

государственное автономное учреждение
Калининградской области профессиональная
образовательная организация
«Колледж Сервиса и Туризма»

Тема письменной экзаменационной
работы

«Технологический процесс
приготовление кондитерского блюда

-Свинина, жареная в тесте, сложный
гарнир

и кондитерского изделия

-Печенье масляное

Малащенко Яна Александровна

Студентка группы Пк 19-15

Профессия «Повар – кондитер»

Руководитель: Корнилова Нина

Михайловна

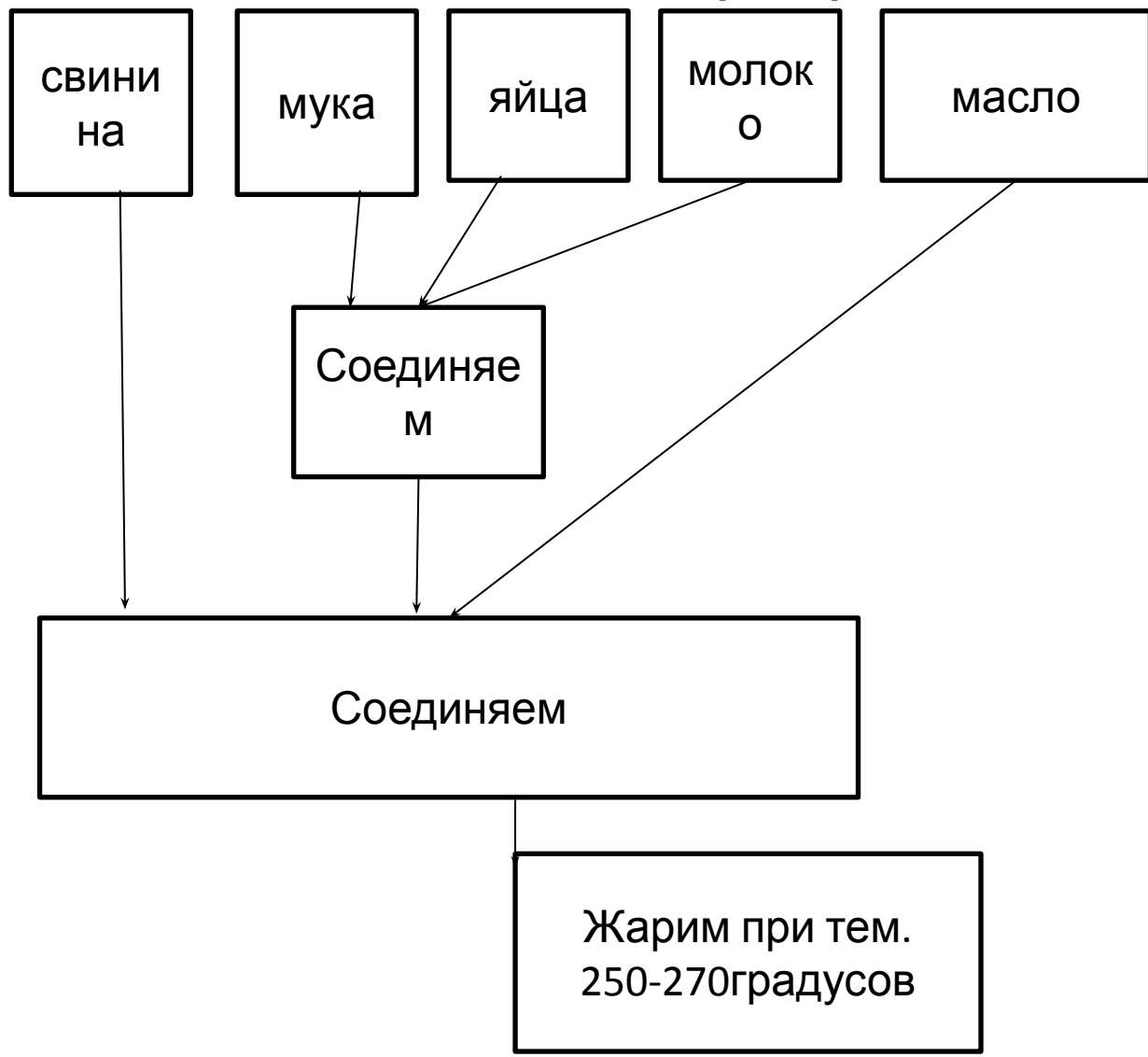


- **Актуальность** письменной экзаменационной работы заключается в том, что «Свинина, жареная в тесте, сложный гарнир» и кондитерское изделие «Печенье масляное» являются востребованными посетителями.
- **Цель работы** – закрепить умения и навыки по приготовлению кулинарного блюда «Свинина, жареная в тесте, сложный гарнир» и кондитерского изделия «Печенье масляное».
- **Задачи:**
 - 1) Изучить нормативные документы, литературу, интернет-ресурсы для выполнения письменной экзаменационной работы
 - 2) Изучить технологические процессы приготовления кулинарного блюда и кондитерского изделия
 - 3) Составить технологические карты для приготовления кулинарного блюда и кондитерского изделия
 - 4) Изучить и подобрать подходящий инвентарь, инструменты и оборудование для обработки сырья, приготовление кулинарного блюда и кондитерского изделия

Объект исследования: Технологический процесс приготовления кулинарного блюда из свинины и кондитерского изделия из песочного теста.

