

ОТЧЕТ

ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По дисциплине: ПМ – 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
Специальность: 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Выполнил:

Студент группы: ОП - 10

Карезо А.А.

Проверила: руководитель

Практики

Орехова Н.В.

Характеристика предприятия общественного питания ООО «Ранчо».

Ресторан «Ранчо», который давно и успешно существует на рынке, успевший зарекомендовать себя местом, где можно не только вкусно поесть, но и провести время с удовольствием.

Ресторан «Ранчо» - это классический европейский ресторан. Дизайн интерьера в точности отражает его название. Все элементы выдержаны в едином, тонком, современном минималистичном, но при этом дорогом стиле. Цветовая гамма заведения подобрана таким образом, чтобы гости могли расслабиться и спокойно насладиться превосходными блюдами.

Просторное светлое помещение, хорошо подобранные предметы декора, изящность и красота линий превосходно поднимают тонус и заряжает энергией. В ресторане царит удивительная атмосфера легкости, элегантности и хорошего настроения.

Творческая концепция «Ранчо» включает последние тенденции в мире высокой кухни – изящный минимализм присутствует не только в интерьере, но и в оформлении блюд.

Красивый интерьер, живая музыка, изысканная кухня, несколько залов, оформленных в разных стилях и имеющих каждый свою смысловую нагрузку, помогут сделать мероприятие красивым и незабываемым.

Ресторан «Ранчо» располагает несколькими залами.

Ресторан также предлагает услуги выездного кейтеринга

Техническая база ресторана «Ранчо» позволяет предлагать его площадку и как плацдарм для проведения мастер-классов, презентаций, семинаров. Мы располагаем проектором, акустической системой, большим экраном и Интернетом.

Организация работы в кондитерском цехе

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он, как правило, работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе. Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

- малой мощности считаются цехи, выпускающие до 12 тыс. изделий в смену (или 0,6 т муки);
- средней мощности - 12-20 тыс. изделий в смену (или 0,9 т муки);
- большой мощности - от 20 тыс. изделий в смену (или 1,5 т муки).

В ресторанах, столовых, кафе организуются кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8 или 10 тыс. изделий в день.

Количество изделий, вырабатываемых в кондитерских цехах: до 3 тыс. в день выпускаются изделия из 2-3 видов теста (дрожжевого, песочного, слоеного), без отделки кремом (коржики, кексы, языки слоеные и др.). В кондитерских цехах мощностью более 3 тыс. изделий в день выпускаются изделия из различных видов теста, в том числе кремовые.

Кондитерские цехи в основном работают самостоятельно, поэтому они должны изучать спрос покупателей, организовывать сбыт своей продукции, заключая договоры с другими предприятиями общественного питания, не имеющими кондитерских цехов, с предприятиями розничной торговли.

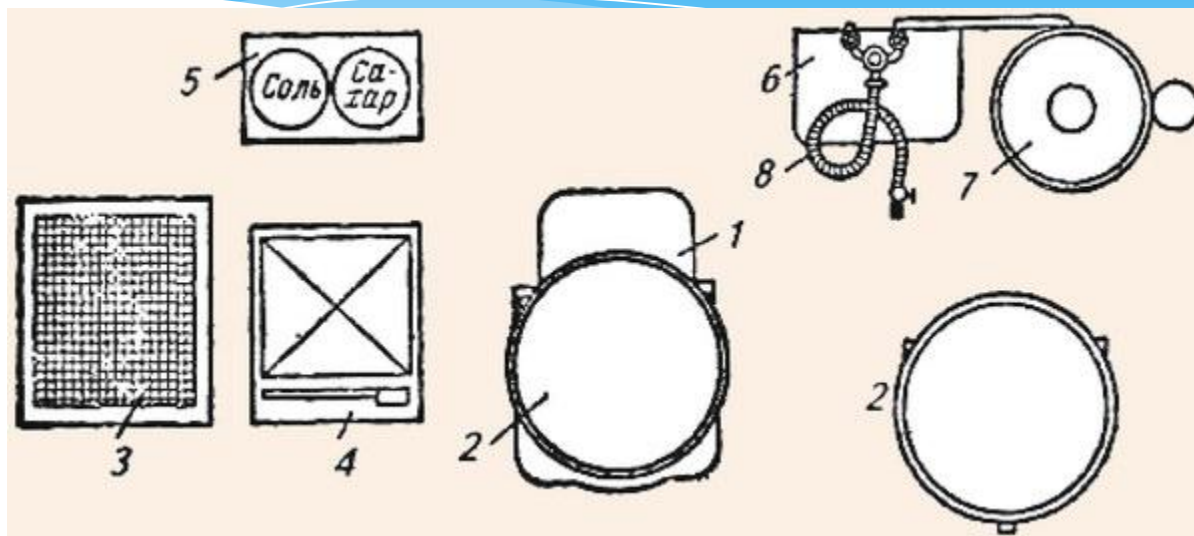
Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий:

- хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.);
- приготовление и замес теста;
- разделка теста и его порционирование;
- формовка изделий; расстойка, выпечка и охлаждение изделий;
- приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок);
- отделка изделий.

