

Государственное автономное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»

Громова Татьяна Сергеевна

Студентка группы ПК 18-14

Профессия: «Повар, кондитер»

Тема письменной
экзаменационной работы:

«Технологический процесс
приготовления кулинарного
блюда:

-Зразы с овощами и омлетом,
сложный гарнир

и кондитерского изделия:

-Булочка: Лесной хоровод

Руководитель: Козлова Ирина
Геннадьевна



- **Актуальность** письменной экзаменационной работы заключается в том, что «Зразы из кур, с омлетом и овощами, сложный гарнир» и кондитерское изделие булочка «Лесной хоровод», востребованы посетителями.
- **Цель работы** - закрепить умения и навыки по приготовлению кулинарного блюда: «Зразы из кур, с омлетом и овощами, сложный гарнир» и кондитерского изделия: булочка «Лесной хоровод»
- **Задачи:**
 - 1) изучить дополнительную литературу и интернет-ресурсы
 - 2) изучить технологический процесс приготовления кулинарных блюд и кондитерского изделия
 - 3) составить технологические карты
 - 4) изучить оборудование
 - 5) сделать выводы
- **Объект исследования:** Технологический процесс приготовления кулинарного блюда, кондитерских изделий из дрожжевого теста.
- **Предмет исследования:** Технология приготовления кулинарного блюда: «Зразы из кур, с омлетом и овощами, сложный гарнир» и кондитерского изделия: булочка «Лесной хоровод».

Зразы из кур, с омлетом и овощами



Ингредиенты:

- Мясо птицы
- Хлеб пшеничный
- Молоко
- Внутренний жир
- Яйцо
- Морковь
- Лук зеленый
- Масло сливочное
- Крупа рисовая
- Помидор свежий
- Огурец свежий
- Зелень петрушки

Выход: 1/275 грамм

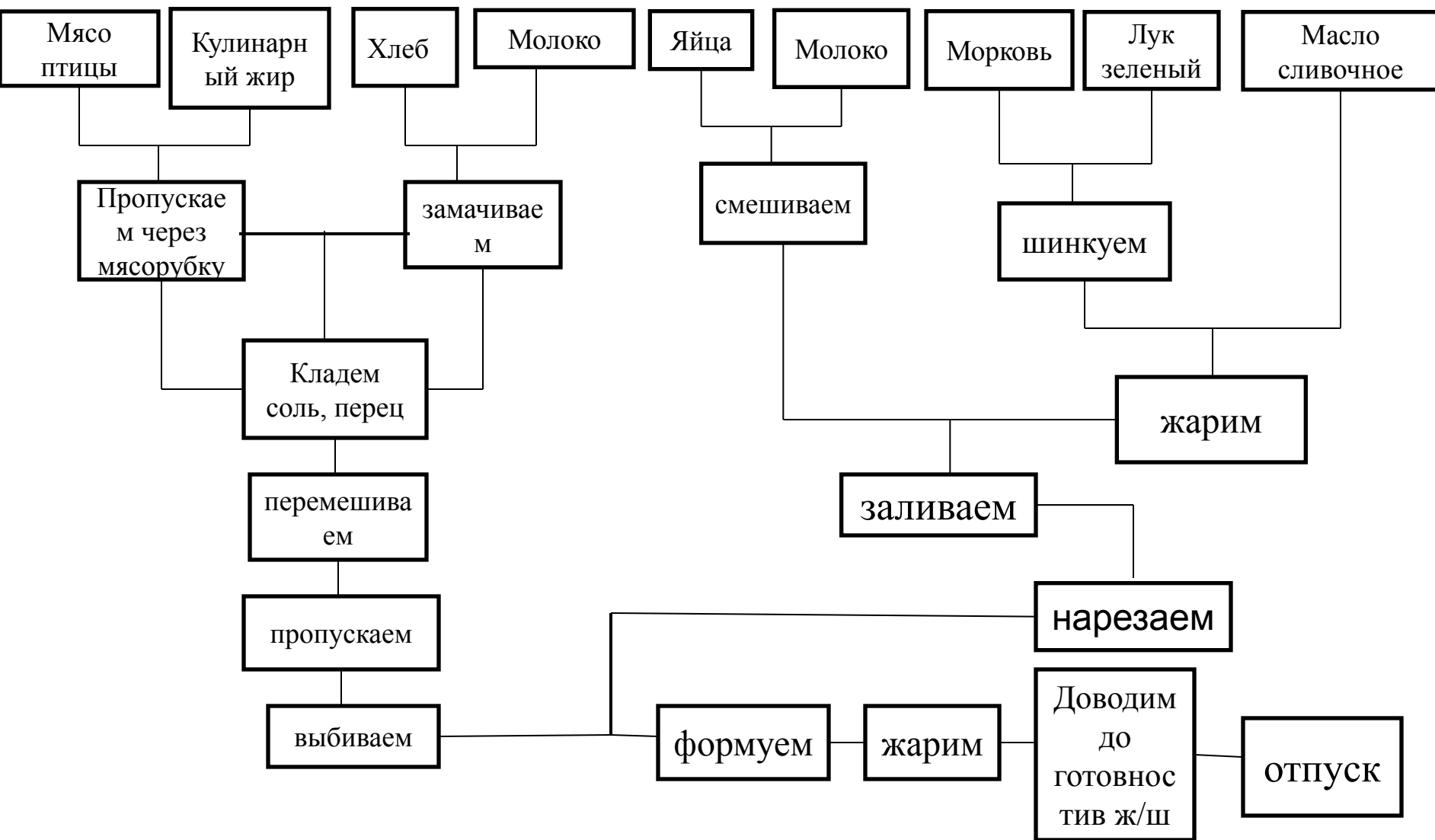
Рецептура кулинарного блюда: Зразы из кур, с омлетом и овощами, сложный гарнир

