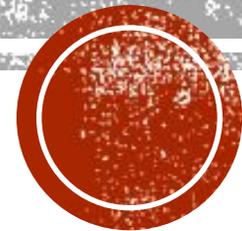


ВЫПУСКНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Студентки группы Пк-14

Кувшиновой И.В.



На тему: «Технологический процесс приготовления салатов из овощей и фруктов на примере салата «Романтик»»

- **Цель:**

- разработка технологического процесса приготовления салатов из овощей и фруктов на примере приготовления салата «Романтик».

- **Задачи выполнения письменной работы:**

- -изучить, обобщить и систематизировать приобретенный опыт профессиональной деятельности,
- -исследовать и проанализировать технологический процесс приготовления салатов из овощей и фруктов;
- -приготовить салат «Романтик»;
- -рекомендовать данное блюдо к внедрению в меню предприятий общественного питания.





SIP



- Приготовление блюд и кулинарных изделий на предприятиях индустрии питания соответствует определенным правилам и обязательным нормам пищевого производства продукции. Основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания являются Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, стандарты и технические условия качества пищевой продукции, технико-технологические карты блюд, калькуляционные карты, расчеты калорийности блюд.
- Каждый повар перед тем, как приступить к приготовлению блюд, должен сначала внимательно ознакомиться с рецептурой блюда технико-технологической карты, получить необходимое сырье, продумать ход работы по выпуску блюда высокого качества.



- Говоря о салатах в общем, стоит отметить, что некоторые из них стали визитной карточкой определенных стран или национальностей. Примером могут служить греческий или средиземноморский. Такие салаты, конечно же, можно приобрести в современных супермаркетах, но лучше побаловать домашних своим собственным приготовлением.
- Современные диетологи, медики, косметологи настаивают на использовании в питании продуктов, в которых сохранены естественные свойства. Этим требованиям на все сто процентов отвечают салаты. Рецепты этих блюд очень разнообразны: овощные и фруктовые, мясные и рыбные, сырны́е и грибные.



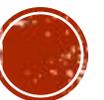


- Поскольку технологический процесс производства холодных блюд не предусматривает их тепловой обработки, поэтому большое внимание должно уделяться строгому соблюдению санитарных правил при их приготовлении и хранении. Холодные блюда и закуски изготавливают небольшими партиями по мере спроса посетителей, так как даже незначительное время хранения отрицательно отражается на их качестве и внешнем виде.
- Чтобы обеспечить необходимое санитарное качество холодных блюд и высокую производительность труда, нужно оснастить рабочее место повара достаточным количеством оборудования, инвентаря и инструментов, а так же холодный цех должен быть оборудован холодильным шкафом или другими видами холодильных устройств, гастроемкостями, количество которых рассчитывается по количеству хранимых в них сырья, полуфабрикатов и готовых блюд





- Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.





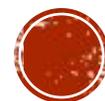
- Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов:
- На одном столе нарезают овощи , смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты(это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММ_{СМ} или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3.



Охрана труда на предприятиях общественного питания



Соблюдение охраны труда позволит сохранить
здоровье трудящихся  MyShared



ИНГРИДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «РОМАНТИК»

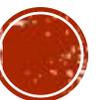


- -200 г куриного филе
- 1 свежий огурец
- 2 салатных листа
- 50 г сыра
- 3 ст.л майонеза
- 3 ст.л. нежирной сметаны
- 1 мандарин
- горсть грецких орехов
- зелень (петрушка или укроп)
- соль по вкусу



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «РОМАНТИК»

Куриное филе сварить в подсоленной воде и оставить
остывать в бульоне



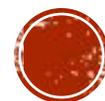
ЗАТЕМ РАЗОБРАТЬ НА ВОЛОКНА ИЛИ МЕЛКО ПОРЕЗАТЬ



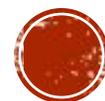
СЫР НАТЕРЕТЬ НА ТЁРКЕ



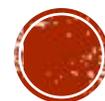
EDAKING.RU



ОГУРЦЫ ПОРЕЗАТЬ ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ



ОЧИЩЕННЫЙ ГРЕЦКИХ ОРЕХ ИЗМЕЛЬЧИТЬ



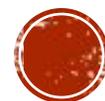
ЛИСТЬЯ САЛАТА ПРОМЫТЬ, ОБСУШИТЬ



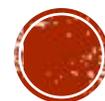
МАНДАРИН ОЧИСТИТЬ, ПОРЕЗАТЬ КРУЖОЧКАМИ



СМЕТАНУ СМЕШАЙТЕ С МАЙОНЕЗОМ



САЛАТ ЛУЧШЕ ВСЕГО ПОДАВАТЬ В ПОРЦИОННЫХ
ВАЗОЧКАХ ИЛИ ПРОЗРАЧНЫХ БОКАЛАХ



- Данная работа посвящена изучению технологического процесса приготовления холодных блюд, на предприятиях общественного питания. В работе систематизированы знания о правильном ведении технологического процесса по приготовлению салата. Дана полная характеристика используемого сырья, предоставлена рецептура и способы приготовления полуфабрикатов и блюда, а так же сделан подбор технологического оборудования, определение пищевой ценности салата «Романтик».



Советы от шефа

Мне очень нравится соус цезарь к курице. Для этого майонез нужно замешать с мелко нарезанными анчоусами, чесноком и сыром пармезан. Майонез можно сделать самому, но это уже будет дольше. Для этого желтки нужно взбить с растительным маслом. Масло вливается тонкой струйкой. Для вкуса добавить горчицу, лимонный сок, винный уксус, соль, смесь пять перцев.

