



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

Приготовление блюда из мяса
«Эскалоп с картофелем фри» в
предприятиях общественного
питания 1-2 наценочной категории



Выполнил учащийся группы
по профессии «Повар, кондитер»

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда «Эскалоп с картофелем фри».

Задачи:

Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда «Эскалоп с картофелем фри».

Приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «Эскалоп с картофелем фри».

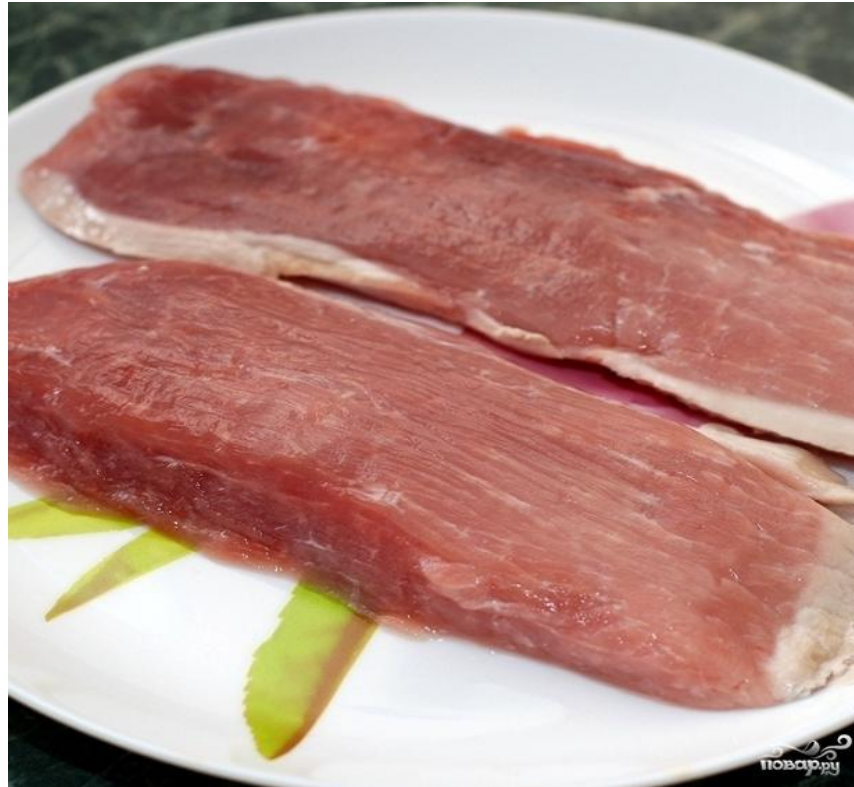
- Обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюд.
- Составить технологическую карту с расчётом на 1, 2 и 50 порций.
- Составить расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте.

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.

Технологический процесс приготовления Эскалопа

Из корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10-15 мм
(по 1-2 на порцию)



Слегка отбивают



посыпают солью, перцем



Технологический процесс приготовления Эскалопа

Жарят до готовности с двух сторон



Технологический процесс приготовления Гренок

Пшеничный хлеб очищают от корок



Нарезают ломтиками



Технологический процесс приготовления гренок

Обжаривают в сливочном масле



Технология приготовления Картофеля фри

Подготовленный картофель нарезают дольками



Технология приготовления Картофеля фри

Слегка обсушивают



Технология приготовления Картофеля фри

Жарят в разогретом жире (фритюре)



Обжаренный картофель укладывают на салфетку, чтобы стек лишний жир, солят.



КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид: натуральные порционные куски мяса и картофель имеют на поверхности поджаристую корочку.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, сочная. Картофеля – мягкая.
Гренка слегка хрустящая

Цвет: мяса на разрезе - от серого до коричневого, жареного картофеля – светло-жёлтый .

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный данному виду жареного мяса и картофеля.

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

Эскалоп хранят около 3 часов в горячем состоянии ; Картофель фри готовится и реализуется по мере спроса; Гренки готовится и реализуется по мере спроса.

1.



2.



3.



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.