

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»

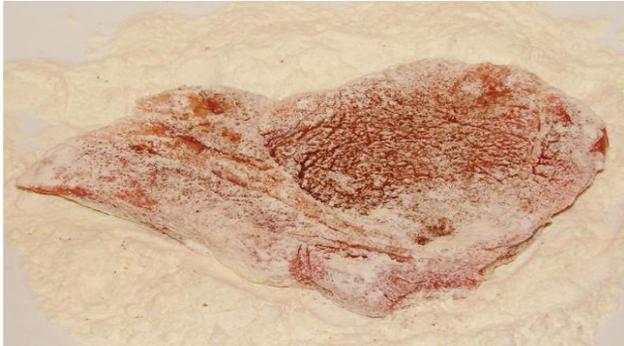


1.Промываем, делаем надрезы, посыпаем солью, перцем



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 5 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»

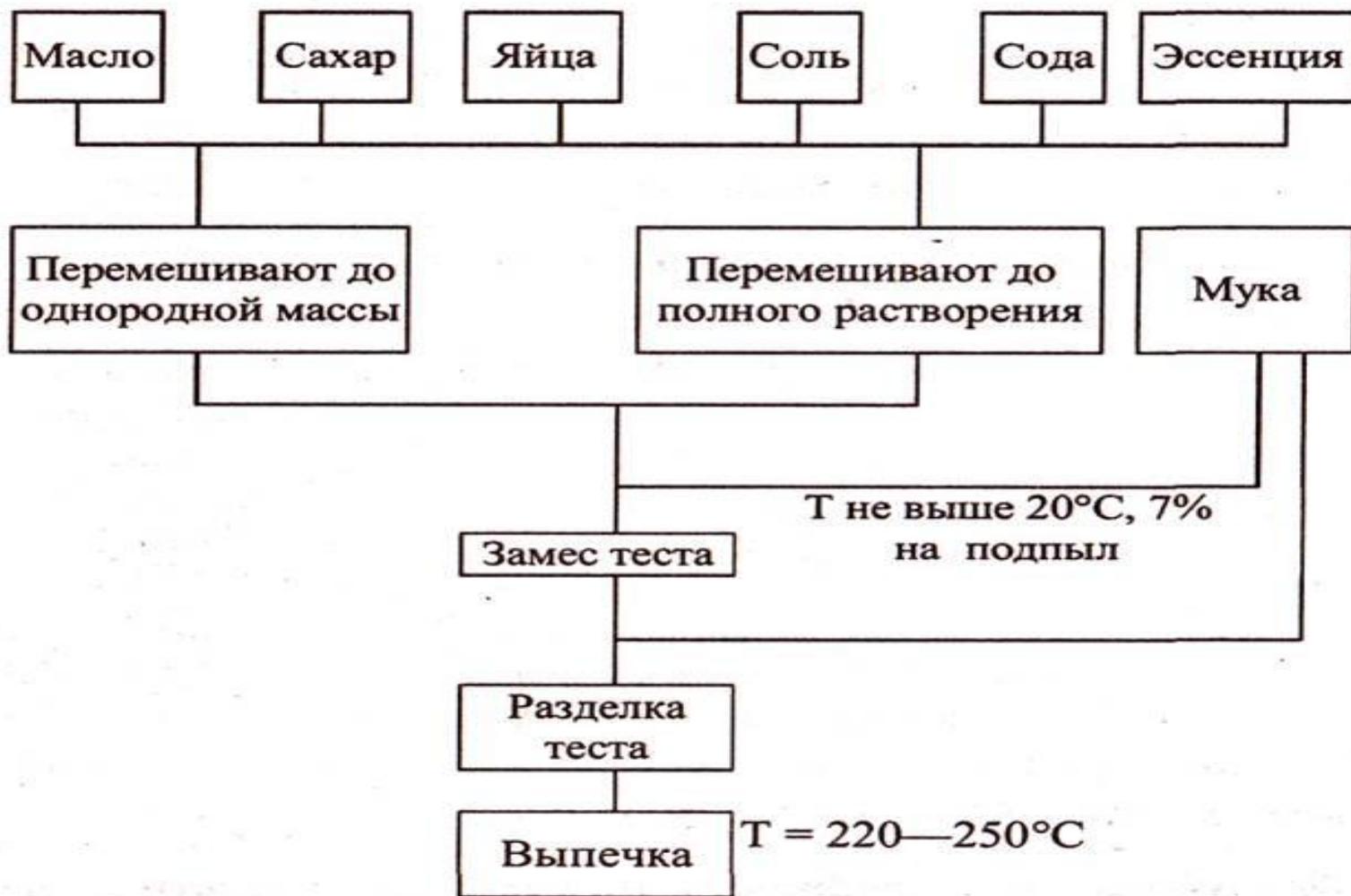
Ингредиенты

- ✓ 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 !