

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

Казаков Тарас  
Новокузнецкий  
экономико-отраслевой  
колледж



**ВЕРТИКАЛЬ**  
АЛЬПИНИСТСКИЙ КЛУБ  
[www.vertikal-club.com.ua](http://www.vertikal-club.com.ua)

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ  
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД  
ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ»  
ОБУСЛАВЛИВАЕТСЯ ТЕМ, ЧТО  
ДЛЯ МЕНЯ БУДУЩЕГО  
ТЕХНОЛОГА ПОП ВАЖНО ЗНАТЬ,  
КАКУЮ РОЛЬ БЛЮДА  
ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ ИГРАЮТ В  
РАЦИОНЕ ЧЕЛОВЕКА



- ◎ ПРОБЛЕМА - КАКОВЫ ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ?
- ◎ ЦЕЛЬ - ВЫЯВЛЕНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;
- ◎ ПРЕДМЕТ - ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ.

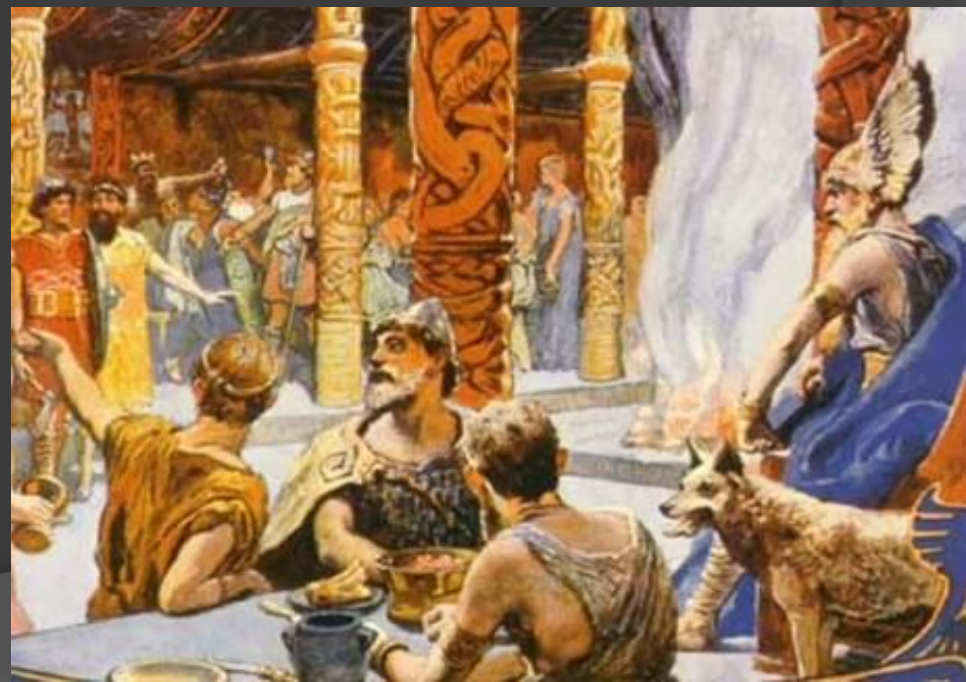
- ◎ **ОБЪЕКТ - ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;**
  
- ◎ **ГИПОТЕЗА - ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ БУДЕТ ЭФФЕКТИВНЕЙ ЕСЛИ РЕАЛИЗОВАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ УСЛОВИЯ:**
  - **ТЕХНОЛОГ ПРОАНАЛИЗИРУЕТ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В НАПРАВЛЕНИИ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;**
  - **ШЕФ-ПОВАР ИЗУЧИТ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ.**

## ◎ ЗАДАЧИ:

- ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ;
- РАЗРАБОТАТЬ АССОРТИМЕНТ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;
- СОСТАВИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ.



ИСТОРИЯ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ  
БЕРЕТ СВОЕ НАЧАЛО СО ВРЕМЕН  
ГАЛЛОВ, НО ВСЕ ЖЕ ОСОБЕННОЕ  
ВЛИЯНИЕ НА РАЦИОН  
ФРАНЦУЗОВ ОСТАВИЛИ РИМЛЯНЕ.





