


# Дипломная работа

Выполнил студент 12 группы  
Евстигнеев Александр  
Вячеславович



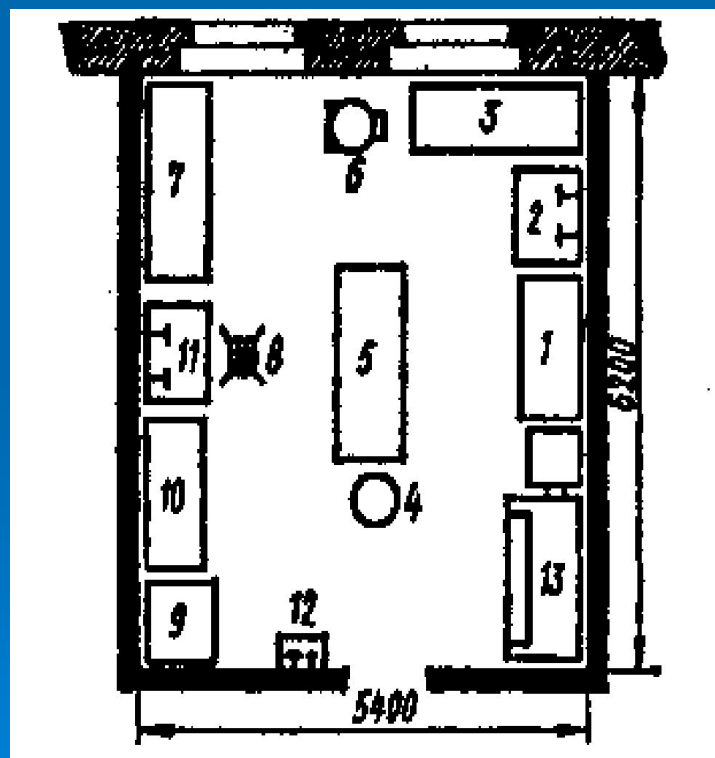
# Мясные «Кармашки» с гарниром



# Рецептура. Мясные «Кармашки» с гарниром

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (корейка)	147	125
Перец черный молотый	1	1
Соль	1	1
Масло растительное	10	10
Масса жареного мяса	-	85
Грибы шампиньоны	66	33
Помидоры свежие	18	17
Ветчина	26	25
Майонез	20	20
Сыр	21	20
Масса запеченного мяса	-	200
Гарнир (крокеты картофельные)	-	180
Зелень петрушки	5	4
<b>ВЫХОД</b>	<b>-</b>	<b>200\180\4</b>

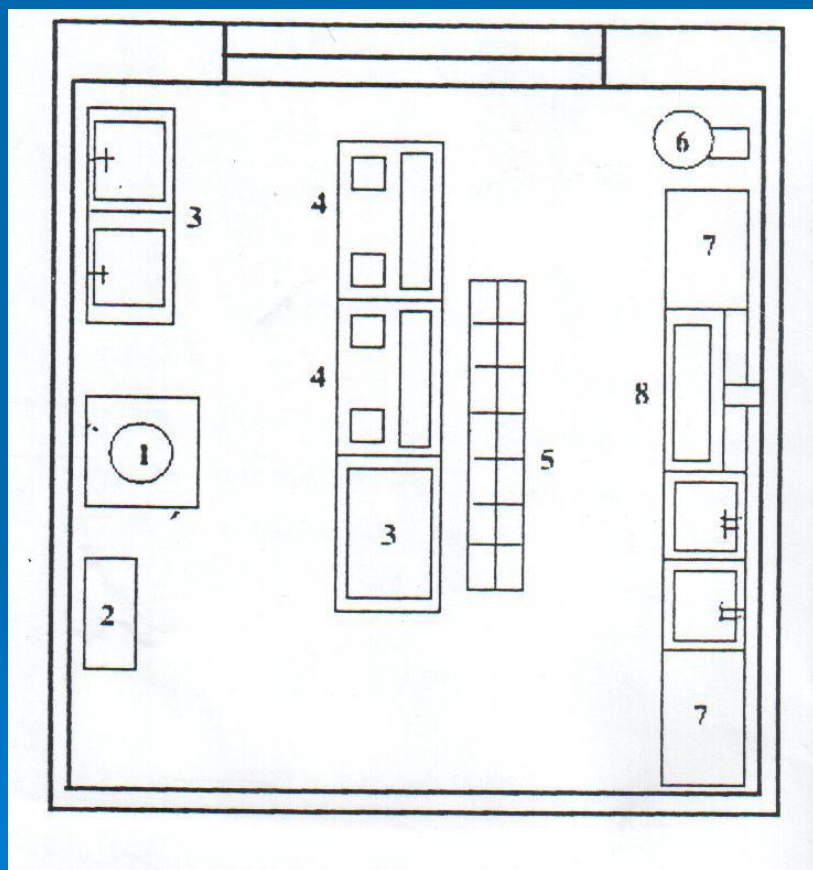
# Организация рабочего места при приготовлении полуфабриката для блюда мясные «Кармашки» с гарниром



