

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



**Технология приготовления блюда  
«Пудинг рисовый, соус  
шоколадный»**

Выполнила учащаяся группы № 337  
по профессии «Повар, кондитер»  
Юлдашева Мадина Бахтиеровна

**Цель работы:** изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда «Пудинг рисовый, соус шоколадный».

**Задачи:**

- Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда «Пудинг рисовый, соус шоколадный»
- Приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «Пудинг рисовый, соус шоколадный»
- 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

Продовольственное сырьё, используемое для приготовления блюда, соответствует требованиям действующих нормативных и технических документов и подтверждает безопасность и качество.

Обработка всех используемых продуктов производилась в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

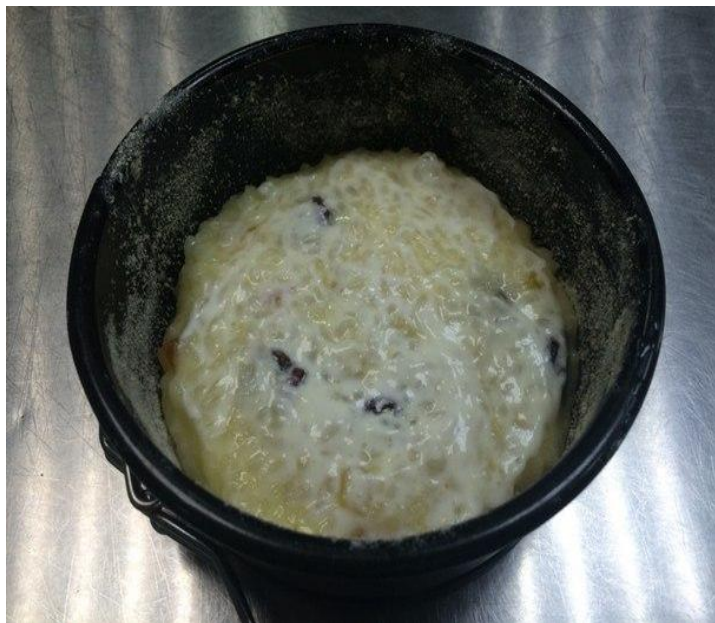
## Используемое сырье для пудинга



### Приготовление вязкой рисовой каши



## Взбивание белков и соединение с массой



Для соуса какао смешивается с сахаром



## Технологический процесс приготовления соуса



Молоко сгущенное разводится горячей кипяченной водой, нагревается до кипения и вливается в смесь какао с сахаром, доводится до кипения





## Технологический процесс приготовления соуса



Соус процеживается и охлаждается



При отпуске пудинг рисовый вынимают из формы, укладывают на десертную тарелку и поливают сладким соусом шоколадным.  
Температура подачи не ниже 65<sup>0</sup>С



## Требования к качеству, условия и сроки хранения блюда

**Внешний вид:** имеет на поверхности румяную поджаристую корочку, пышный, хорошо пропеченный. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды, на разрезе видны цукаты и изюм, равномерно распределенные по всей массе

**Консистенция:** внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов

**Цвет:** от светло-желтого до светло-коричневого.

**Вкус:** сладкий

**Запах:** продуктов, входящих состав блюда

Согласно требования [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°C.

Допустимый срок хранения блюда пудинг рисовый на мармите или горячей плите до реализации, согласно [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), составляет не более 1 часа с момента приготовления.

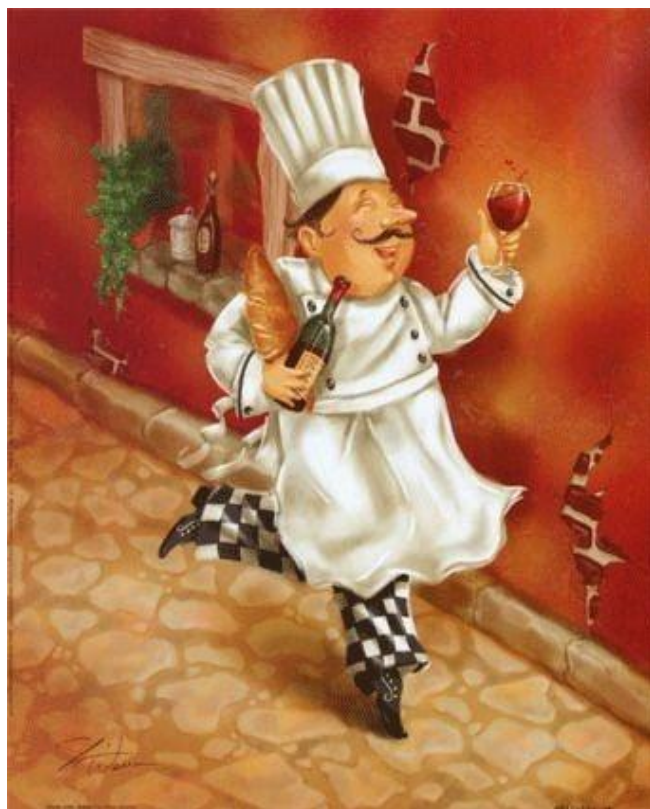
В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий день ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!

- В ходе работы изучено:
- история образования блюда
  - технологический процесс приготовления блюда,
  - варианты оформления и подачи блюда

Отработан технологический процесс приготовления блюда с различными вариантами оформления.

Произведен расчет продажной цены блюда в калькуляционной карте и составлены технологические карты.

# *Спасибо за внимание!*



Рассматриваем все  
возможные пожелания

