

## ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

### Описание технологии приготовления «Рыбы жареной под маринадом» и кондитерского изделия «Кольцо заварное» с кремом



**Исполнитель:**  
обучающийся группы № 301-М  
Чубаренко Алена Вадимовна

Мирный, 2018

**Правильно приготовленная еда — это залог хорошего самочувствия и отличного настроения, поскольку пища идет на построение тканей тела человека, снабжает его энергией и необходимыми питательными веществами. Профессия повара востребована в любой отрасли.**



3

**Цель работы:** изучение технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания

**Задачи работы :** -изучить приемы первичной обработки продуктов, основы приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом » и кулинарных изделий «Кольцо заварное с кремом»;  
- изучить и соблюдать безопасные условия труда и пожарную безопасность на предприятии общественного питания, организацию работы в холодном, горячем цехах



**Актуальность темы:** Горячие рыбные блюда занимают значительное место в ассортименте блюд, приготавливаемых на предприятиях общественного питания. В рыбных блюдах много белков, которые усваиваются легче, чем белки мяса. Заварные кондитерские изделия имеют большое значение в питании человека. Так как основой их является мука, которая содержит значительное количество углеводов в виде крахмала, а также растительные белки. Крахмал превращается в организме в сахар и служит основным источником энергии, белки являются пластическим материалом для построения клеток и тканей.

Присутствие жира придает рыбным блюдам большую калорийность и лучшие вкусовые качества. Рыбные блюда богаты минеральными веществами натрия, калия, фосфора, йода, серы, хлора, железа, меди и др.

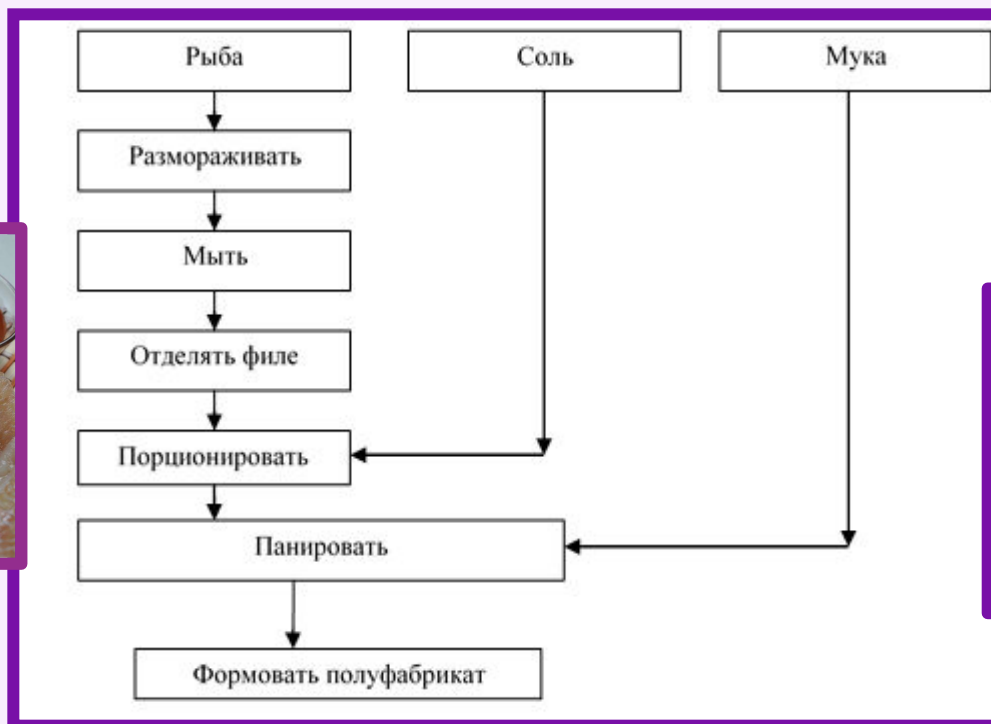


## Общие правила технологии приготовления блюда из жареной рыбы:

Для жарения используют все виды рыб

Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образования на поверхности поджаренной корочки.

