

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
ГБПОУ КК ЕПК
Отделение общественного питания
Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Студент ПВ-33 группы
Дзога Михаил Федорович

Технология приготовления блюд обеда для туристов из Белоруссии

Письменная экзаменационная работа

Цели и задачи

Белорусская кухня – это сочетание кухонь различных уголков мира. Большое влияние на национальную кухню Белоруссии оказали русская, польская, прибалтийская и еврейская кухни. Современная кухня белорусов порадует путешественников огромным разнообразием блюд, приготовленных из картофеля, мяса, рыбы, овощей, грибов и ягод. В большинстве белорусских ресторанов вы сможете отведать фирменные национальные блюда и напитки. Тема письменной экзаменационной работы «Технология приготовления блюд обеда для туристов из Белоруссии». Основной целью квалификационной работы является описание технологического процесса приготовления блюд обеда для туристов из Белоруссии.

Для реализации поставленной цели в работе решаются следующие задачи:

- а) раскрыть особенности приготовления блюд обеда для туристов из Белоруссии;
- б) описать товароведную характеристику сырья;
- в) составить технологические схемы выбранных блюд;
- г) разработать калькуляционные и технологические расчеты блюд;
- д) описать организацию работы горячего цеха;
- е) описать технологическое оборудование данного цеха;
- ж) описать основные правила по технике безопасности и охране труда.

Меню блюд для туристов из Беларуси

1. Рулет из блинов с грибами;
2. Картофельная запеканка с мясом;
3. Смузи из малины с йогуртом;
4. Слойка с сыром.

Рулеты из блинов с грибами

- Мука
- Сахар-песок
- Молоко цельное
- Яйца куриные
- Соль
- Жир для жарки
- Грибы белые
- Лук репчатый
- Масло сливочное
- Соль
- Перец черный молотый
- Сыр твердый
- Сметана
- Зелень укропа



Картофельная запеканка с мясом

- Картофель
- Свинина
- Лук репчатый
- Масло сливочное
- Молоко
- Яйца куриные
- Крупа манная
- Масло растительное
- Соль
- Перец
- Сметана
- Зелень петрушки



Смузи из малины с йогуртом

- Малина
- Йогурт 1,5% жирности
- Сахар-песок
- Веточка мяты



Слойка с сыром

- Тесто слоеное
- Сыр твердый
- Яйцо куриное вареное
- Зелень укропа
- Меланж
- Кунжут



Заключение

Белорусская национальная кухня славится богатейшим меню, в котором присутствуют сытные и довольно простые блюда. В ней есть множество уникальных супов, салатов и прочих угощений, не имеющих аналогов ни в одной мировой кухне.

Большой популярностью пользуются рецепты из овощей и мяса. Например, непременно попробуйте рулет из блинов с грибами и сметаной, которые готовятся в Беларуси на протяжении многого времени. Не менее восхитительна картофельная запеканка с мясом.

Из полезных напитков в Белоруссии любят употреблять смузи из ягод, сбитень. Ну, а если вам захочется сладенького, то обязательно закажите блинчики с творогом или знаменитый белорусский пирог.

Все блюда белорусской кухни невозможно перечислить, но можно сказать, что все они, без исключения, вкусные, сытные, ароматные и очень аппетитные.

В письменной экзаменационной работе «Технология приготовления блюд к обеду для туристов из Белоруссии» представлен подбор специальных блюд белорусской кухни. К общим чертам приготовления блюд следует отнести огромное изобилие блюд из картофеля.

В технологическом разделе работы рассмотрены технологии приготовления блюд, составлены технологические схемы и калькуляционные карты, рассчитана себестоимость блюд, согласно условных цен весны 2017 года.

В организационном разделе представлена организация работы горячего цеха и его схема, а также представлено оборудование горячего цеха с рисунками и указанием принципа его работы.

Охарактеризована техника безопасности и охрана труда, где включены требования и правила техники безопасности перед началом работы, во время работы, аварийные ситуации и мероприятия по их предупреждению.