*Расстановка оборудования в  
цехе по приготовлению  
полуфабрикатов из мяса*

1, 3, 5, 7, 10 – рабочие столы; 2 – ванна; 4 – разрубочный стул; 6 – универсальный привод типа ПМ-1,1; 8 – трап; 9 – опалочный шкаф; 11 – ванна; 12 – раковина; 13 – холодильный шкаф

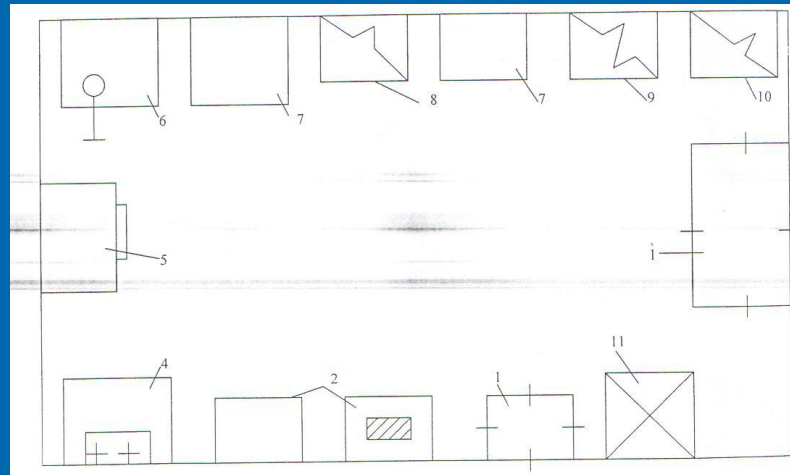
# Организации рабочего места в ОВОЩНОМ ЦЕХЕ



## •Размещение оборудования в овощном цехе

- 1 – картофелечистка
- 2 – подтоварник
- 3 – ванна моечная
- 4 – стол для доочистки картофеля и корнеплодов
- 5 – стеллаж передвижной
- 6 – овощерезательная машина
- 7 – стол производственный
- 8 – стол для очистки репчатого лука

# Организация рабочего места в горячем цехе (соусное отделение)



*Примерная планировка соусного отделения.*

- 1 – передвижной стеллаж, 2 – стол производственный с металлическим покрытием для выполнения вспомогательных работ, 3 – весы настольные ВНЦ-10, 4 – стол со встроенной ванной, 5 – привод горячего цеха ПГ-0,6; 6 – котел пищеварочный КПЭ-40, 7 – секции-вставки, 8 – сковорода электрическая СЭСМ-0,2; 9 – плита электрическая ПЭСМ-4ШБ, 10 – жарочный шкаф ШЖЭ-3 80109, 11 – стол с охлаждаемым объемом ШХ-0,4



Свинину (корейку) нарезают на порционные куски, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, частью майонеза и оставляют для маринования на 1-2 часа.



Ветчину нарезают соломкой, шампиньоны отваривают и нарезают ломтиками, помидоры нарезают кружочками.





В мясе делают надрез в виде «кармашка» и фаршируют грибами, ветчиной, помидорами, скрепляют надрез зубочисткой и слегка обжаривают с двух сторон. Затем посыпают тертым сыром делают сеточку из майонеза. Запекают в жарочном шкафу при температуре 220С до образования румяной корочки.



# Приготовление гарнира «Крокеты картофельные»



При отпуске блюдо мясные «Кармашки» с гарниром кладут на подготовленную тарелку, рядом гарнир – крокеты картофельные. Температура подачи не ниже 65С.



