

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

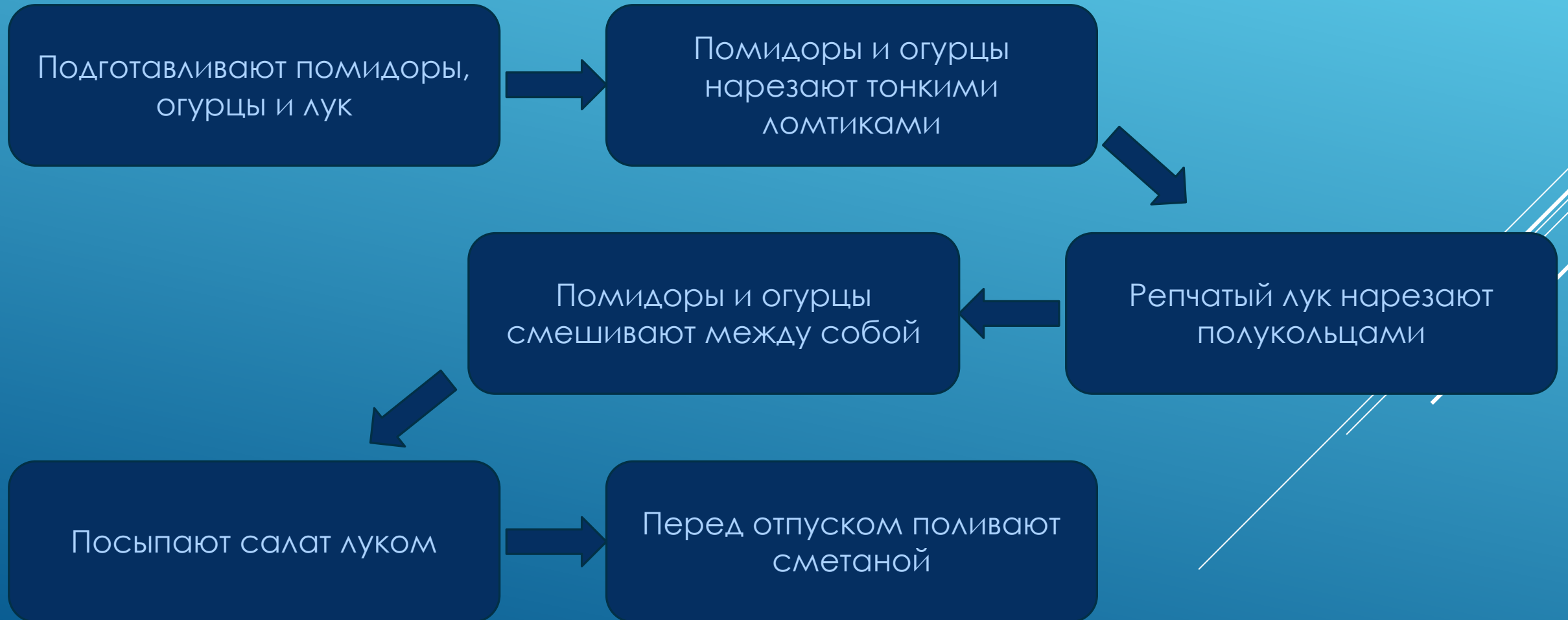
- Помидоры свежие
- Огурцы свежие
- Лук репчатый
- Сметана