| Наименование продуктов | На 1 порцию/г | |
|----------------------------|---------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Мясо птицы | 206 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 15 | 15 |
| Молоко | 23 | 23 |
| Внутренний жир | 5 | 5 |
| Котлетная масса | - | 115 |
| Фарш | | |
| Яйца | 1/4 шт. | 10 |
| Молоко | 5 | 5 |
| Морковь | 14 | 10 |
| Лук зеленый | 19 | 15 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Масса фарша | - | 30 |
| Масса полуфабриката | - | 145 |
| Масса готовых зраз | - | 120 |
| Гарнир №747 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход | - | 275 |

Рецептура сложного гарнира

| Наименование продуктов | На 1 порцию/г | |
|----------------------------|---------------|------------|
| | Брутто | Нетто |
| Горячий гарнир | | |
| Крупа рисовая | 54 | 54 |
| Масло сливочное | 7 | 7 |
| Вода | 109 | 109 |
| Масса готового риса | - | 149 |
| Холодный гарнир | | |
| Огурец свежий | 21 | 20 |
| Помидор свежий | 24 | 20 |
| Перец сладкий | 10 | 8 |
| Зелень петрушки | 4 | 3 |
| Выход | - | 150 |

Технологический процесс приготовления: Зразы из кур, с омлетом и овощами, сложный гарнир



