

ГАПОУ ИО АТОПТ

Организация технологического приготовления блюд:

- Салат из свежих помидоров и огурцов;
- Плов из птицы;
- Торт бисквитно-кремовый

Выполнил студент группы **6/6а**
Петелин Владимир Дмитриевич

Руководитель: Ковальчук Е.С.

ШКОЛА №6



Усолье-Сибирское, ул. Толбухина, 34

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

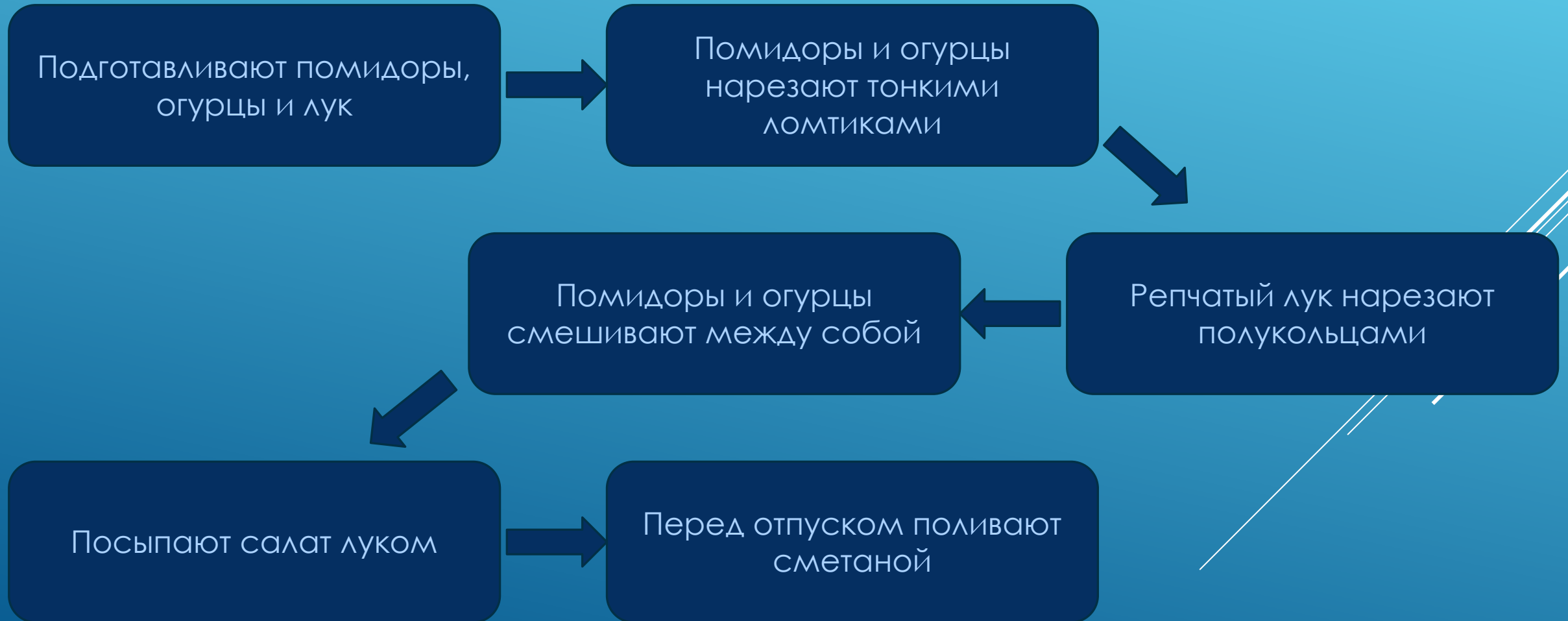
- Помидоры свежие
- Огурцы свежие
- Лук репчатый
- Сметана



Выход: 150г

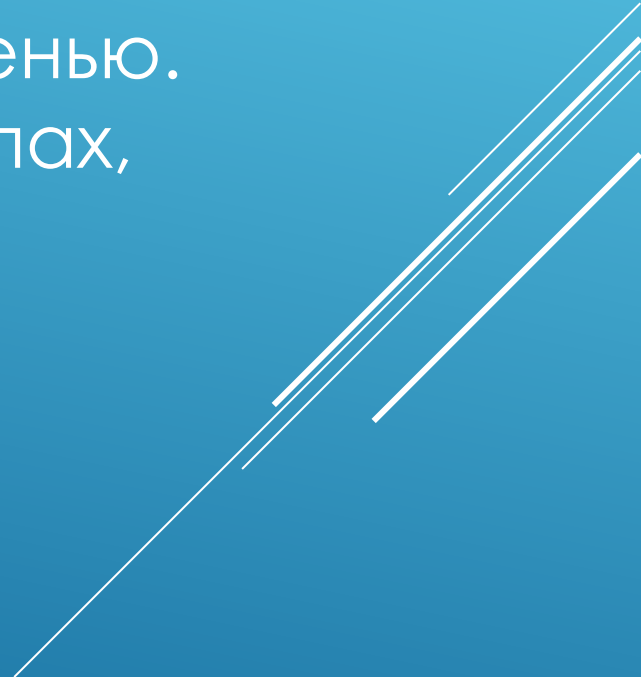
Продажная цена (руб): 47-20

СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки, уложены в посуду горкой, украшены свежей зеленью. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет – соответствующий используемым продуктам.

