроки реализации:

Гуляш:

Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Картофельное пюре:

Подают пюре на гарнир. Температура подачи +65°С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08- 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Виды теста

Пресное тесто

Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей. Это могут быть бисквитное, слоеное, заварное, песочное и другие виды теста (тесто для пельменей и вареников).

Разрыхлителем для пресного теста служит сода.

Из пресного теста приготавливают:



Печенье



Пирожные



Блинчики



Пряники



Другие
кондитерские
изделия



- Пресным сдобным тестом называют тесто, готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов и пирожков.
- Для приготовления сдобного пресного теста на 1 кг муки берут 2 стакана молока или сливок, 1 столовую ложку масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки соли. Если тесто приготавливают без молока и сливок, то на 1 кг муки добавляют 500 г сметаны или 30 г масла, 1 чайную ложку соли. В тесто можно класть различный жир – топленое или сливочное масло, маргарин, раскаленное и охлажденное хлопковое масло или баранье сало. Если тесто делают только на одних яйцах, то на 1 кг муки следует брать 6-7 яиц, 2 чайные ложки соли.
- Приготовление теста для каждого отдельного случая предусматривается, как правило, рецептурой.

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто — готовят из муки, воды, дрожжей и используют для приготовления:



Пирожков



Пирогов



Кулебяк



Пиццы



Блинов



Оладий



- Дрожжи применяются в качестве разрыхлителей теста. Дрожжевые грибки в процессе своей жизнедеятельности сбраживают сахар, выделяющийся в результате этого углекислый газ образует пузырьки, которые разрыхляют тесто, придавая ему пористую структуру.
- Процесс приготовления дрожжевого теста состоит из двух стадий – замешивания и брожения. Во время замешивания теста муку соединяют с водой или молоком, при этом белковые вещества образуют клейковину, и тесто становится упругим и эластичным. Поэтому выделяющиеся пузырьки углекислого газа скапливаются в тесте и придают ему пористую структуру. Вместе с тем образующийся в процессе брожения углекислый газ препятствует дальнейшему развитию дрожжевых грибков. Чтобы удалить излишнее количество углекислого газа, тесто 1-2 раза обминают.
- Для приготовления дрожжевого теста на каждый килограмм муки берут от 20 до 50 г дрожжей. Чем сдобнее тесто, тем больше нужно положить в него дрожжей.

Виды теста

Пресное тесто

Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей. Это могут быть бисквитное, слоеное, заварное, песочное и другие виды теста (тесто для пельменей и вареников).

Разрыхлителем для пресного теста служит сода.

Из пресного теста готовят:



Печенье



Пирожные



Блинчики



Пряники



Другие
кондитерские
изделия



- Пресным сдобным тестом называют тесто, готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов и пирожков.
- Для приготовления сдобного пресного теста на 1 кг муки берут 2 стакана молока или сливок, 1 столовую ложку масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки соли. Если тесто готовят без молока и сливок, то на 1 кг муки добавляют 500 г сметаны или 30 г масла, 1 чайную ложку соли. В тесто можно класть различный жир – топленое или сливочное масло, маргарин, раскаленное и охлажденное хлопковое масло или баранье сало. Если тесто делают только на одних яйцах, то на 1 кг муки следует брать 6-7 яиц, 2 чайные ложки соли.
- Приготовление теста для каждого отдельного случая предусматривается, как правило, рецептурой.



Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто — готовят из муки, воды, дрожжей и используют для приготовления:



Пирожков



Пирогов



Кулебяк



Пиццы



Блинов



Оладий



- Дрожжи применяются в качестве разрыхлителей теста. Дрожжевые грибки в процессе своей жизнедеятельности сбраживают сахар, выделяющийся в результате этого углекислый газ образует пузырьки, которые разрыхляют тесто, придавая ему пористую структуру.
- Процесс приготовления дрожжевого теста состоит из двух стадий – замешивания и брожения. Во время замешивания теста муку соединяют с водой или молоком, при этом белковые вещества образуют клейковину, и тесто становится упругим и эластичным. Поэтому выделяющиеся пузырьки углекислого газа скапливаются в тесте и придают ему пористую структуру. Вместе с тем образующийся в процессе брожения углекислый газ препятствует дальнейшему развитию дрожжевых грибков. Чтобы удалить излишнее количество углекислого газа, тесто 1-2 раза обминают.
- Для приготовления дрожжевого теста на каждый килограмм муки берут от 20 до 50 г дрожжей. Чем сдобнее тесто, тем больше нужно положить в него дрожжей.

Отделочные п/ф

- крема
- желе
- фрутово рисовальная масса
- фрукты и цукаты
- помада
- глазурь
- кандир
- мастика
- марципан посыпки
- шоколад
- карамель



Приготовление п/ф :
-подготовка п/ф к выпечке;



Приготовление п/ф:
-оформление готового п/ф;



Меню предприятия общественного питания кофейня «Лакомка»



Меню предприятия общественного питания кофейня «Лакомка»



Процесс работы:

- замес теста;
- оформление п/ф;
- нарезка п/ф на изделие «Хворост»



Изделие из слоенного теста:
вишневый штрудель



Изделие из миндального теста:
макаронс



Творожный (сырный) десерт:
чизкейк «Ванильный»



Изделие из слоенного дрожжевого теста:
«Штрудель яблочный»



слоеный торт из бисквита:
«Касата»





Яйцо обрабатывают в специальном моечном помещении, где устанавливают овоскоп и ванны с четырьмя отделениями для их санитарной обработки. Прошедшие через овоскоп яйца в решетках выдерживают в первом отделении ванны в теплой воде 10 мин. при необходимости их здесь же моют волосяными щетками. Во втором отделении яйца выдерживают 5 мин в 2 %-ном растворе хлорной извести. В третьем отделении яйца выдерживают в 2 %-ном растворе пищевой соды и в четвертом промывают теплой проточной водой в течение 5 мин. промытые и сухие яйца отделяют от скорлупы, при необходимости отделяют белок и желток на специальном устройстве.

Меланж в банках промывают и оттаивают в тех же ваннах в течение 2-3 ч при температуре 45 С.

Заключение

- закрепили знания по приготовлению сложной кулинарной продукции
- проведению расчетов по формулам,
- безопасному пользованию оборудованием и выбору температурного режима при подаче сложной кулинарной продукции. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Быстро влились в работу коллектива. С большим желанием и ответственностью выполняли все поручения, активно принимали участие в процессе работы.

Список используемой литературы

- Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом славянской книги, 2013. - 576 с.
- И. Р. Смирнова Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от – 2 января 2000. - № 29.
- *Интернет-ресурсы*
- <http://www.eda.ru>
- <http://www.kulina.ru>
- <http://www.gastronom.ru>

Спасибо
за внимание!