Приготовление



Приготовление
фарша

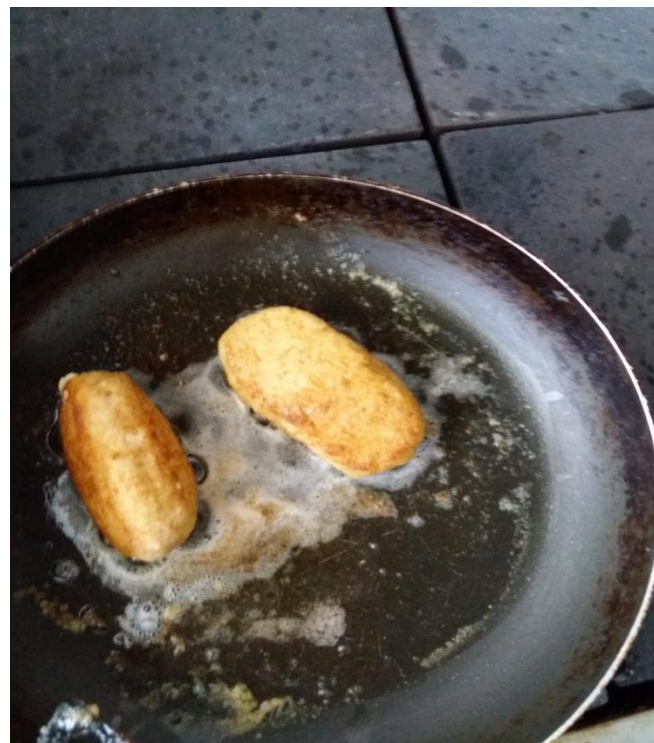


Шинкуем морковь
и зеленый лук

Приготавливаем
омлетную
смесь



Пассерованные
морковь и зеленый
лук заливаем
омлетной смесью



Зразы жарим
основным способом.
Внутри омлетная
начинка, которую
нарезаем ломтиками
и сворачиваем в
виде маленького
рулета



Отвариваем
рис



Нарезаем помидор
свежий кубиком



Огурец свежий
нарезаем
соломкой



Нарезаем перец
сладкий дольками

Требования к качеству, сроки хранения:

- внешний вид – аккуратный; без трещин, консистенция – сочная, мягкая; цвет – золотистый, светло – коричневый; вкус – в меру соленый; запах – свойственный используемым продуктам.
- Температура подачи: 80°, так как блюдо заказное

Отпуск

При отпуске на подогретую до 40° С на мармите порционное блюдо или тарелку кладут зразы, рядом горячий гарнир – рис припущенный, холодный гарнир, посыпают зеленью.



Технологический процесс приготовления: Булочка «Лесной хоровод»

| Наименование продуктов | Расход сырья |
|------------------------|--------------|
| | 10 шт. |
| Мука | 780 |
| Сахар-песок | 160 |
| Масло | 134 |
| Яйцо | 48 |
| Соль | 10 |
| Молоко | 140 |
| Дрожжи | 20 |
| Ванилин | 0,6 |
| Изюм | 4 |
| Орехи | 4 |

Булочка «Лесной хоровод»



Ингредиенты:

- Мука
- Сахар-песок
- Масло
- Яйцо
- Соль
- Молоко
- Дрожжи
- Ванилин
- Изюм
- Орехи

Выход 1/100 грамм

Булочка «Лесной хоровод»