Предмет исследования: Технология приготовления кулинарного блюда из массы мяса свинины «Свинина, жареная в тесте, сложный гарнир» и кондитерского изделия массы песочного теста «Печенье масляное».

Технологический процесс приготовления кулинарного блюда «Свинина жареная в тесте, сложный гарнир»



Технологическая карта кулинарного блюда «Свинина, жареная в тесте, сложный гарнир» [№167]

| Наименование продуктов | 1 порция | | 2 порции | |
|------------------------|----------|-------|----------|-------|
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Свинина | 129 | 110 | 258 | 220 |
| Яйца | 1/2 шт | 20 | 2/4 шт | 40 |
| Мука пшеничная | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Молоко | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Жир животный | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Масса свинины в тесте | - | 150 | - | 300 |
| Помидоры | 56 | 30 | 112 | 60 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Соль | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Выход | - | 170 | - | 300 |

Технологическая карта сложного гарнира [№762]

| Наименование продуктов | 1 порция | | 2 порции | |
|------------------------|----------|-------|----------|-------|
| | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 140 | 100 | 240 | 200 |
| Жир кулинарный | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Помидоры | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Огурцы | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Выход | - | 150 | - | 300 |

Технологический процесс кулинарного блюда «Свинина, жареная в тесте, сложный гарнир»

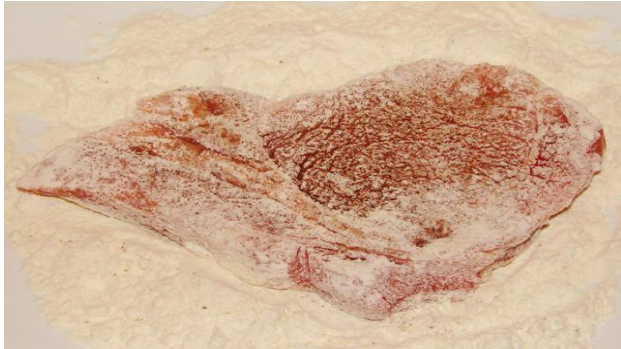


1.Промываем, делаем надрезы, посыпаем солью, перцем



2.Делаем кляр. Муку соединяем с протёртыми желтками и молоком. Всыпают соль и просеянную муку

Технологический процесс кулинарного блюда «Свинина, жареная в тесте, сложный гарнир»



Обвалякиваем в муке, смачиваем в яйцах



Жарим свинину во фритюре

Технологический процесс кулинарного блюда «Свинина жареная в тесте, сложный гарнир»



Картофель промывают, нарезают на брусочки



Далее жарят во фритюре

Требование к качеству, сроки хранения кулинарного блюда

Внешний вид – брусочки, длиной см; консистенция – мягкая, сочная; цвет – светло-коричневый; Вкус и запах в меру соленый, запах соответствует данному продукту

Срок хранения : Температура подачи 80°С, хранению не подлежит, так как блюдо заказное.

Требования к качеству, сроки хранения кулинарного блюда



При отпуске на подогретую до 40°С тарелку на мармите подают свинину жареную в тесте, сложный гарнир – картофель фри , нарезанные огурцы и помидоры.

Температура подачи 80 градусов.

Технологическая карта кондитерского изделия «Печенье масляное» [Технология приготовления мучных и кондитерских изделий]

| №т п/п | Наименование сырья | Расход сырья на 500 |
|-----------|--------------------|---------------------|
| 1 | Мука | 536 |
| 2 | Сахар-песок | 161 |
| 3 | Масло сливочное | 413 |
| 4 | Яйца | 107 |
| 5 | Эссенция | 17 |
| 6 | Соль | 5 |
| 7 | Сода | 5 |
| | Выход | 500 |

Печенье «Масляное»

