

«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Тема : Технологический процесс
приготовления и приготовление овощей
запеченных с соусом

**Цель: разработка технологии приготовления
нового блюда овощи запеченные с соусом**

Задачи :

- изучение ассортимента и технологического процесса приготовления овощей запеченных ;**
- изучение характеристики сырья и полуфабрикатов**
- разработка технологии приготовления и технологической документации на сложную кулинарную продукцию ;**
- изучение организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции ;**

Ассортимент



Рис.1 Голубцы



Рис .2 – Перец фаршированный



Рис.3 – Репа фаршированная

Значение овощей в питании

Значение овощей в питании являются ценным источником витаминов, углеводов, органических кислот, минеральных солей, различных вкусовых веществ, без которых пища становится безвкусной и малополезной. Главное достоинство овощей заключается в том, что из них могут быть приготовлены разнообразные, полезные и вкусные блюда, гарниры и закуски, легко усваиваемые человеческим организмом и способствующие, кроме того, лучшему усвоению любой другой пищи, потребляемой вместе с овощами. Полезные свойства запечённой пищи заключаются в том, что она сохраняет свой натуральный вкус и аромат.

«Раматыў»



Подача и оформление



Рис .2 -Подача и оформление



Рис. 3 Подача овощей запеченных

Подача , оформление

Большое значение для оформления имеет правильное сочетание ингредиентов блюда по вкусу, цвету и форме нарезки.

Запеченные овощи выкладывают на тарелку в виде пирамиды и поливают соусом ,в котором они запекались , овощи нарезаны кружочками , одинаковой толщины . Подавать можно как в холодном виде , так и в горячем . Срок реализации 1 день .Борта посуды не должны быть заложены залиты каплями соуса или масла.



Расчет энергетической ценности блюда

Б	Ж	У
1	6.3	6.1

Заключение

Полезные свойства запечённой пищи в том, что она сохраняет свой натуральный вкус и аромат. Сохраняются практически все питательные вещества, и блюдо получается сочным. Корочка, которая образовывается при запекании, отличается от корочки, которая образовывается при жарке тем, что не содержит канцерогенных веществ. Такая пища принесет пользу людям, которые заботятся о своем здоровье.

Технологический процесс
приготовления и
приготовление овощей
запеченных с соусом