

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«КОЛЛЕДЖ МЕХАТРОНИКИ И ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ»

**Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер**

**Тема:**

**Технология приготовления блюд и кондитерских изделий: «Зразы рубленые со сложным гарниром и кондитерское изделие «Эклер»**

**Студент группы ПК-14: Ковальчук Антон Андреевич**

**Руководитель: Сахарова Наталья Константиновна**

**г. Светлый 2017**

# АКТУАЛЬНОСТЬ

Блюда из рубленного мяса пользуются спросом во всех ресторанах мира



Изделия из заварного теста имеют большую популярность в кондитерском производстве

# Цели и задачи

? **Цель:** приготовление блюда «Зразы рубленные» со сложным гарниром и кондитерского изделия «Эклер»;

Задачи:

? Рассмотреть нормативно – технологическую документацию

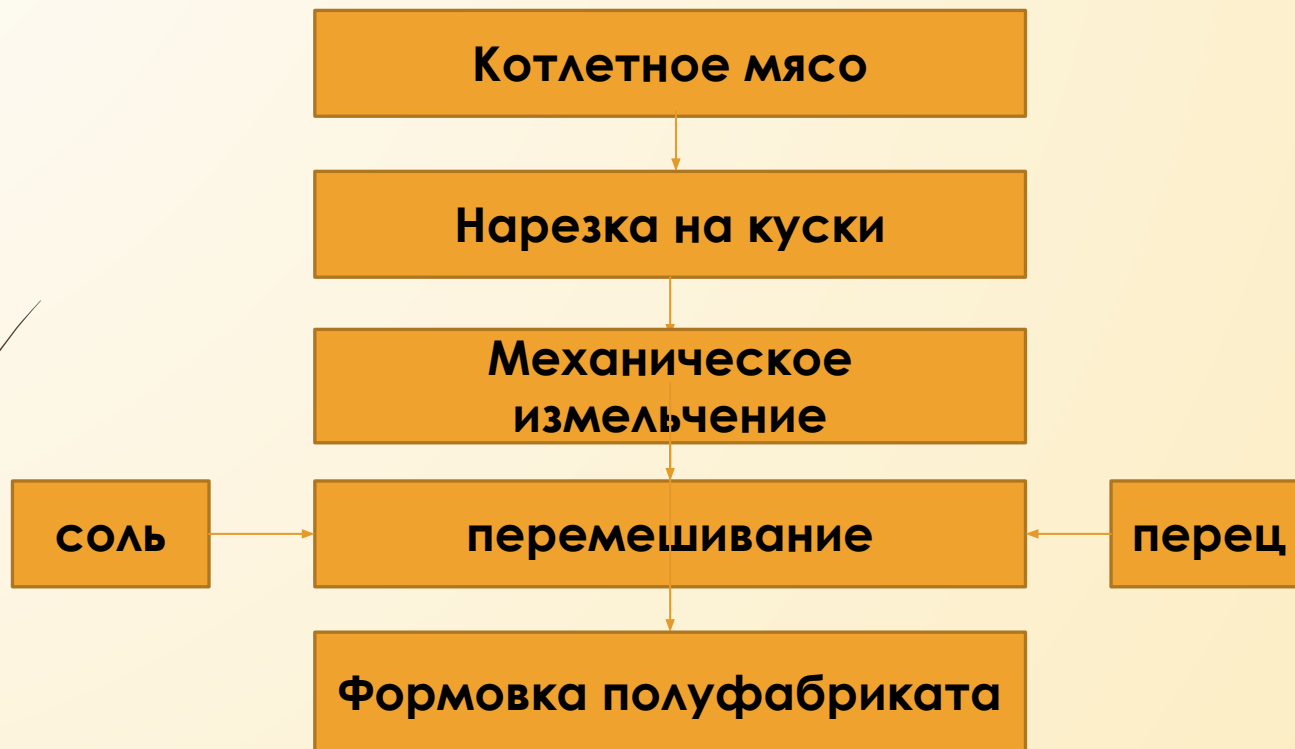
? Разработать и составить технологические и калькуляционные карты

? Организовать рабочее место, с соблюдением техники безопасности и технологического процесса

? Провести отработку навыков приготовления, оформления и подачу блюда: «Зразы рубленные» со сложным гарниром и кондитерского изделия «Эклер»;

? Провести органолептический контроль качества готового блюда в соответствии с технологической документацией

# Технологическая схема приготовления полуфабриката



# Технология приготовления зраз



# Технологическая схема приготовления гарнира

Картофель

Соль

Масло

Молоко

Первичная  
обработка

Растопить

Кипятить

Варка

Сливание  
отвара

Подсушивание

Протираание

Заправка

Соединение

Взбивание

# Технология приготовления гарнира



# ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ





# Органолептические показатели

Внешний вид – форма кирпичика с округлёнными краями, без трещин.

