

САЛАТ — КОКТЕЙЛЬ С КУРИЦЕЙ И ФРУКТАМИ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД (САЛАТЫ, ЗАКУСКИ)

Карцева Татьяна
учащаяся МАОУ ДОД ЦДОД
г. Гурьевск, Кемеровская область

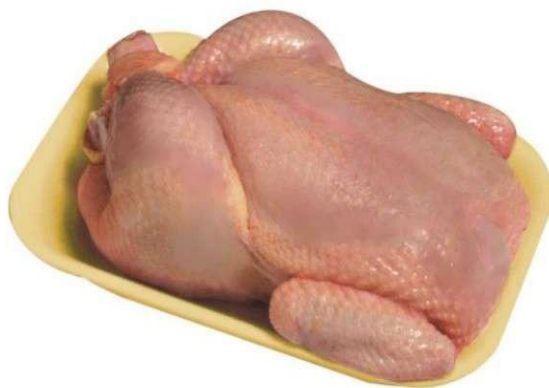
СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Сырье**
- 2. Характеристика сырья**
- 3. Кулинарная обработка**
- 4. Способы тепловой кулинарной обработки**
- 5. Технологическая схема приготовления**
- 6. Технологическая карточка**
- 7. Требования к качеству, условия и сроки хранения**
- 8. Варианты подачи блюда**
- 9. Список литературы**



СЫРЬЁ

- Курица



- Яблоки



- Апельсины



СЫРЬЁ

- Лимонный сок



- Орехи (ядро)



- Петрушка (зелень)



ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

Пищевая ценность:

- Курица - содержит 16 – 21 % белков, 5,0 - 28,8 % жира, 0,6 - 1,0 % минеральных веществ (кальция, калия, меди, натрия, фосфора, железа), углевод гликоген, 45 - 69,1 % воды, витамины В1, В2, РР, А, Д, экстрактивные вещества. Энергетическая ценность 100 г. Мясо птицы 134 - 326 Ккал
- Орехи (ядро) – пищевая ценность: жиры, содержание которых достигает 70 %, содержание белков 18 – 25 %, минеральные вещества до 3 %, витамины С и группы В и до 3,5 % клетчатки. Энергетическая ценность 100 г орехов составляет в среднем 700 Ккал или 2900 кДж

ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

- Петрушка – химический состав ее корнеплодов: 0,7 - 10,1 - сахаров, белка 1,5 - 3,2 содержание жиров 0,8 %, клетчатки 1,4 %
- Апельсины содержат 43 % Ккал, белки 0,9 %, жиры 0,2 %, углеводы 8,1 %
- Яблоки – белки 0,42 %, жиры 0,41 %, углеводы 9,74 %, витамин С
- Лимонный сок содержит белки 0,6 %, углеводы 9,74 %, витамины РР, Е, С

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций: оттаивание; опаливания; удаление головы, шейки, ножек; потрошения; промывания и приготовления полуфабрикатов

Приготовленную курицу заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Вареную курицу охлаждают, мякоть отделяют, нарезают мелкими кубиками.



КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой.

Апельсины очищают от кожицы, нарезают ломтиками.

Орехи промывают, измельчают

Зелень петрушки промывают, мелко нарезают.



СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ

- ▣ Для обработки курицы при приготовлении блюда используют варку основным способом, $T = 101 - 102 \text{ }^{\circ}\text{C}$



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА НА БЛЮДО: «САЛАТ – КОКТЕЙЛЬ С КУРИЦЕЙ И ФРУКТАМИ»

Наименование продукта	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	119	79/30	238	158/60
Яблоки	29	20	58	40
Апельсины	45	30	90	60
Лимонный сок	20	20	40	40
Орехи (ядро)	10	10	20	20
Петрушка (зелень)	3	2	6	4
Выход:	-	110	-	220



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную курицу заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Вареную курицу охлаждают, мякоть отделяют, нарезают мелкими кубиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, апельсины - ломтиками, орехи измельчают.

Подготовленные продукты кладут в фужер поочередно слоями, поливают лимонным соком.

При отпуске оформляют зеленью.



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

□ Для начала отвариваем мясо курицы и нарезаем его на мелкие кубики.



□ Затем яблоки очищаем от кожицы, удаляем семенное гнездо и нарезаем их на ломтиками.



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Далее очищаем и нарезаем на ломтики апельсин



- Орехи измельчаем



- Петрушку нарезаем



ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ, УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные блюда и закуски приготавливают перед использованием, до подачи хранят при температуре 6°C , полуфабрикаты для блюд — при температуре $0\text{—}6^{\circ}\text{C}$. Обработанные овощи и зелень, предназначенные для салатов, хранят 1 ч.

Вкус, запах и цвет салатов и винегрета должны соответствовать входящим в них продуктам.

На раздаче готовое блюдо хранится не более часа при температуре не ниже 65°C



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮДА



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ БЛЮДА



СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст] : учебник для нач. проф. образования
Н.А. Анфимова, Л.Л Татарская. – М. : Академия, 1998. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: ИРПО, Академия, 1999.-184 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : для нач. проф. образования / З.П Марюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИРПО.: Академия, 1998.-272 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. [Текст] – М.: Экономика, 1981.-720 с.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

