

Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа –
Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»



Приготовление блюд из мяса и домашней
птицы: «Шницель по – столичному со
сложным гарниром», в предприятиях
общественного питания 1-2 наценочной
категории

Выполнила учащаяся группы № 438
по профессии «Повар, кондитер»
Антохи Кристина Михайловна

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда «**Шницель по- столичному со сложным гарниром**».

Задачи:

- Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда «**Шницель по- столичному со сложным гарниром**»;
- Приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «**Шницель по- столичному со сложным гарниром**»;
- Обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюд;
- Составить технологическую карту с расчётом на 1, 2 и 50 порций;
- Составить расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте



«Шницель» заимствовано в XX в. из немецкого языка. Немецкое Schnitzel образовано от глагола schnitzen - "вырезать" и буквально означает «вырезка» (т.е. «приготовленный из вырезки»).



Мясной



Горячий



Овощной



Технологический процесс приготовления блюда



У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2-3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму.

Технологический процесс приготовления блюда



Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Технологический процесс приготовления блюда



подготовленный п/ф жарят
непосредственно перед
подачей.

Технологический процесс приготовления блюда



Для гарнира: нарезанный брусочками сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают.

Технологический процесс приготовления гарнира

гарнира



Картофель кладут аккуратно во фритюрницу и жарят до золотистого цвета. опрокидывают на дуршлаг для стекания жира и солят мелкой солью.

Технологический процесс приготовления блюда



Капусту брокколи, не размораживая закладывают в кипящую, подсоленную воду и варят 3-5 минут до готовности.



При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир ,
рядом - крутон, на него –шницель, сверху украшается
кусочками персика.



Требования к качеству, условия и сроки хранения блюда

Внешний вид: шницель равномерно прожарен, колер золотистый ровный. показатель готовности мяса — выделение на разрезе бесцветного сока. картофель с равномерным колером, форма нарезки сохранена. брокколи – капуста сохранила свою форму и цвет.

Консистенция: шницеля: корочка — мягкая, мякоть сочная, сохраняет форму; картофеля: свойственная жареному картофелю. брокколи – мягкая

Цвет: шницеля: корочки — золотистый, цвет мяса на разрезе — белый. картофеля: золотистый румяный колер, не допускается подгорелость. брокколи - зелёный, не допускается потеря цвета..

Вкус: в меру острый, в меру солёный

Запах: шницеля: жареной птицы с ароматом специй, овощей- свойственный использованным продуктам.

Согласно требования [санпин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже __ 65° __ с. Допустимый срок хранения блюда «шницель по - столичному со сложным гарниром» на мармите или горячей плите до реализации, согласно [санпин 2.3.6.1079-01](#), составляет не более 2–3 часов с момента изготовления.

№ п/п	Набор продуктов	Дата 19.10.16			Дата 25.05.17			Дата			Дата		
		Кол-во	Цена	Сумма	Кол-во	цена	сумма	Кол- во	цена	сумма	кол	цена	сумма
1	Курица	27,2	160-00	4352-00	27,2	160-00	4352-00						
2	Хлеб пшеничный	3,7	47-00	173-90	3,7	47-00	173-90						
3	Яйца	50шт	7-00	350-00	50шт	7-00	350-00						
4	Соль	0,3	20-00	6-00	0,3	20-00	6-00						
5	Перец белый молотый	0,005	2500-00	12-50	0,005	2500-00	12-50						
6	Масло сливочное	2,0	410-00	820-00	2,0	410-00	820-00						
7	Гарнир картофель фри	10,0	106-55	1065-50	10,0	120-55	1205-50						
8	Гарнир овощи припущенные	5,0	238-26	1191-30	5,0	238-26	1191-30						
9	Гренки из пшеничного хлеба	0,3	890-73	267-22	0,3	890-73	267-22						
10	Зелень	0,3	250-00	75-00	0,3	250-00	75-00						
	Общая стоимость сырья			8313-42			8453-42						
	Наценка в 180 % к сырью			14964-16			15216-16						
	Продажная цена продуктов			23277-58			23669-58						
	Выход в готовом виде	130/150/2/30		232-78	130/150/2/30		236-70						
	Заведующий производством	Коваленко П.Р.			Коваленко П.Р.								
	Калькуляцию составил	Антохи К.М			Антохи К.М								
	Утверждаю директор	Измаилов А.П.			Измаилов А.П.								