Кондитерские цехи большой мощности предусматривают следующий состав помещений: кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов; помещение для обработки яиц; помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий; моечная посуды, тары, инвентаря; кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий, комната начальника цеха, экспедиция. Такой состав помещений улучшает условия труда в цехе. В небольших кондитерских цехах количество помещений может быть сокращено до 2-3.

На схеме показана примерная планировка кондитерского цеха с размещением оборудования. Расположение указанных помещений и размещение оборудования в них должно соответствовать последовательности технологического процесса.

Примерная схема рабочего места по приготовлению опары и теста



1 - тестомесильная машина; 2 - дежа; 3 - мукопросеиватель; 4 - весы товарные; 5 - мерные бачки для раствора соли и сиропа; 6 - производственная раковина со смесителем горячей и холодной воды; 7 - кипятильник для воды; 8 - гибкий шланг для наполнения дежи теплой водой

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто готовят двумя способами: опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто изготавливают преимущественно для изделий с малым количеством сдобы

(сахара, маргарина, меланжа), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы.

Безопарный способ

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 30 - 35 °С воду, предварительно разведенные

в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все хорошо перемешивают

в течение 7 - 8 мин. После этого вводят растопленный маргарин или масло сливочное и замешивают тесто до однородной консистенции.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3 - 4 часа для брожения в помещении с температурой +35 - 40 °С. Через 1,5 - 2 часа,

когда тесто увеличится в объеме в 1,5 - 2 раза, дежу подкатывают к тестомесильной машине, включают электродвигатель,

перемешивают тесто в течение 1 - 2 мин. и вновь ставят для брожения. За время брожения тесто обминают 2 - 3 раза.

Опарный способ

Для приготовления опары в дежу наливают подогретую до температуры воду в количестве 60 - 70% от общего количества жидкости, добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35 - 50%) и перемешивают

до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают марлей и ставят в помещении

с температурой +35 - 40 °С на 2,5 - 3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2 - 2,5 раза, а затем начнет опадать,

к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, меланж или яйца, хорошо перемешивают,

всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. За 2 - 3 мин. до окончания замеса добавляют растопленный жир, затем тесто

закрывают марлей и оставляют на 2 - 2,5 часа для брожения. За время брожения опару обминают два раза, тесто

Ватрушки

Продукты для теста	Масса Бр	Продукты для начинки	Масса Бр
Пшеничная мука	400-450 г	Творог	500 г
Молоко или вода	250 г	Сметана	100 г
Масло	100 г	Сахар	70-100 г
Сахар	100 г	Ванильный сахар	2 ч.л.
Яйца	2 шт/ 80г	Яйцо	Для смазки
Соль	½ ч.л.		
Дрожжи	10 г		

Тесто.

Тесто готовится безопасным способом.

В подготовленную посуду влить необходимое количество подогретого до 30-40°C молока или воды, добавить в него отдельно разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды дрожжи,

просеянный сахар, яйца и соль. Жидкость в посуде размешать, всыпать в нее просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса в тесто добавить растопленное до густоты сметаны сливочное или растительное масло и замес продолжить до тех пор, пока масло полностью не соединится с тестом.

Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным, без комков непромешанной муки, в процессе замеса легко отставать от рук и стенок посуды. После замеса тесто слегка посыпать мукой, посуду закрыть крышкой или чистой тканью и поставить на 3-3,5 часа в теплое место (28-30°C) для брожения. В процессе брожения, чтобы освободить тесто от излишне накопленного углекислого газа, делают обминку, т.е. легкое перемешивание теста.

При обминке тесто обогащается кислородом воздуха, что способствует развитию дрожжей и значительному увеличению объема теста. Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать 2-3 раза, а из муки со слабой клейковиной - 1 раз. Первую обминку делают через 1-1,5 часа, затем через 2-2,5 часа и последнюю - перед разделкой.

Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски по 58 г. И подкатывают в шарики.

Шарики укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см друг от друга и слегка прижимают рукой.

После 15 минутной расстойки, деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло. Ватрушки с творожным фаршем нужно смазывать яйцом после заполнения фаршем. Выпекать при температуре 230-240°C, в течение 6-8 мин.

