

Технология приготовления и отпуска заправочных супов

Основные ингредиенты

- Капуста
- Картофель
- Морковь
- Петрушка
- Лук репчатый
- Чеснок

- Кулинарный жир



Разновидности щей

- Щи свежие
- Щи ленивые
- Щи пустые
- Щи грибные
- Щи кислые



Технологическая карта щи

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	71,5	50
Картофель	50	37,5
Морковь	12,5	10
Корень петрушки	3,25	2,5
Лук репчатый	12	10
Чеснок	1	0,75
Кулинарный жир	5	5
Вода	187,5	187,5
Томатное пюре	10	10
Сметана	10	10
Зелень	2,7	2
Курица (филе)		32
Масса варёной курицы		25
Выход		250/10

Технология приготовления пряников

Основные ингредиенты

- Мука
- Сахар
- Маргарин
- Какао-порошок
- Яйца
- Сода

▪ Молоко



Методы приготовления теста

- Сырцовый;
- Заварной;



Способы формования пряников

- Лепной
- Вырубной
- Печатный



Выпекание пряников

Маленькие пряники печь 10 минут при температуре 180-200 градусов.

Тульский пряник выпекать 15 минут при температуре 200 градусов.



Ассортимент пряников

- Пряники традиционные
- Пряники Тульские
- Пряники с начинкой
- Пряники ореховые
- Пряники шоколадные



Виды глазури при изготовлении пряников

- Сахарная глазурь
- Глазурь из белков
- Глазурь шоколадная
- Глазурь варёная
- Глазурь кофейная



Технологическая карта пряника шоколадного

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Мука	240	240
Сахар	172,5	172,5
Маргарин	50	50
Какао	15	15
Яйца	25	25
Сода	6	6
Пряности	4,5	4,5
Молоко	50	50
	Выход	563

Технологическая карта глазури для шоколадного пряника

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Белок	50	50
Сахарная пудра	140	140
Лимонный сок	2	2
Выход		192

Оборудование и инвентарь для приготовления пряников

- Тестомесильный аппарат
- Печь
- Весы
- Формы
- Ёмкость для варки сиропа



Оборудование для приготовления супов

- Разделочные доски
- Суповая утварь
- Кастрюли
- Газовые плиты
- Холодильные шкафы



Техника безопасности



Заключение

Я считаю, что проделанная мною работа бесспорно актуальна, и навыки, полученные при её написании мне пригодятся в дальнейшем на предприятиях общественного питания.

Спасибо за внимание