В теплом молоке разводим
дрожжи, сахар, соль,
ванилин



Добавляем яйцо и
перемешиваем



Добавляем
половину муки,
перемешиваем



Добавляем
сливочное масло и
перемешиваем



Добавляем оставшуюся
муку и хорошо
перемешиваем



Добавляем изюм,
вымешиваем

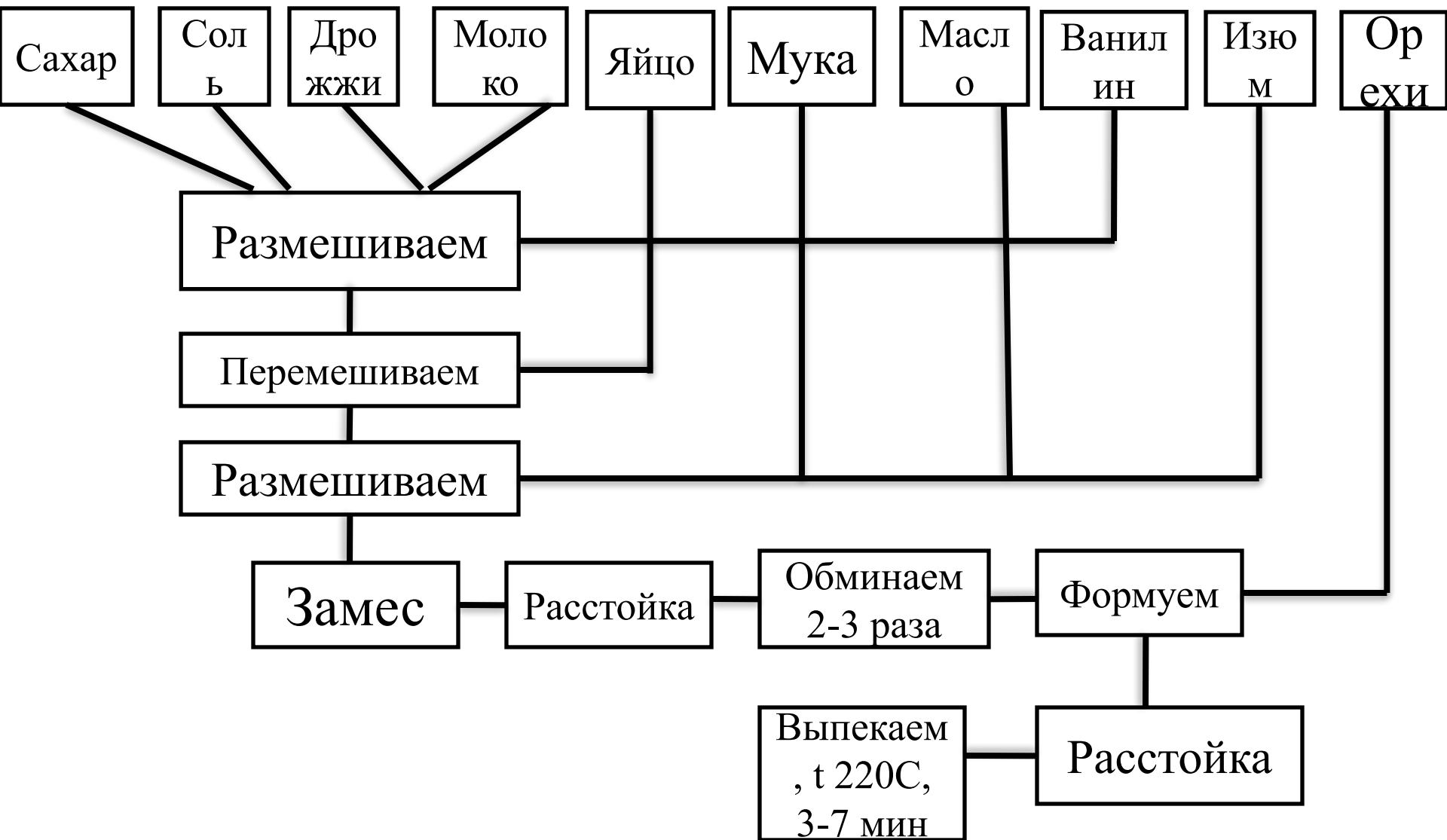


Смазываем маслом
и ставим в
растоичный шкаф



Делим на части и
формуем в виде
грибов

Технологический процесс приготовления: Булочка «Лесной хоровод»



Требования к качеству, сроки хранения:

- Внешний вид – изделие без деформации, на разрезе консистенция однородная, пористая, мягкая, без следов не промеса, на поверхности равномерно распределен орех и изюм, цвет – от золотистого до светло-коричневого, без постороннего запаха и вкуса.
- Срок хранения – 24 часа.

Технологический процесс приготовления: Булочка «Лесной хоровод»



Заключение

- При выполнении письменной экзаменационной работы освоены следующие этапы технологического процесса приготовления кулинарного блюда и кондитерского изделия: механическую кулинарную обработку сырья, виды тепловой обработки, температурный режим, сроки реализации.
- Перед тем как, отработать кулинарное блюдо и кондитерское изделие, изучен Сборник блюд и кондитерских изделий входящих в письменную экзаменационную работу, составлены технологические карты на кулинарное блюдо и кондитерское изделие.
- При приготовлении, оформлении блюда (зразы из кур, с омлетом и овощами, сложный гарнир), и кондитерского изделия (булочка «Лесной хоровод») ещё раз закрепила свои теоретические знания, практические навыки и умения.
- В процессе написания письменно-экзаменационной работы я ознакомилась с технологическими картами, изучила особенности приготовления блюд, закрепила знания, умения, полученные в процессе её выполнения, и приобрела навыки, нужные при организации работы и техники безопасности, использования оборудования, инвентаря, инструментов, необходимые для работы в предприятии общественного питания.