

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

## Технология приготовления блюда «Котлета по-киевски со сложным гарниром»



Выполнила учащийся группы № 337  
по профессии «Повар, кондитер»  
Жиглова Юлия Сергеевна

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

**Задачи:**

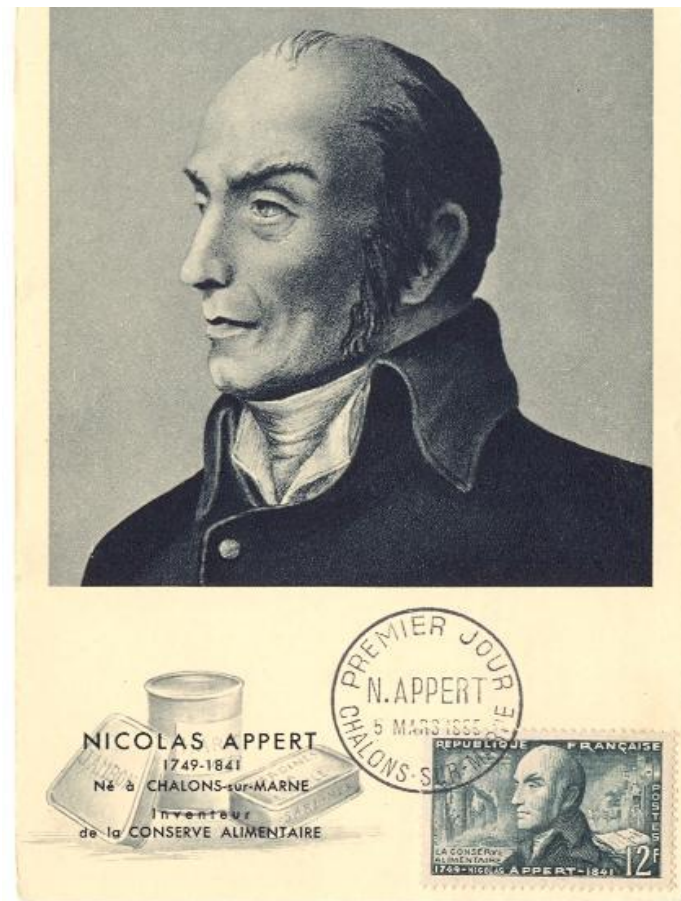
- Обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюда.
- Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ГОСТы, ОСТы, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, охрана труда, техника безопасности, правила эксплуатации на производстве.
- Составить технологическую карту.
- Составить расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте.
- Приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «Котлета по-киевски со сложным гарниром.»



Котлета «по-киевски»



Котлета «де-воляй»



Французский повар Николя  
Апперт

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.





Приготовление зеленого масла.  
Масло смешивают с рубленой петрушкой и  
лимонным соком, формуют в виде колбаски



Для полуфабриката отделяем  
малое филе от большого



Отбиваем





Заворачиваем зеленое масло в малое филе затем в большое,  
формуем котлету





Панируем котлету 2 панировке : в муке , льезоне , сухарях и снова  
в льезоне и сухарях



