

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.

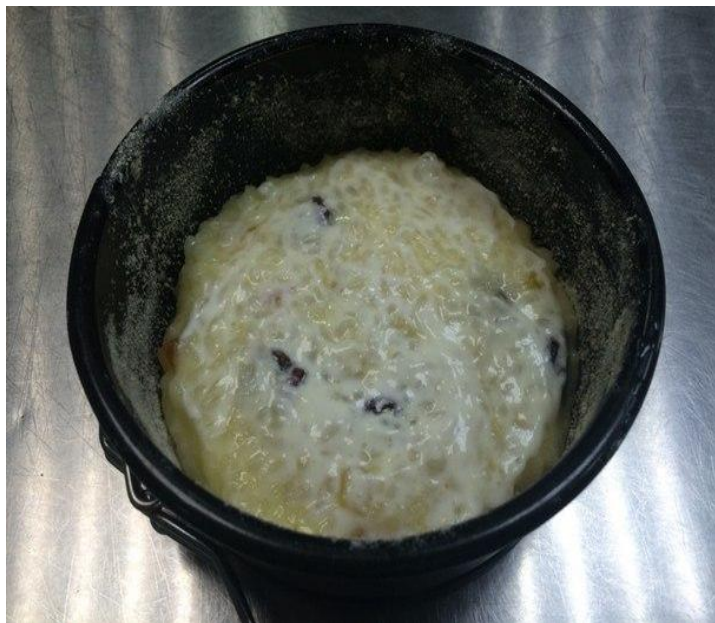
Используемое сырье для пудинга



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 65⁰С



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.

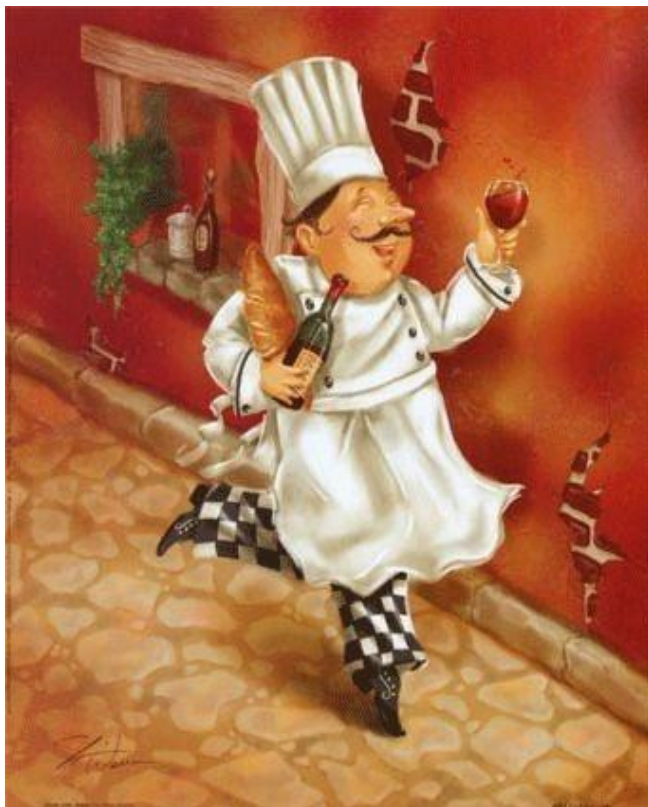
В соответствии с требованиями [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), оставлять блюдо на следующий день ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!

- 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