Требования к качеству: ватрушка должна быть круглой формы, нерасплывчатая, поверхность глянцевая, румяная.

Сердцевина открытая, тесто хорошо пропеченное, мякиш пышный пористый.







Опарное тесто готовят в два приема. Сначала из муки, молока и дрожжей готовят опару. Для ее замеса молоко (примерно 80% нормы)

подогревают до 30°C, затем вливают в него разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и предварительно процеженные дрожжи.

Продукты для теста	Масса бр	Продукты для начинки	Масса бр
Мука	500 г	Мякоть говядины	500-600г
Яйца	1-2шт /40-80 г	Лук	2-3 шт
Дрожжи	10 г	Яйца	2 шт/80 г
Молоко	1 стакан (250 мл)	Масло растительное	2 ст.л.
Маргарин/Масло слив	1-2 ст.л.	Соль	1,5 ч.л.
Сахар	0,5 ч.л	Перец черный молотый	0,5 ч.л.
Соль	0,5 ч.л	Зелень петрушки	0,5 г
		Желток для смазывания	1 шт

Жидкость размешивают и всыпают в нее подготовленную муку (примерно 50% нормы), добавляют немного сахара для подкормки дрожжей и все это размешивают до получения однородной массы.

Густоту опары определяют в зависимости от качества муки. Из муки, содержащей хорошую эластичную клейковину, опару готовят более жидкую, а из муки со слабой клейковиной - более густую.

Лучшей мукой для опарного дрожжевого теста считается мука-крупчатка.

После замеса опару ставят в теплое место (25-30°) на 1-1,5 часа для брожения. Во время брожения тесто опары должно увеличиться в объеме в 2-3 раза и потом постепенно будет опадать, что и будет служить признаком готовности опары.

В готовую опару добавить оставшуюся часть теплого молока, растворенную соль, яйца, сахар, все это размешать, всыпать муку и замешивать тесто до тех пор, пока оно не будет гладким, эластичным и легко отставать от рук и стенок посуды.

После этого в тесто ввести растопленное до сметанообразного состояния масло (сливочное или топленое), сливочный или столовый маргарин, растительное масло и вновь продолжить замес до полного соединения масла с тестом.

Замешанное тесто слегка посыпать сверху мукой, посуду закрыть крышкой или тканью и поставить в теплое место (25-30°C) на 1-1,5 часа для брожения, после чего сделать обминку.

В дальнейшем делать то же, что и с безопарным тестом.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают его на продолговатые полосы шириной 18 - 20 см. На середину полосы по всей его длине кладут фарш мясной с луком. Края теста соединяют над фаршем и защипывают.

Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист и оставляют для расстойки. Можно также раскатанное тесто положить на чистое полотенце и на нем сформовать кулебяку и выложить ее на смазанный жиром лист.

Перед выпечкой ее смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2 - 3 местах для выхода пара во время выпечки.

Кулебяку

перед отпуском нарезают на порции по 100 - 150 г и подают в горячем или холодном виде.



Торт «Захер»



Продукты	Масса бр	Продукты	Масса бр
Масло слив	170 г	Сахарная пудра	45 г
Горький шоколад	235 г	Соль	0,5 г
Ванильный сахар	1 ч.л.	Яйца	6 шт/240 г
Сахар	180 г	Мука пшеничная	135 г
Абрикосовый джем	465 г	Сливки	85 г
Мед	35 г	Какао	25 г

Растопить 135 грамм горького шоколада до 40-50 градусов.

135 грамм сливочного масла взбивать с сахарной пудрой в течение 5 минут, добавляя при этом последовательно растопленный шоколад, ванильный сахар, соль, поочередно желтки яиц. Взбить в отдельной посуде белки, добавив в них сахар.

Аккуратно добавить взбитые белки во взбитую до этого сливочную массу. Добавить муку и хорошо перемешать.

Полученное тесто нужно уложить в круглую форму диаметром около 20 сантиметров и выпекать при температуре 180 градусов в течение часа. Затем бисквит нужно охладить и разрезать на две половинки: верхнюю и нижнюю.

Развести 300 грамм джема с водой и довести до кипения. Полученным сиропом пропитать нижнюю и верхнюю половинки бисквита, затем положить одну половинку на другую и поставить в холодильник.

Растопить оставшиеся 100 грамм шоколада и нагреть сливки. Добавить сливки в шоколад и хорошо перемешать.

Добавить в растопленный шоколад, 35 грамм масла, меда, 165 грамм абрикосового джема, какао. Взбивать шоколадную глазурь миксером в течение минуты.

Равномерно нанести глазурь сверху и по бокам торта.