Жарим во фритюре 5-7 минут при  
температуре 150-170 С



Доводим до готовности в жарочном шкафу 2-3 минуты при  
температуре 210-270 С



Картофель нарезаем соломкой 3-4 см





Жарим во фритюре 5-7 минут при температуре 150-170 С

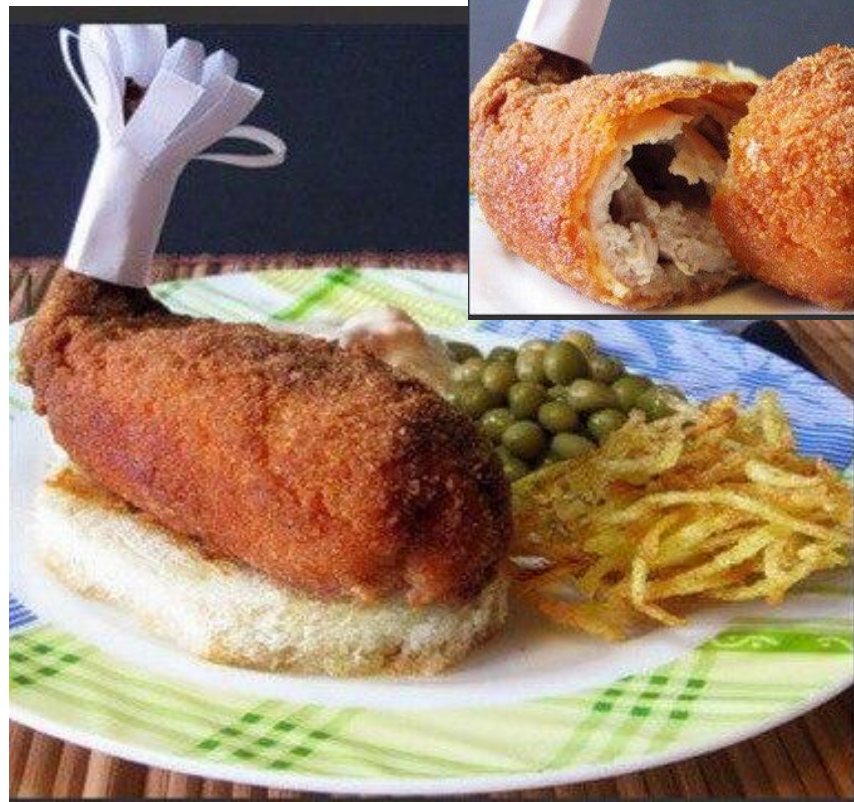


Консервированный зеленый горошек припускают 5-7 минут в собственном отваре



С пшеничного хлеба срезают корочки, нарезают прямоугольником длиной 8 см шириной 4 см и подсушивают до хрустящего состояния.







## КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА

**Внешний вид:** имеет ровную румяную корочку, гарнир - сохранена форма

**Консистенция:** мягкая, сочная, гарнир - мягкая

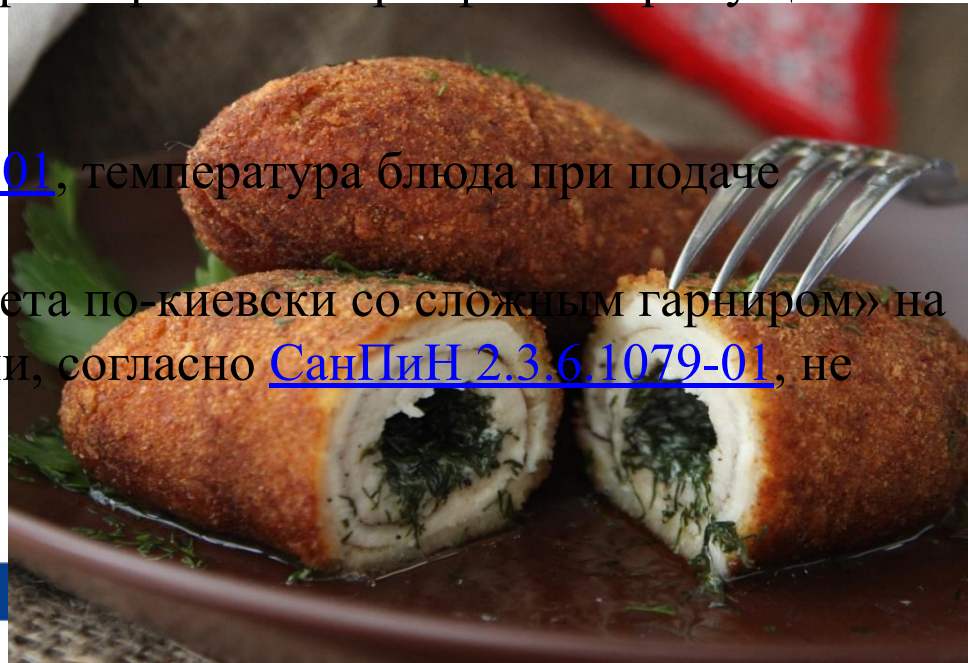
**Цвет:** корочки — золотистый, на разрезе— белый, гарнир - золотистый у картофеля, зелёный у горошка

**Вкус:** жаренной птицы, овощей, в меру соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков, гарнир - в меру соленый

**Запах:** жаренной птицы и овощей, гарнир - жаренного картофеля и припущенного горошка

Согласно требованиям [СанПин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже 60-75 С.

Допустимый срок хранения блюда «Котлета по-киевски со сложным гарниром» на мармите или горячей плите до реализации, согласно [СанПиН 2.3.6.1079-01](#), не хранят.



К завершению работы изучено:

- 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.