

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Письменная экзаменационная работа

**Тема: «Технология приготовления блюд из каш»,
«Технология приготовления пирожных песочных
«Корзиночка»»**

Выполнил студентка: Новикова Елизавета Вячеславовна

Группа: 931(13-ПК I -116)

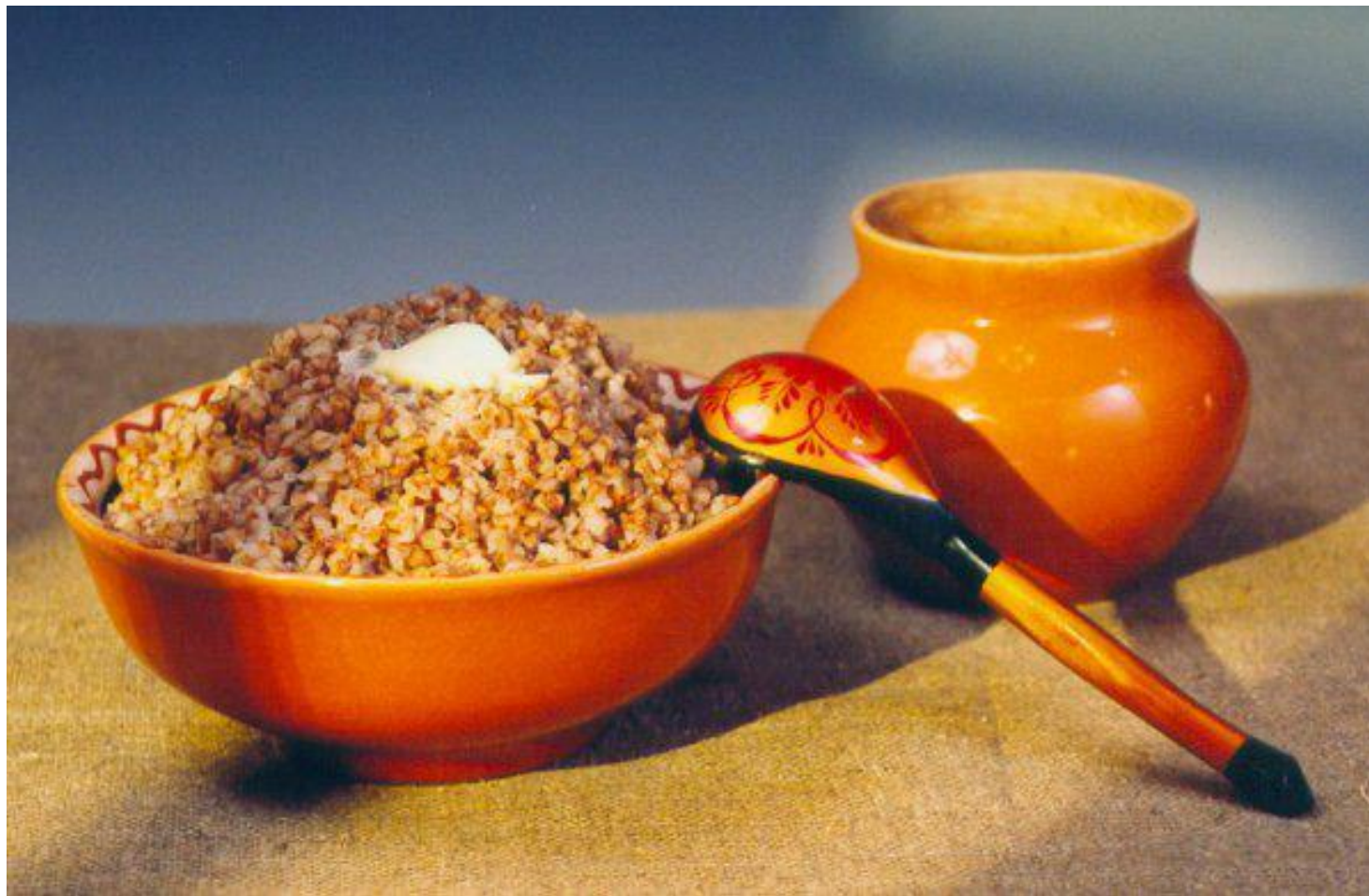
Руководитель: Морозова Виктория Валериевна

Предприятие производственной практики

НА СВЯЗИ Новоиужный район г. Чебоксары
Фото: Алексей Радченко, 03.08.2008



Каша является любимым блюдом многих народов, и играет большую роль в питании.



Клецки манные со сметаной



- Внешний вид- клецки одинакового размера.
- Консистенция -мягкая, пышная,
- Цвет -белый.
- Вкус- в меру соленый,
- Запах- вареной каши

Плов с изюмом (узбекское национальное блюдо)



- Внешний вид - рис от светло - оранжевого цвета, пассированные овощи светло - коричневые, зерна риса целые, хорошо набухшие, легко разделяются. морковь и лук нарезаны однородно по массе плова, распределены равномерно.
- Консистенция - рассыпчатая, сочная.
- Аромат пассированных овощей.
- Вкус риса и специй

Запеканка рисовая



- Внешний вид- запеканка нарезана ровными кусочками, полита маслом или посыпана сахарной пудрой.
- Консистенция -однородная, без комков.
- Цвет корочки - золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.
- Вкус -сладкий

Организация работы горячего цеха



При работе в горячем цехе необходимо соблюдать безопасные условия труда. Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования

При приготовлении блюд из каш используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаг, грохоты, сита, шумовки, черпаки, маркированные доски, ножи.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, разделочная доска, нож



Пирожные являются замечательным десертом, которые своим разнообразием кремов, помад, начинок придутся по душе даже самому отъявленному сладкоежке



Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой



Внешний вид -корзиночка в форме – усеченного конуса, оформленная кремом и цукатами;

Цвет -песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета;

Консистенция -песочный полуфабрикат равномерно пропечен;

Консистенция -мягкая, рассыпчатая;

Вкус и запах -продуктов, входящих в состав кондитерского изделия;

Пирожное «Корзиночка любительская»



Внешний вид - корзиночка в форме – усеченного конуса, оформленная кремом и цукатами;

Цвет -песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета; Консистенция -песочный полуфабрикат равномерно пропечен;

Консистенция -мягкая, рассыпчатая;

Вкус и запах -продуктов, входящих в состав кондитерского изделия;

Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом



Внешний вид -корзиночка в форме – усеченного конуса, оформленная кремом и цукатами;
Цвет -песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета;
Консистенция -песочный полуфабрикат равномерно пропечен; Консистенция -мягкая, рассыпчатая;
Вкус и запах -продуктов, входящих в состав кондитерского изделия;

Организация работы кондитерского цеха



Кондитерский цех должен иметь следующие отделения: кладовую суточного запаса продуктов; тестомесильное; тесторазделочное; выпечное; для отделки изделий; для приготовления фаршей; моечные для яиц, посуды и тары.

Заключение

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Письменная экзаменационная работа

**Тема: «Технология приготовления блюд из каш»,
«Технология приготовления пирожных песочных
«Корзиночка»»**

Выполнил студентка: Новикова Елизавета Вячеславовна

Группа: 931(13-ПК I -116)

Руководитель: Морозова Виктория Валериевна