Выход: 150г

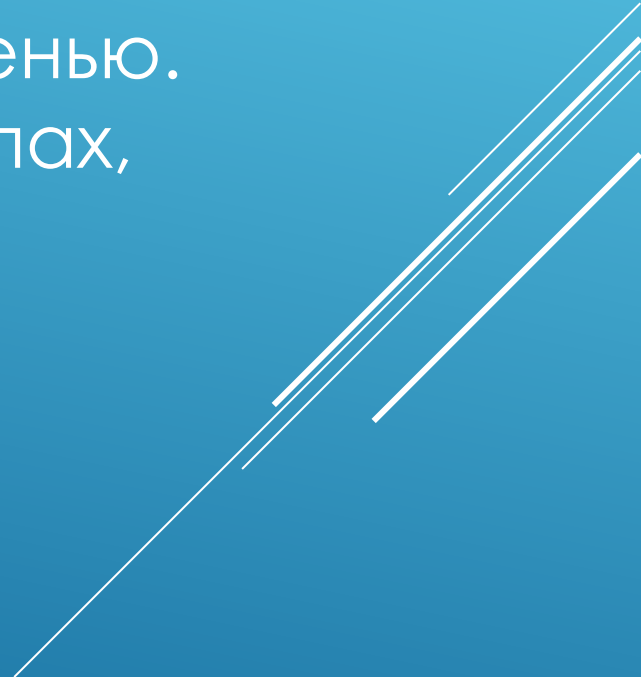
Продажная цена (руб): 47-20

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, located in the lower right quadrant of the slide.

ПЛОВ С ПТИЦЕЙ

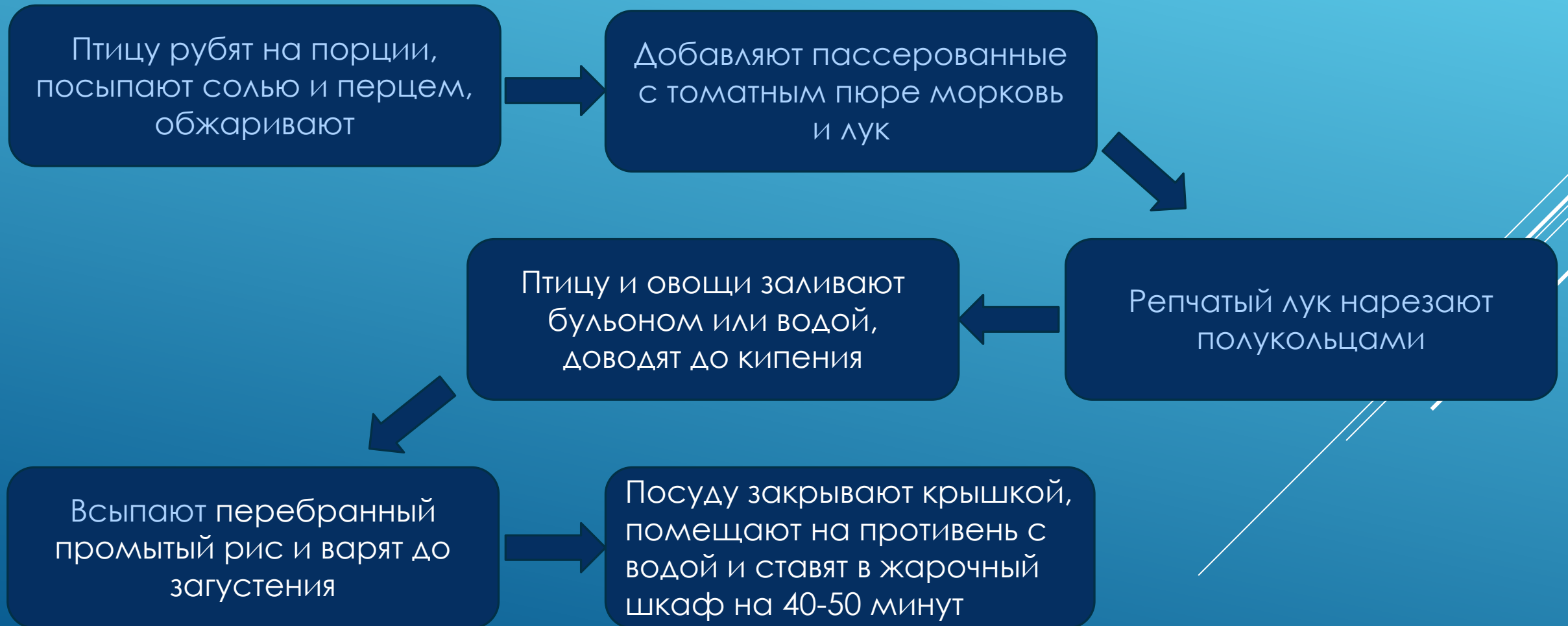
- Курица
- Маргарин столовый
- Лук репчатый
- Морковь
- Томатное пюре
- Крупа рисовая

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 😊**

