

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение республики Хакасия
«Училище (техникум) олимпийского резерва»



Письменная экзаменационная работа

РУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ. ПИРОГИ

Выполнил: студент
гр. № 322 Семёнов П.А
Руководитель: Баранова Л.С.

Историческая справка:

Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов, как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу



? Цель работы:

? Изучение ассортимента и
технологического процесса
приготовления пирогов и кулебяк



Ассортимент кулебяк

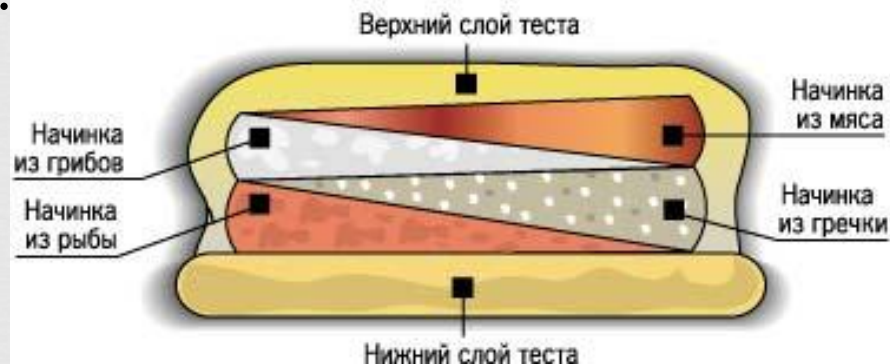


По виду теста:

- ? Из дрожжевого теста
- ? Из слоёного теста
- ? По виду фарша
- ? Кулебяка с мясным фаршем
- ? Кулебяка с рыбным фаршем
- ? И другие..



Кулебяка в разрезе



Сырье для приготовления кулебяки с

МЯСОМ



Механическая кулинарная обработка сырья

МЯСО:

Оттаивают
Обмывают
Обсушивают
Разрубают тушу
Обваливают
Жилуют
Зачищают
Сортируют
Выделяют котлетное
мясо

? СЫПУЧИЕ ПРОДУКТЫ:

? Просеивают

? ЯЙЦА:

? Проверяют

? Сан. обработка

? МАРГАРИН:

? Проверка

? Размягчение

Приготовление опарного

теста:

Сырьё:

Основное:



мука

вода

сахар

маргарин

соль

дрожжи

Яйца



videoculinary.ru

Организация рабочего места в мучном цехе

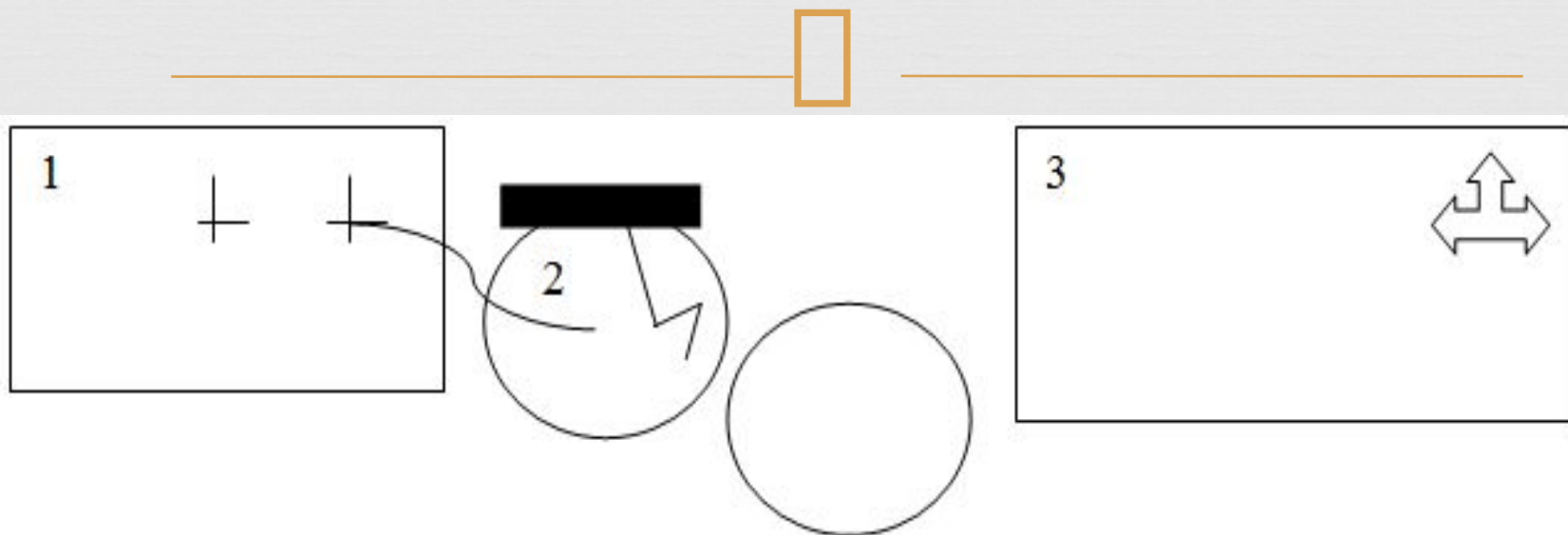


Рисунок 2. Схема организации рабочего места по замесу теста:
1- ванна с гибким шлангом для заполнения дежи водой; 2- тестомесильная машина с двумя подкатными дежами; 3- производственный стол с весами

Приготовление

кулебяки

- ? Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см, на середину пласта по всей его длине кладут фарш. Края теста соединяют над фаршем и защипывают.
- ? Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на подготовленный лист, украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем, и оставляют для расстойки.



Приготовление фарша

? Сырое мясо пропускают через мясорубку периодически обжаривают до готовности выделившийся из мяса сок сливают и приготавливают на нем белый соус. Обжаренное мясо смешивают с пассерованным луком и еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш заправляют белым соусом, солью, перцем, мелко нарезанной зеленью и перемешивают.



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В МЯСНОМ ЦЕХЕ

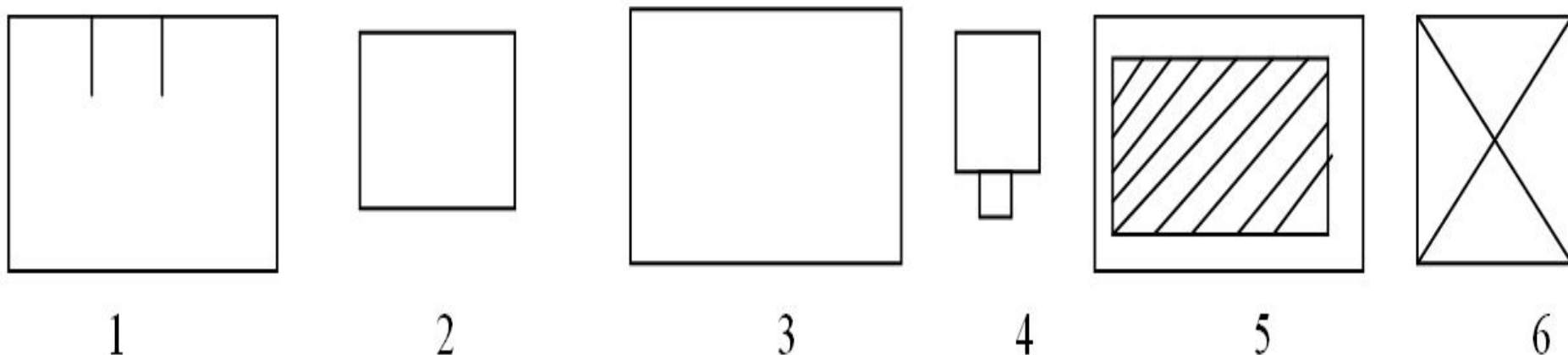


Рисунок 1. Организация рабочего места в мясном цехе

1-Ванна моечная; 2-стул для разрубка мяса; 3- стол для обвалки мяса; 4- мясорубка;

5-стол производственный для нарезки мяса; 6-Холодильный шкаф

Требования к качеству пирогов и кулебяк

- ? Готовые изделия из любого вида теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий — от золотисто-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот, при надавливании пружинит.
- ? Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается при...
- ...ость.



