

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**

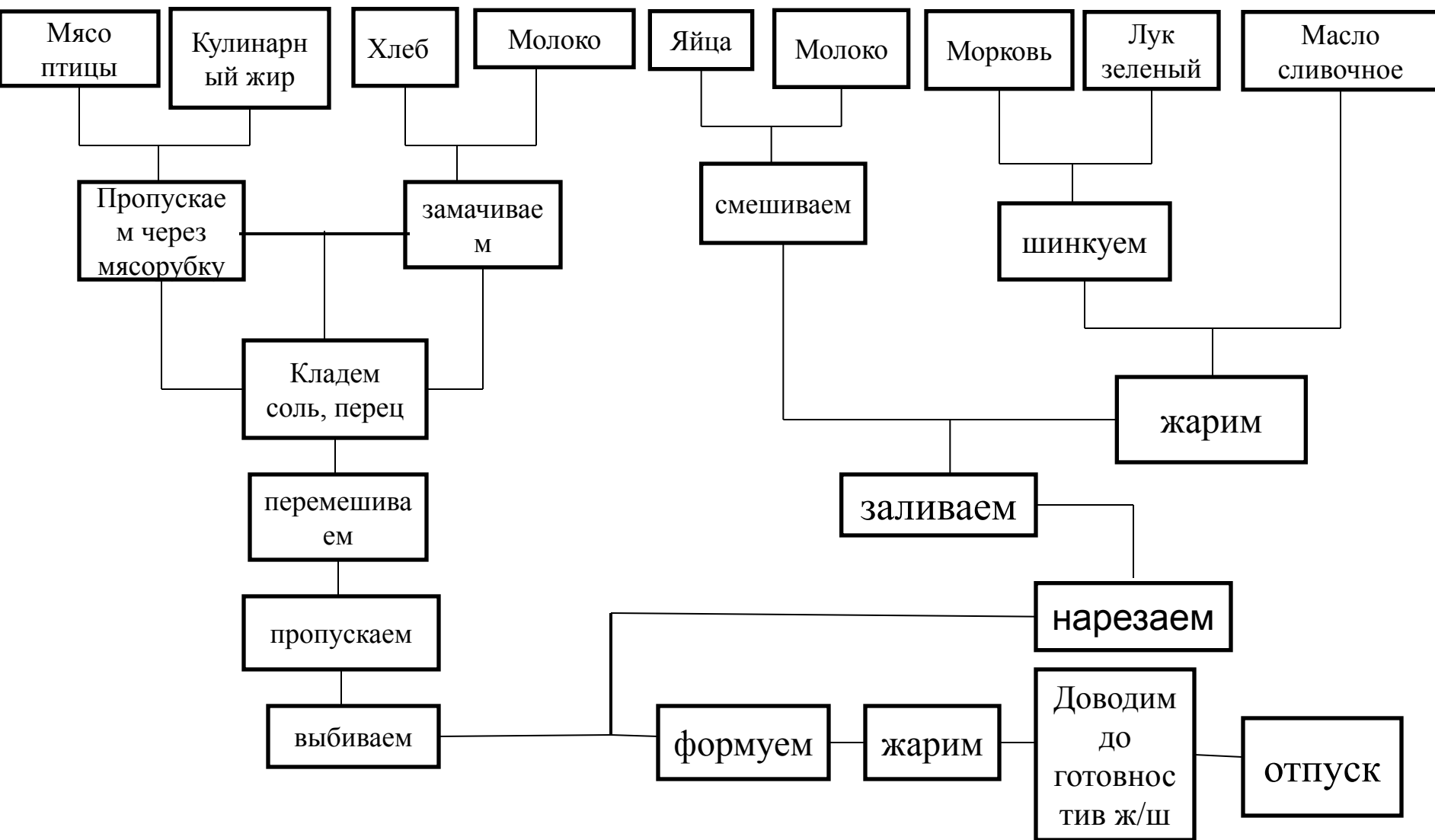
# Рецептура кулинарного блюда: Зразы из кур, с омлетом и овощами, сложный гарнир