A decorative graphic consisting of several parallel white lines of varying lengths, slanted diagonally from the bottom right towards the top right, set against the blue background.

ПЛОВ С ПТИЦЕЙ

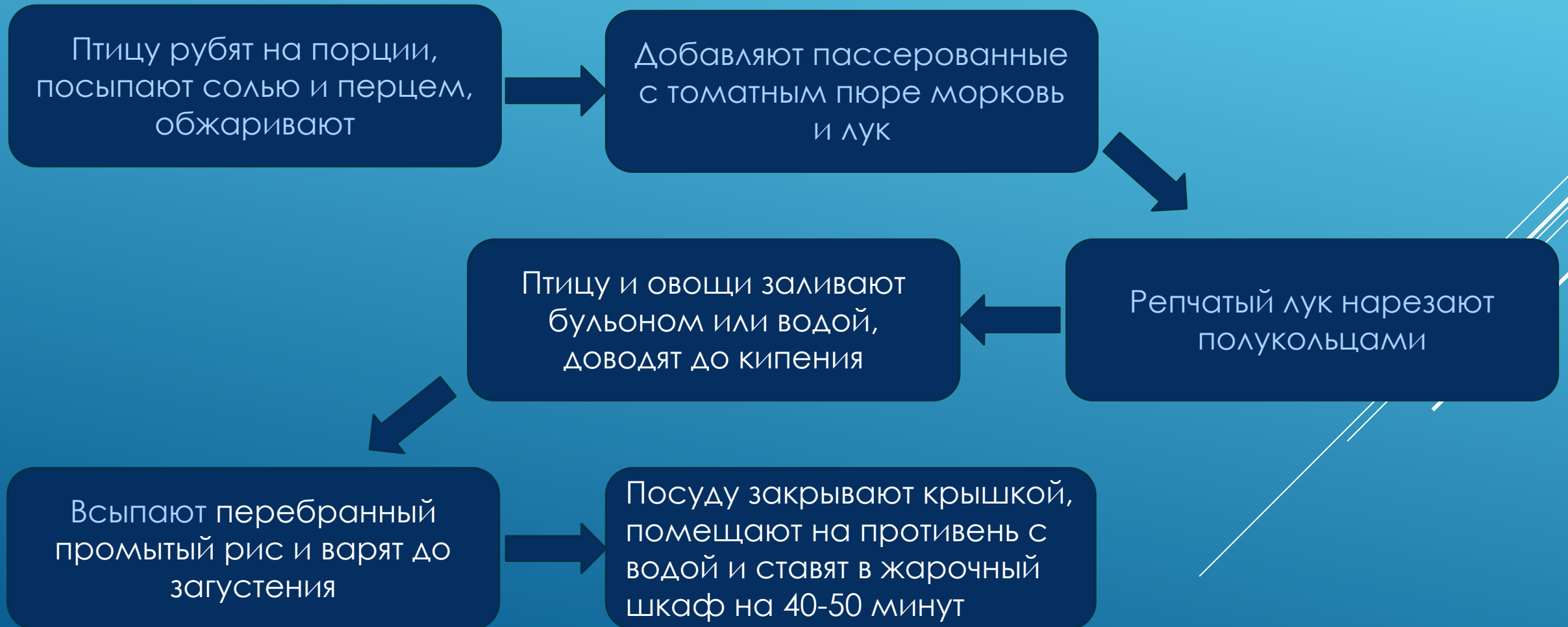
- Курица
- Маргарин столовый
- Лук репчатый
- Морковь
- Томатное пюре
- Крупа рисовая

Выход: 150г

Продажная цена (руб): 116-79



СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЛОВА



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: птица равномерно запечена, не подгоревшая, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса птицы - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса птицы - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса птицы, риса и овощей, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы и риса.

БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

- Мука пшеничная
- Крахмал
картофельный
- Сахар – песок
- Яйцо куриное
- Эссенция ромовая

- Выход: 1000г
- Продажная цена (руб): 123-82



СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ

- Сахар – песок
 - Вода
 - Вино десертное
 - Эссенция ромовая
-
- Выход: 1000 г
 - Продажная цена (руб): 61-34



КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ОСНОВНОЙ

- Масло сливочное
 - Сахарная пудра
 - Сгущённое молоко
 - Ванильная пудра
 - Коньяк
 - Вода
-
- Выход: 1000 г
 - Продажная цена (руб):



КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ

- Масло сливочное
- Сахарный песок
- Сгущённое молоко
- Какао-порошок
- Ванильная пудра
- Коньяк
- Вода

- Выход: 1000 г
- Продажная цена (руб):



ТОРТ БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЙ

- Бисквит
 - Сироп для промочки
 - Крем сливочный
 - Крем сливочный шоколадный
 - Консервированные фрукты
 - Бисквитная крошка жареная
-
- Выход: 1000 г
 - Продажная цена (руб):



**НА ЭТОМ ВСЁ, БЛАГОДАРЮ
ЗА ВНИМАНИЕ 😊**