Цвет – тёмно-коричневый.

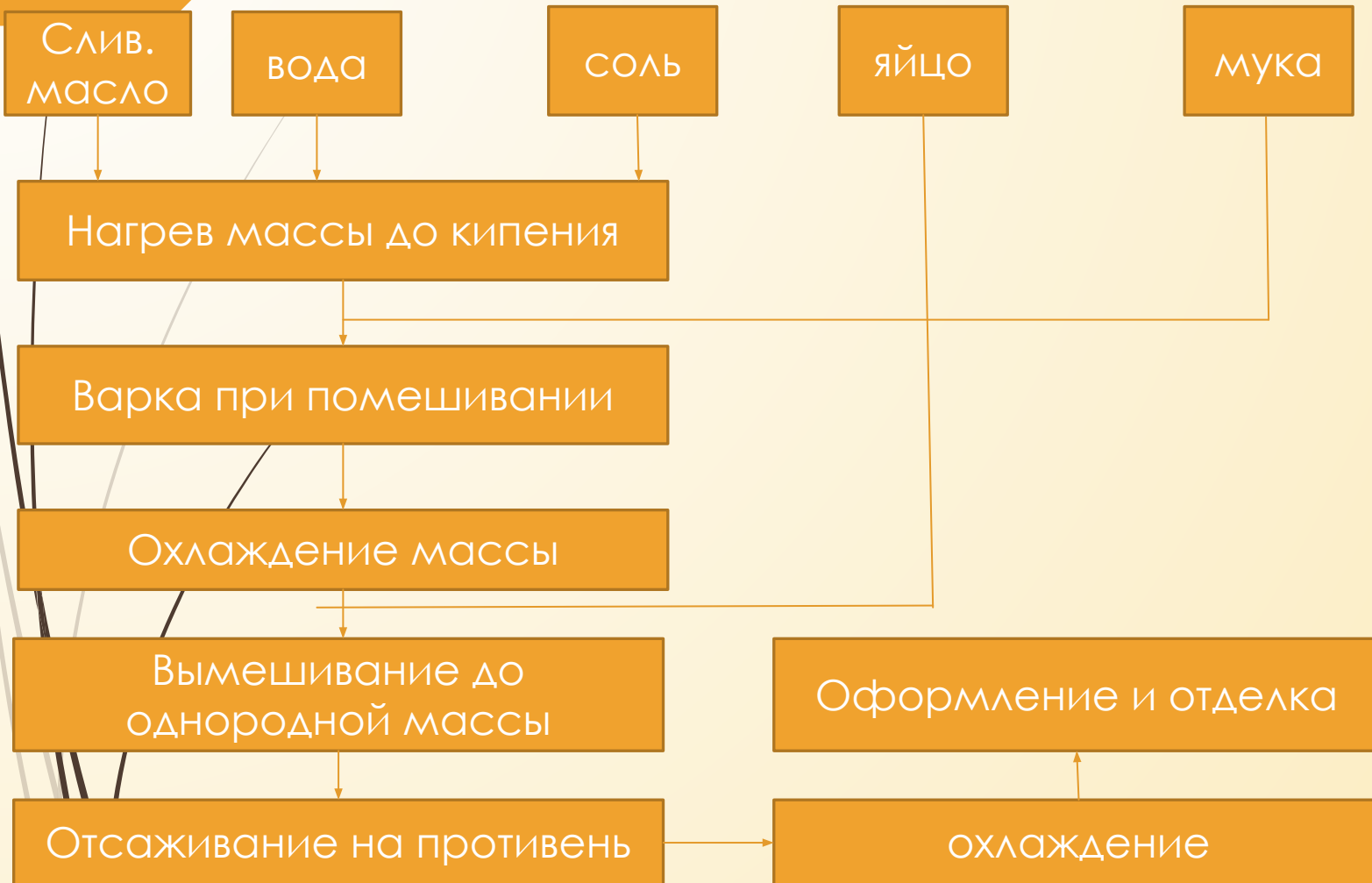
Консистенция – сочная, мягкая, однородная.

Вкус и запах – жареного мяса

Время хранения – не более одного часа

Температура подачи – не менее 65°C

# Технологическая схема приготовления эклеров



# Технология приготовления заварного теста



# Технология приготовления эклеров



# ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ



# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид – Изделие с большим объёмом, без крупных трещин, горелых или опавших мест

Вкус, аромат – Свойственны данному виду изделия

Цвет – От светло-желтого до темно-коричневого, в зависимости от сорта.

# Результаты работы

- ? Цель достигнута
- ? Поставленные задачи выполнены
- ? Блюдо и кондитерское изделие приготовлено с соблюдением всех норм и требований к качеству

? *Благодарю за внимание*