Организация рабочего места в горячем цехе

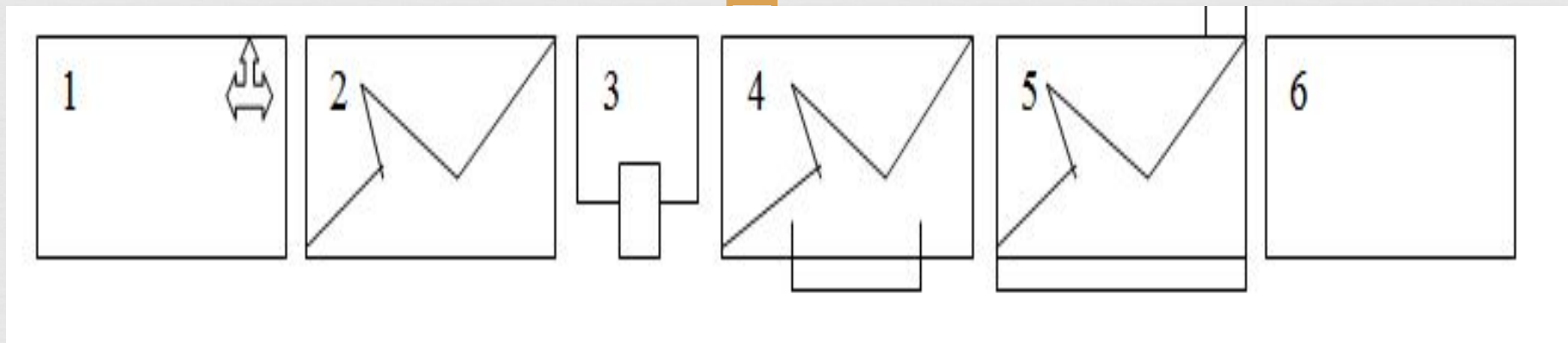


Схема организации рабочего места в горячем цехе
1-Производственный стол с настольными весами; 2-Плита электрическая; 3-Мясорубка; 4-Жарочный шкаф; 5- Пароконвектомат; 6-Стол для расстойки изделий и готовой продукции



Санитария и безопасность труда на предприятиях общественного питания

Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации
ОХРАНА ТРУДА В ПИЩЕБЛОКЕ. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ

279

Проверь:

освещенность помещения,
проходов и рабочего места,
устойчивость крепления
и правильную работу
оборудования



Не допускай к работе случайных и необученных лиц. Не закалывай одежду булавками, не держи в карманах острые или быющиеся предметы

По окончании работы все выключи, разбери. Детали промой горячей водой. Закрой вентиля (краны) холодной и горячей водой

При наличии напряжения на корпусе (быт ток) или неправильном вращении частей агрегатов, или застревании предметов - останови машину! После прерывательной работы

Передвигай тележки, стеллажи в направлении от себя



Заключение



- ? Можно сделать вывод, что различные пироги пользуются большим спросом.
- ? Таким образом, на основании проделанной работы можно сделать следующие выводы:
- ? ассортимент пирогов в настоящее время очень широк;
- ? этот ассортимент можно ещё расширить за счёт использования различных видов теста и различных фаршей;
- ? спрос на такие изделия велик;
- ? Задачи по выполнению письменной квалификационной работы выполнены полностью, цель работы – достигнута.
- ?

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