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

# Рецептура сложного гарнира

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

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



# Приготовление



Приготовление  
фарша

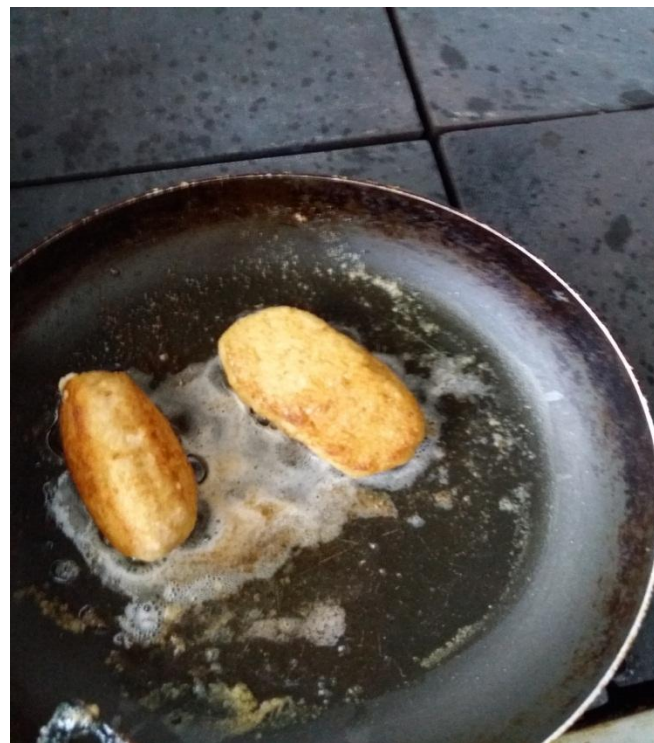


Шинкуем морковь  
и зеленый лук

Приготавливаем  
омлетную  
смесь



Пассерованные  
морковь и зеленый  
лук заливаем  
омлетной смесью

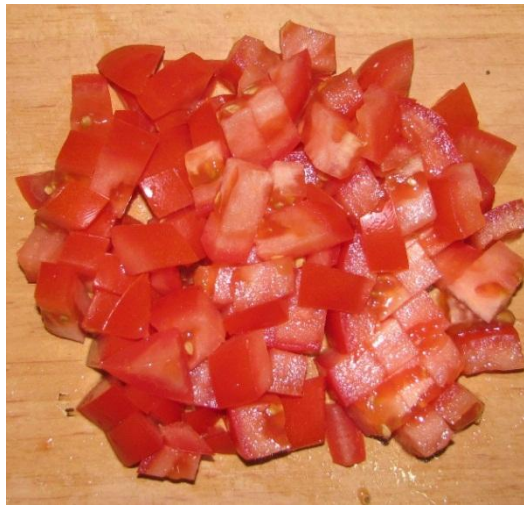


Зразы жарим  
основным способом.  
Внутри омлетная  
начинка, которую  
нарезаем ломтиками  
и сворачиваем в  
виде маленького  
рулета





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

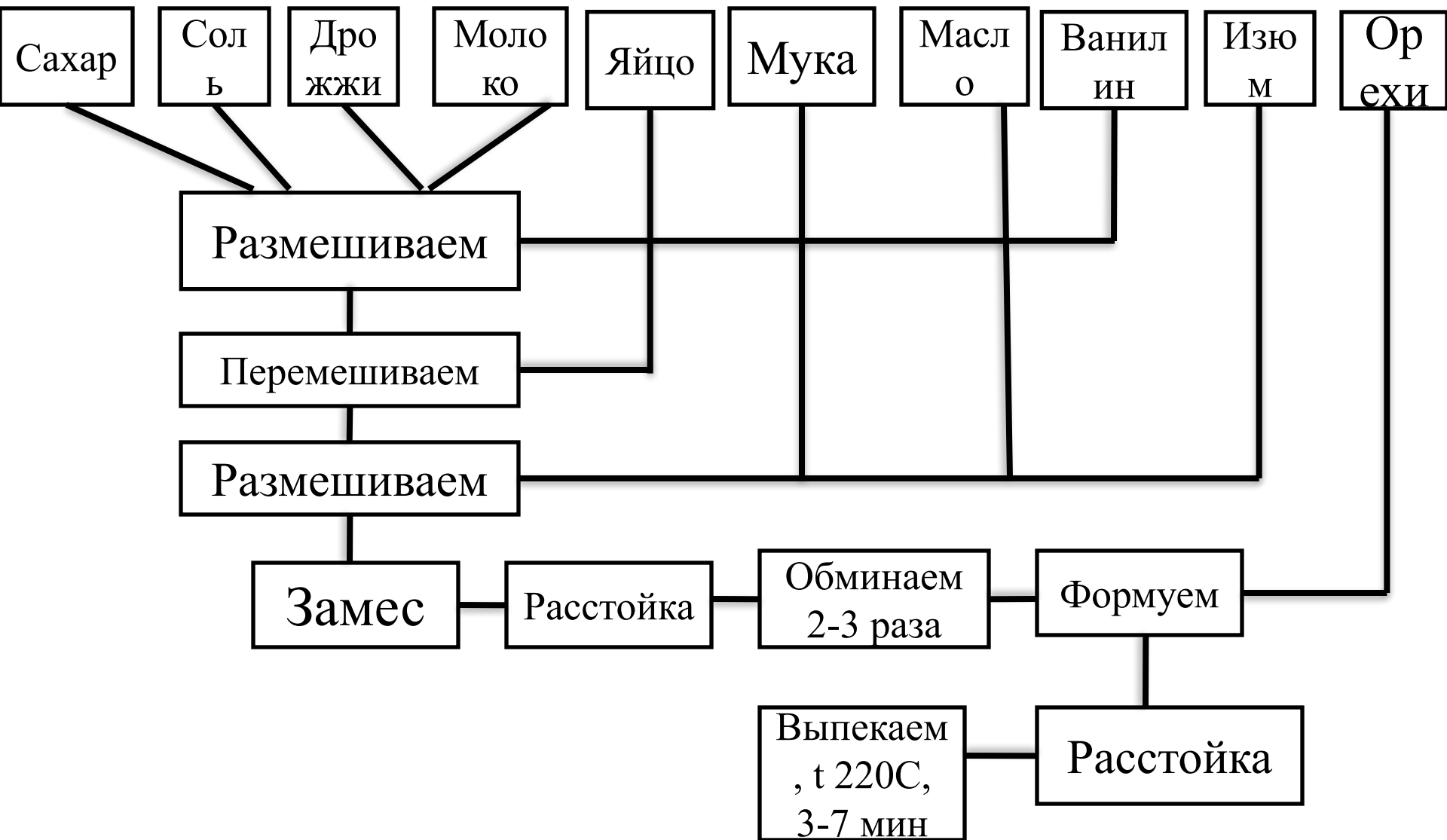


Смазываем маслом  
и ставим в  
растоичный шкаф



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.