

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:

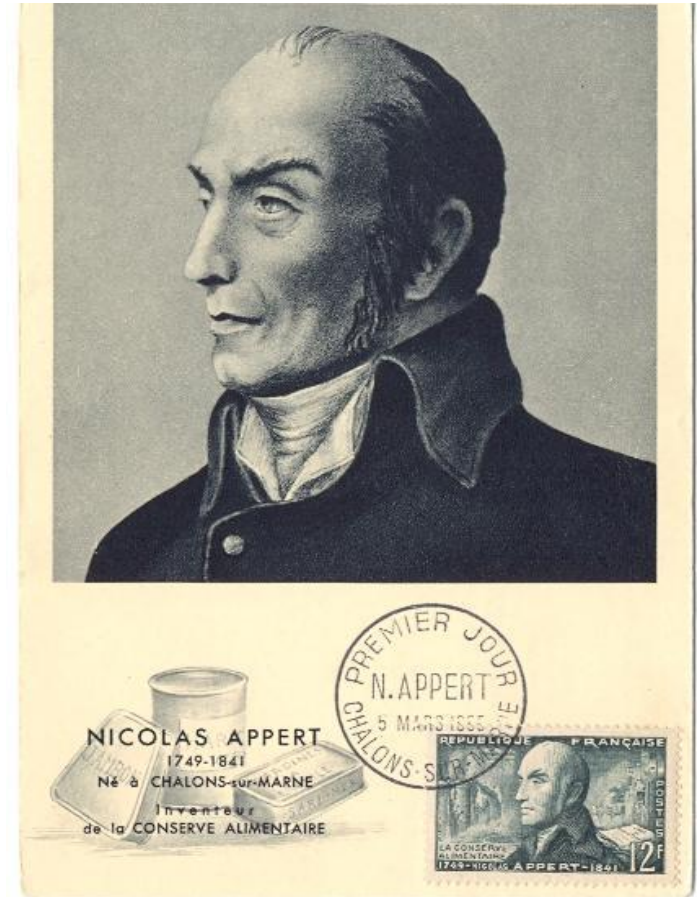
- Обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюда.
- Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ГОСТы, ОСТы, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, охрана труда, техника безопасности, правила эксплуатации на производстве.
- Составить технологическую карту.
- Составить 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



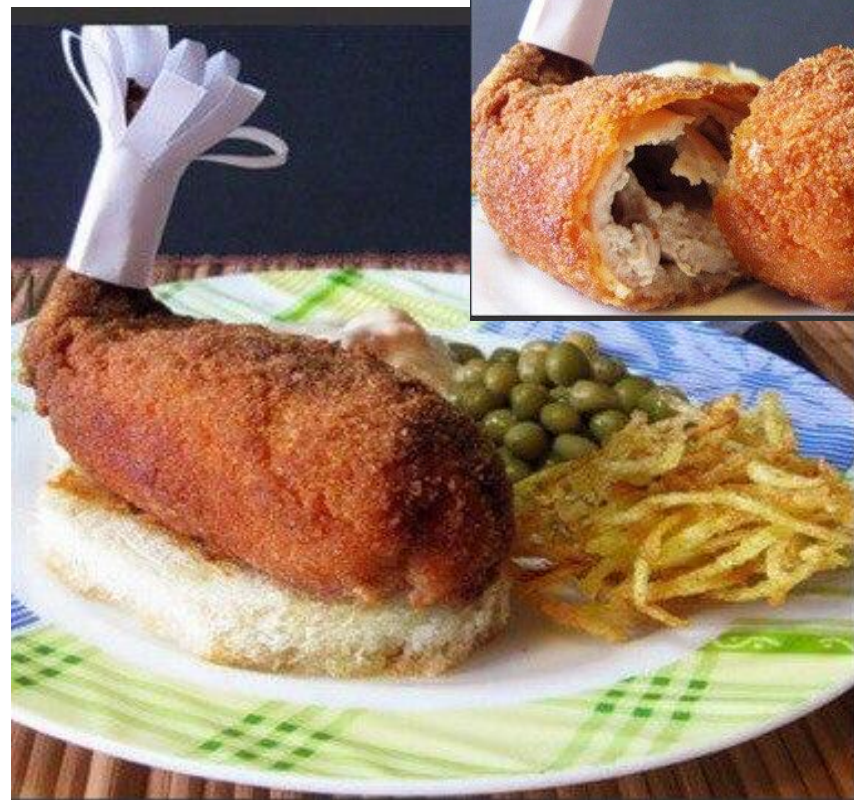
Жарим во фритюре 5-7 минут при температуре 150-170 С



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

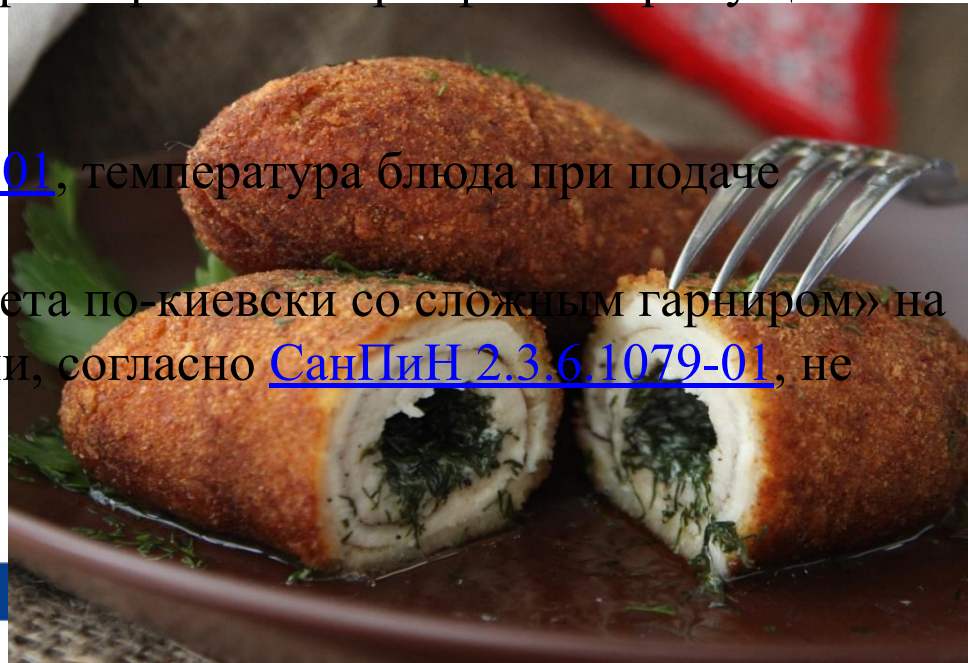
Цвет: корочки — золотистый, на разрезе— белый, гарнир - золотистый у картофеля, зелёный у горошка

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

Запах: жаренной птицы и овощей, гарнир - жареного 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.