

# **САЛАТ — КОКТЕЙЛЬ С КУРИЦЕЙ И ФРУКТАМИ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ  
БЛЮД (САЛАТЫ, ЗАКУСКИ)**

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

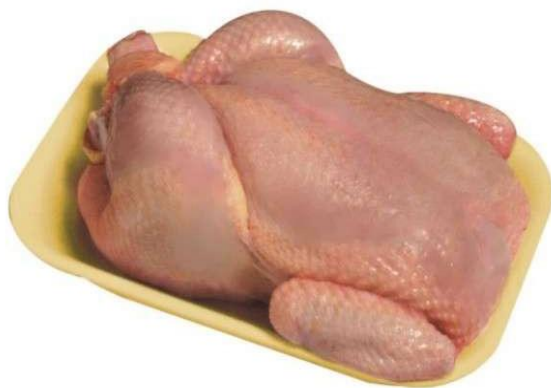
# **СОДЕРЖАНИЕ**

- 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  $6^{\circ}\text{C}$ , полуфабрикаты для блюд — при температуре  $0—6^{\circ}\text{C}$ . 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  $65^{\circ}\text{C}$**



# 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**