Ингредиенты

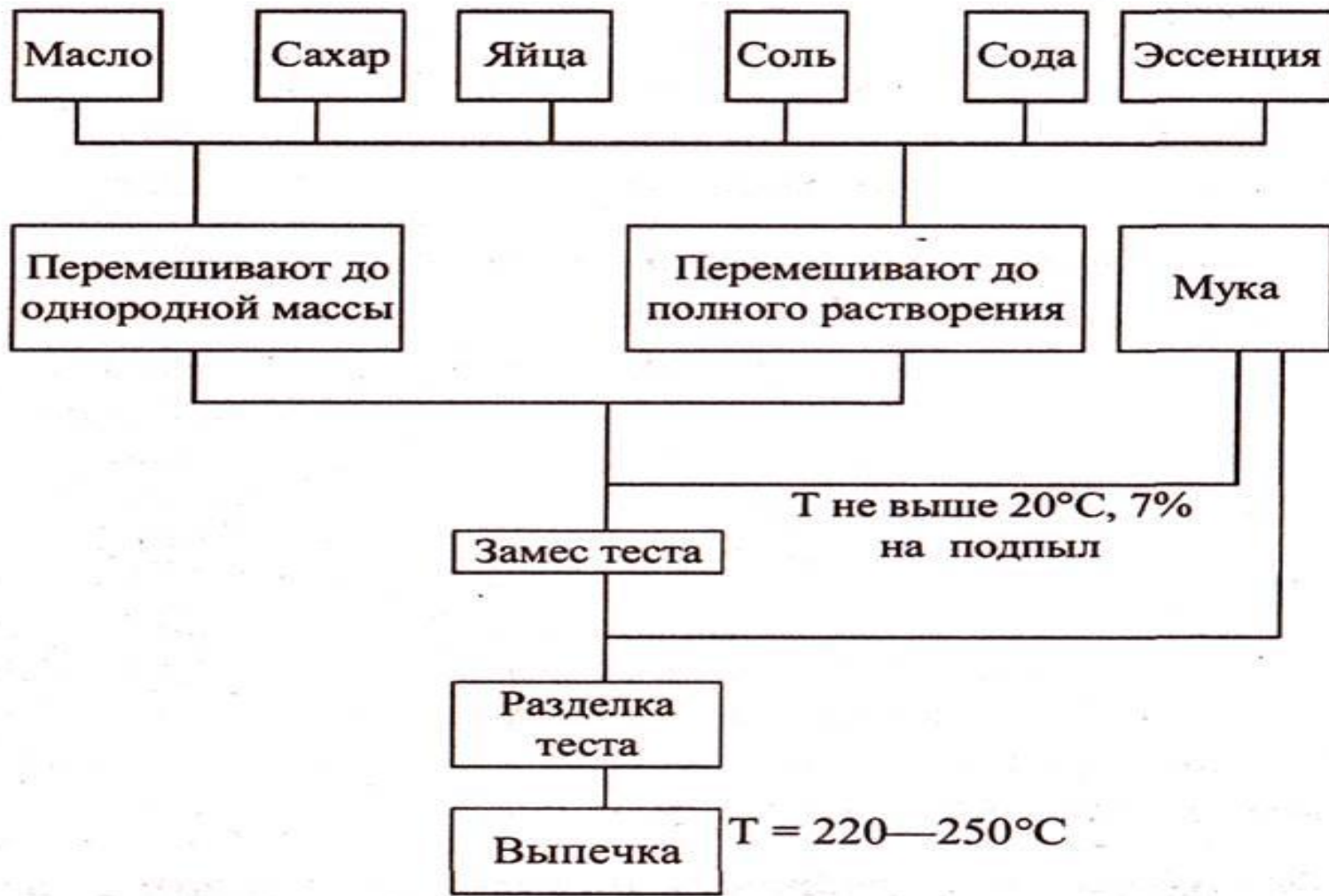
- ✓ Мука
- ✓ Сахар – песок
- ✓ Масло сливочное
- ✓ Яйца
- ✓ Эссенция
- ✓ Сода
- ✓ Соль



Выход: 10шт по 75гр

Технологический процесс кондитерского изделия «Печенье масляное»

[Технология приготовления мучных и кондитерских изделий]



Приготовление кондитерского изделия «Печенье Масляное»

1. Соединяем сахар и масло и взбивают до однородной массы, добавляют яйца с содой, солью



2. Далее в полученную смесь вводим муку и



Приготовление кондитерского изделия «Печенье Масляное»

Далее отсаживают тесто в кондитерский мешок с трубочкой, диаметром 0.7-0.8 см. Отсаживают круглой и овальной формы
Выпекают 5-7 минут при температуре 240-250С



Требование к качеству, сроки хранения кондитерского изделия

- Внешний вид – изделия без деформаций, при надавливании крошится, цвет светло-коричневый
- Консистенция – рассыпчатая
- Вкус – входящи

Срок хранения – 72 часа

Заключение

- При выполнении письменной экзаменационной работы освоила следующие этапы технологического процесса приготовления кулинарного блюда и кондитерского изделия: механическую кулинарную обработку сырья, виды тепловой обработки, составила технологические карты, особенности приготовления выбранного блюда и кондитерского изделия, температурный режим, сроки их реализации.
- Отрабатывая кулинарное блюдо и кондитерское изделие, изучила рецептуры блюд для применения расчётов входящих в письменную экзаменационную работу, составил технологические карты на кулинарное блюдо «Свинина, жареная в тесте, сложный гарнир» и кондитерское изделие «Печенье масляное», дала товароведную характеристику продуктов.

Цель достигнута, задача выполнена.

Спасибо за внимание !