<http://www.liveinternet.ru/users/1055329/>



# Органолептические показатели качества блюда мясные «Кармашки» с гарниром

- Внешний вид – порционный кусок покрытый расплавленным сыром с румяной корочкой на поверхности.
- Цвет – мяса – светло-серый.
- Вкус – в меру соленый.
- Запах – свойственный используемым продуктам (свинины, грибов, ветчины, сыра).
- Консистенция – мягкая, сочная.
- Картофельные крокеты – округлой формы, цвет – золотистый.



# Блюдо мясные «Кармашки» с гарниром ГОТОВЯТ на заказ.



# Торт «Ежик»

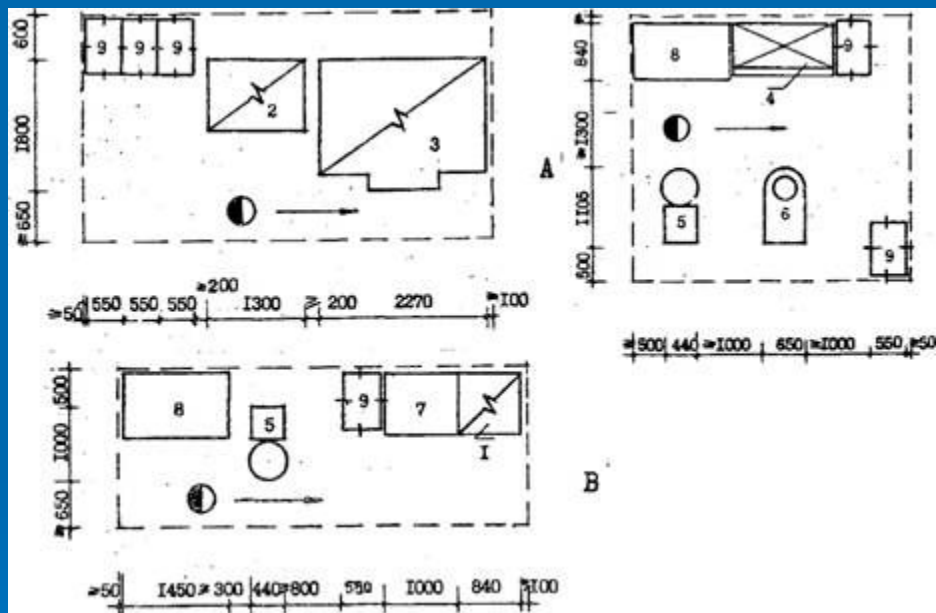


□ Крошковая масса бисквитного полуфабриката с кремом, какао-порошком сформована в виде ежа. Поверхность отделана иголками из крема сливочного шоколадного и украшена грибочками, листочками и цветами из крема сливочного и мармелада.

## Рецептура на торт «Ежик»

Крошка бисквитного п\ф	- 440,1
Крем сливочный	- 398,6
Коньяк	- 21,6
Мармелад	- 27,8
Какао-порошок	- 9,8
Эссенция ромовая	- 1,8
<b>Выход</b>	<b>- 900,0</b>

# Организация рабочего места по приготовлению торта «Ежик»



Примеры организации рабочих мест в кондитерских цехах выпечки изделий (А), отделки изделий (Б), приготовления отделочных полуфабрикатов (В):  
1 – плита электрическая; 2 – расстоечный шкаф; 3 – печь хлебопекарная; 4 – шкаф холодильный; 5 – машина универсальная; 6 – машина взбивальная; 7,8 – столы производственные; 9 – стеллаж кондитерский передвижной



# Приготовление крошки бисквитного полуфабриката

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг полуфабриката, г
Мука пшеничная высшего сорта	281
Крахмал картофельный	69,4
Сахар песок	347
Меланж	578,5
Эссенция	3,5
Итого	1279,6
Выход	1000
Влажность	25,00 ± 3,0%



# Приготовление крема сливочный

Наименование сырья	Расход сырья на 1кг п\ф, г	
	В натуре	
Пудра рафинадная	278	
Масло сливочное	522	
Молоко сгущенное с сахаром	208	
Пудра ванильная	5	
Коньяк или десертное вино	1,7	
<b>Итого</b>	<b>1066</b>	
<b>Выход</b>	<b>1000</b>	



# Формование торта «Ежик»





# Транспортировка и хранение торта «Ежик»



- Торт «Ежик» готовится с использованием крема сливочного, поэтому срок его хранения не должен превышать 36 часов.



Спасибо за  
внимание