В процессе жарения рыба поглощает определенное количество жира, что повышает её калорийность.



# *Минтай под маринадом*

6



## Расчет стоимости блюда: «Рыба жареная под маринадом»

7



№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья, в кг.		Стоимость 1 кг. сырья, руб.	Сумма, руб. На 100 порций
		На 1порцию	На 100 порций		
1.	Минтай	0,060	6	125	750
2.	Мука пшеничная	0,003	0,3	25	7,5
3.	Масло растительное	0,004	0,400	67	26,8
4.	Лук зеленый	0,005	0,500	200	100
5.	Морковь (для маринада)	0,025	2,500	30	75
6.	Лук репчатый	0,010	1	25	25
7.	Томатное пюре	0,010	1	130	130
8.	Масло растительное для маринада	0,005	0,500	67	33,5
9.	Уксус 3%	0,015	1,500	13	49,5
10.	Сахарный песок	0,0015	0,150	43	6,45
	<b>Выход в готовом виде.</b>	<b>0,105</b>	<b>10,500</b>	-	-
	<b>Стоимость готового блюда, руб.:</b>				<b>1203,75</b>
	<b>Цена с наложением 38%</b>				<b>1661,18</b>

8

**Кондитер** — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты

Кондитерские изделия выступают обязательным атрибутом праздника и превосходным угощением для гостей.

В течение первых 10 минут с момента употребления сладких мучных изделий в организме происходит резкое увеличения содержание сахара в крови

Кондитерские изделия могут отвлекать от проблем и тяжелых мыслей, а также позволяют преодолевать стресс

Потребление сладостей после основного приема пищи, что дает человеку ощущение удовлетворенности и вкусовой завершенности