Бисквитное тесто

Бисквитное тесто готовят двумя способами: холодным и основным с подогревом.

Бисквит основной с подогревом.

Продукты	Масса бр
Мука	281 г
Крахмал	69,4 г
Сахар	374 г
Меланж	578,5 г
Эссенция	3,5 г

25 % муки можно заменить крахмалом для улучшения количества клейковины. Благодаря крахмалу – бисквит более сухой.

Яйца с сахаром соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45 градусов.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения в объеме до 2,5 – 3 раза до появления устойчивого рисунка на поверхности. При взбивании масса охлаждается до 20 градусов.

Муку соединяют с крахмалом и быстро (не резко) с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Если замес производят во взбивальной машине, то он должен длиться не более 15 секунд. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Её добавляют в конце взбивания яично-сахарной массы. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в формах и на листах, т.к. при хранении оно осядет. Выпекают при t 200-210 градусов. Время выпечки зависит от объема и толщины теста.



Бисквит круглый (холодный)

Продукты	Масса бр	Продукты	Масса бр
Мука пш	389,4 г	Сахар	341,9 г
Яичные желтки	341,9 г	Яичные белки	512,8 г
Эссенция	2,3 г	Лимонная кислота	1,5 г

Яичные желтки соединяют с сахаром и взбивают до увеличения в объеме до 2,5-3 раза. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения в объеме до 5-6 раз, до устойчивой пены. Для укрепления структуры белка добавляют лимонную кислоту (в конце взбивания). Ко взбитым желткам добавляют $\frac{1}{4}$ белков, эссенцию; слегка перемешивают, вводят остальные взбитые белки и добавляют в муку, перемешивают до однородного теста. При недостаточном взбивании белков или желтков, а так же при длительном замесе с мукой, бисквит получается плотным, небольшого объема, а при излишке яиц – расплывчатый. Готовое тесто сразу выпекают при t 200-210 градусов.





Крем «Шарлотт»

Продукты	Масса бр	Продукты	Масса бр
Масло слив	250 г	Сахар	1 стакан
Яйца	2 шт или 5 яичных желтков	Молоко	1 стакан
Ванильный сахар	1 ч.л.	Коньяк	1,5 ст.л.

Крем Шарлотт можно готовить как из желтков, так и из целых яиц, в случае использования одних желтков крем

получается более желтым. Для приготовления заварной составляющей крема берем небольшую кастрюлю с толстым дном. Вливаем стакан молока (250 мл.), высыпая стакан сахара. По желанию количество сахара можно уменьшить. Помешивая, нагреваем смесь. Кипятить не нужно, когда сахар растает, убираем кастрюлю с огня. Взбиваем желтки венчиком.

Тоненькой струйкой вливаем теплое молоко. Смесь продолжаем мешать. Яично-молочную смесь переливаем в кастрюлю. Постоянно помешивая, нагреваем на самом слабом огне. Конечно же, лучше нагревать на водяной бане. Доводим смесь практически до кипения, но не кипятить, иначе яйцо свернется. Важно - огонь должен быть слабым, а вот мешать надо не переставая. У нас должен получиться крем, похожий на густой кисель. Убираем крем с огня, остужаем до комнатной температуры. Периодически мешаем, чтобы избежать образования пленки на поверхности крема. В остывший крем добавляем коньяк. Вместо коньяка можно добавить ликер. В эконом-варианте можно обойтись без добавления коньяка. В большой удобный сосуд кладем размягченное сливочное масло. Это означает, что масло следует заранее выставить из холодильника, чтобы оно стало мягким. Топить или нагревать его на огне или в микроволновке нельзя.



Масло должно стать мягким, но ни в коем случае топленным или расслоившемся. Кроме того, масло должно быть хорошего качества, поскольку именно от масла зависит насколько хорошим и вкусным получится крем Шарлотт.

Масло взбиваем миксером. Постепенно добавляем заварную основу. Обращаю внимание, кремы взбивают либо венчиком, либо миксером с установленной рамной мешалкой. В этом случае

крем обогащается воздухом и становится более воздушным. Блендер для приготовления кремов использовать нельзя, так как ножи блендера меняют структуру крема, он нагревается, расслаивается. Блендер можно использовать только с насадкой венчик, если таковая имеется. Взбиваем крем до однородности. Он увеличивается в объеме, становится воздушным. Как только достигли желаемого, прекращаем взбивание. Это важно, поскольку при чрезмерном взбивании масло может начать расслаиваться на жир и воду. Готовый крем Шарлотт используем для внутренних прослоек торта. Обращаю внимание, что крем окончательно застывает только в холодильнике (12 часов). Чтобы использовать этот крем для украшения торта, его сперва немного охлаждаем.