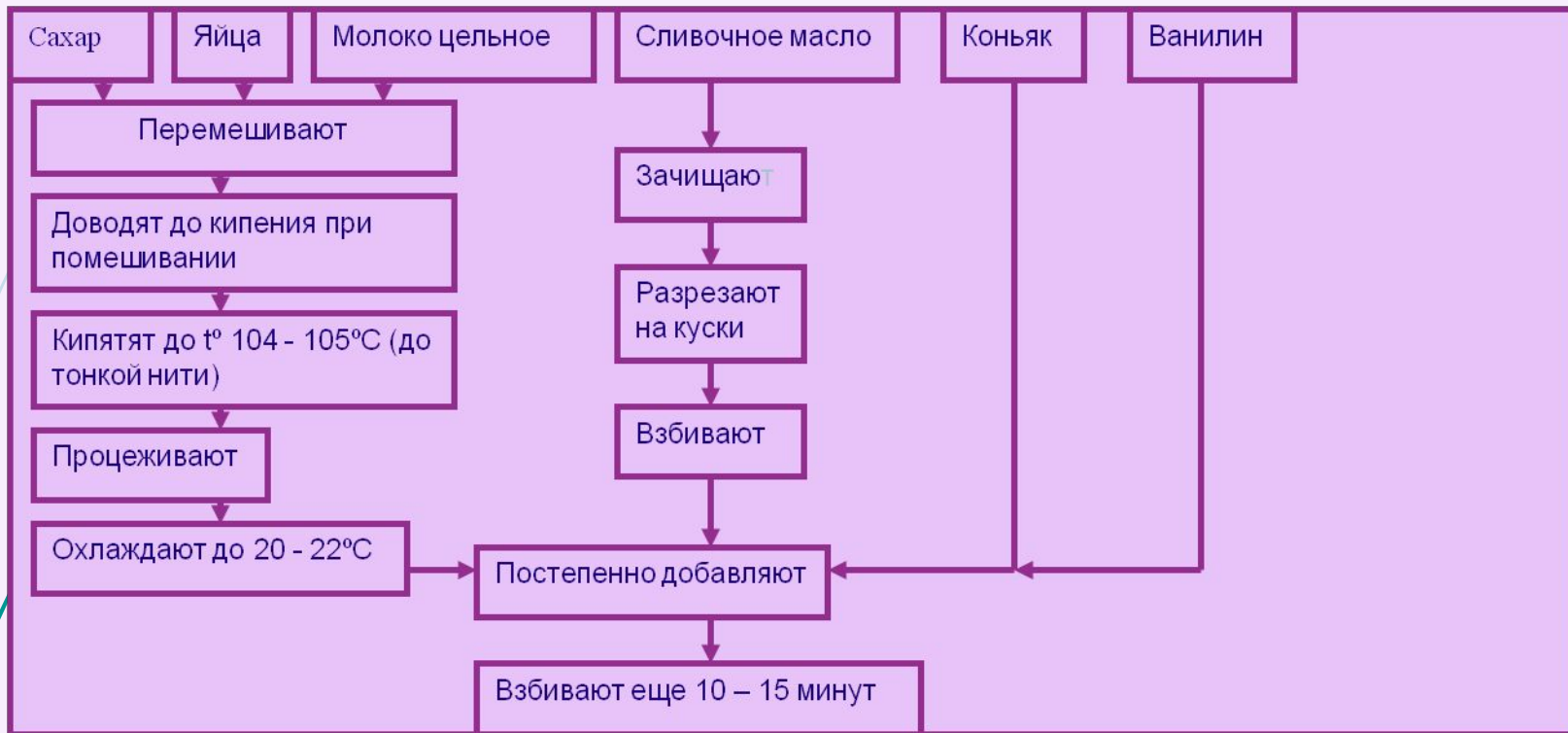


# Технология приготовления заварного пирожного

9



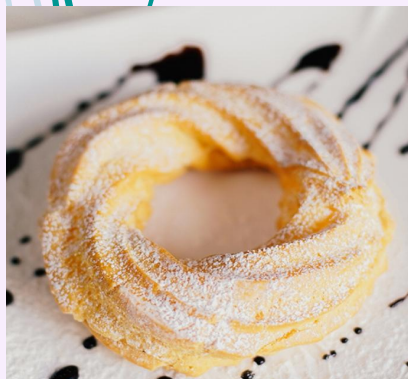
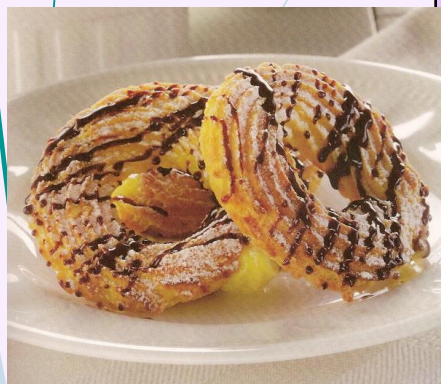
# Технологическая карта Крема «Шарлотт»



## Расчет стоимости : Пирожное «Кольцо заварное с кремом»

11

№ п/п	Наименование сырья	Масса сырья, в кг.		Стоимость 1 кг. сырья, руб.	Сумма, руб. На 10 кг
		На 1кг	На 10 кг		
1.	Мука	0,456	45,6	25,00	2500
2.	Масло сливочное	0,228	22,8	450,00	45000
3.	Меланж	0,786	78,6(2 ШТ)	8,00	800
4.	Соль	0,06	0,6	8,00	800
5.	Вода	0,44	44,0	-	-
6.	Масло сливочное	0,422	42,2	450,00	45000
7.	Сахар песок	0,375	37,5	43,00	4300
8.	Молоко цельное	0,25	25,0	64,00	6400
9.	Яйца	0,075	7,5 (1/5)	2,00	200
10.	Ванильная пудра	0,004	0,4г	2,40	240
11.	Коньяк	0,0016	0,16	80,00	8000
	Выход	10	1000	-	-



# Конкурс профмастерства Аргаяш 2018

12





Благодарю за внимание!