В 1279 году судебная палата приняла постановление в котором определялось число блюд съедаемых за обедом (суп, два вторых блюда и десерт)



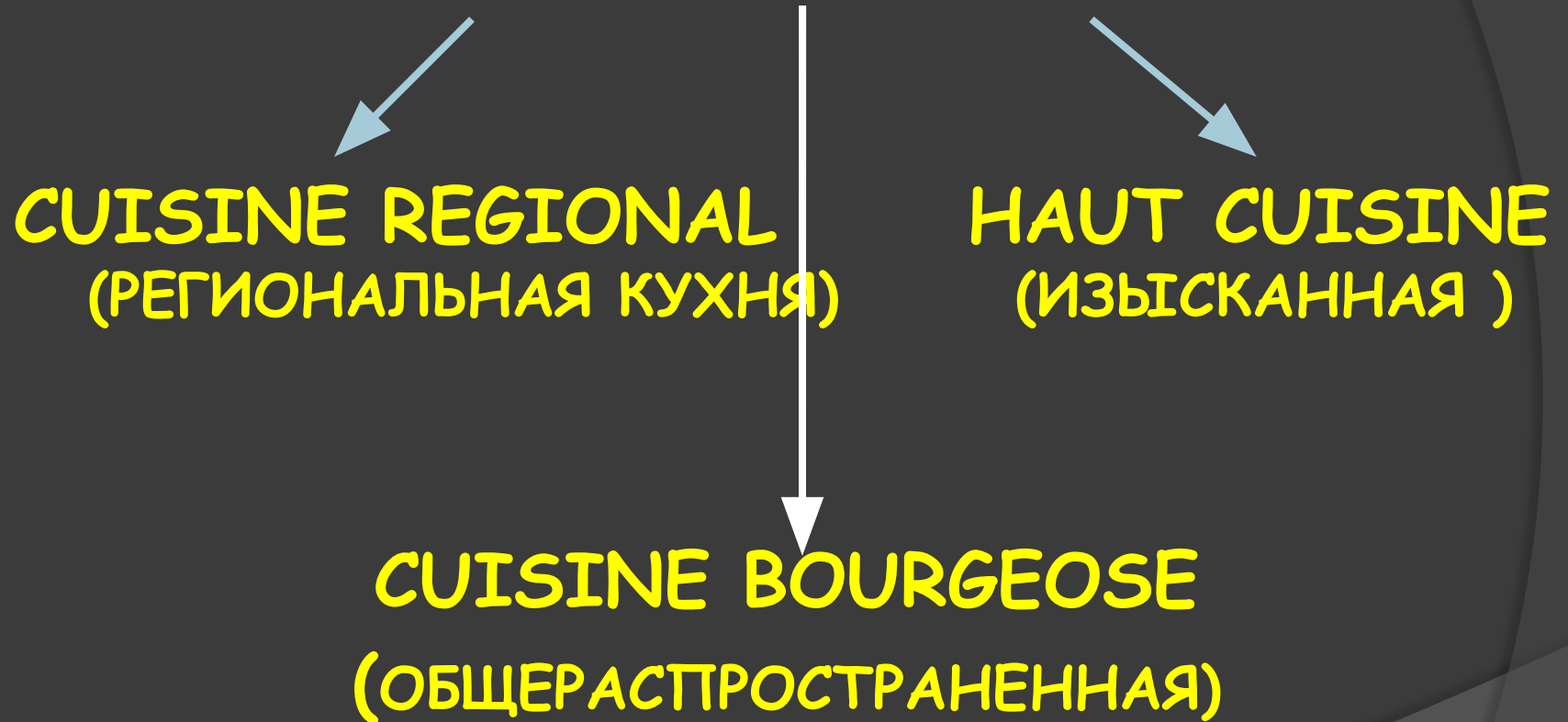
В КОНЦЕ ХІV ГИЙОМ ТИРЕЛЬ  
ВЫПУСТИЛ ПЕРВУЮ  
КУЛИНАРНУЮ КНИГУ  
“ПОСТАВЩИК ПРОВИЗИИ”



Лексикон французской кухни органически вошел в терминологию многих национальных кухонь. Десятки слов (ресторан, омлет, майонез) являются свидетельством популярности французской кухни



# ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ



**ГУРМАН** - ЧЕЛОВЕК, ЛЮБЯЩИЙ  
ПЕРЕНАСЫЩАТЬСЯ ВКУСНОЙ  
ПИЩЕЙ.

**ГУРМЭ** - ЧЕЛОВЕК  
РАЗБИРАЮЩИЙСЯ В ТОНКОСТЯХ  
ИЗЫСКАННОЙ ПИЩИ, ЗНАТОК  
КУЛИНАРИИ.



# ОСОБЕННОСТИ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ



Основное правило  
французской мясной кухни –  
«Лучше не дожарить, чем  
пережарить»



**ФРАНЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ КРУПНЕЙШИМ  
ИМПОРТЕРОМ**

**ИЗ АЗИАТСКИХ СТРАН ЛЯГУШЕК -  
АМФИБИЙ ДЛЯ ИХ УПОТРЕБЛЕНИЯ  
В ПИЩУ, НО ЭТО ПОДВЕРГАЕТСЯ  
КРИТИКЕ СО СТОРОНЫ ЭКОЛОГОВ.**





**ФРАНЦУЗЫ ПРЕДПОЧИТАЮТ  
ТЕЛЯТИНУ БЕЛОГО ЦВЕТА, НЕ  
ЗАДУМЫВАЯСЬ О ТОМ , ЧТО  
ДЛЯ ЭТОГО ФЕРМЕРАМ  
ПРИХОДИТСЯ ВЫРАЩИВАТЬ  
БЫЧКОВ В  
ПОЛУПОДВЕШАННОМ  
СОСТОЯНИИ.**



**ВО ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНЕ  
НАСЧИТЫВАЕТСЯ БОЛЕЕ ТРЕХ  
ТЫСЯЧ СОУСОВ!!!**



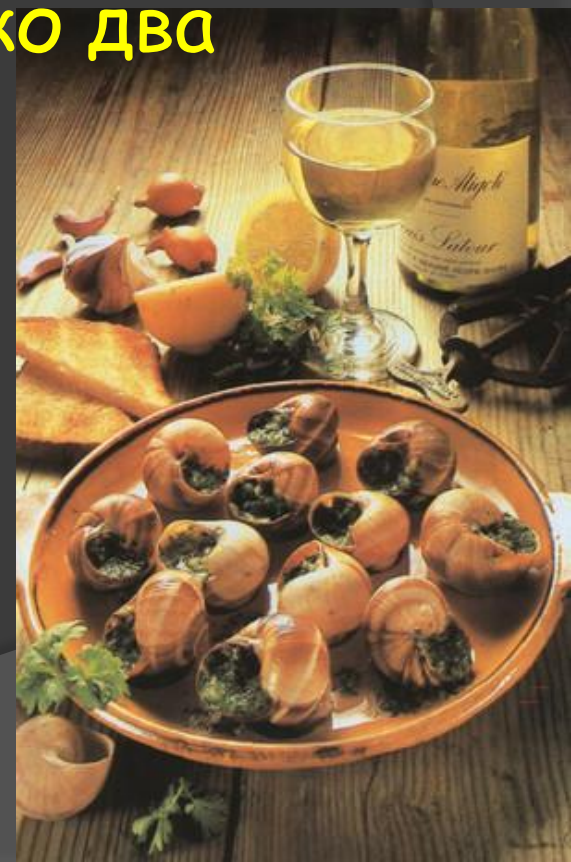
# СИМВОЛЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ



Легендарное французское блюдо -  
улитки.

Съедобными считаются только два  
вида:

- бургундские улитки с желтой раковинной;
- темные улитки.



Классический рецепт фуа-гра:

В печень гуся добавляют специи, соль, перец, заливают коньяком и оставляют на ночь на льду.



Использование виноградного вина  
придает блюдам неповторимый  
привкус и наполняет её приятным  
ароматом.



**Традиционным  
французским лакомством  
является десерт Крем  
Брюле**



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ





# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технико-технологическая карта №1 на «Суп-пюре из грибов»

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «суп-пюре из грибов», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

## Перечень сырья

Для приготовления «Суп-пюре из грибов» используют следующее сырье:

Грибы белые	ГОСТ 17111-88
Шампиньоны	ГОСТ 53082-2008
Лук порей	ГОСТ 1721-85
Сливки (животные)12%	ГОСТ 1633-73
Масло оливковое	ГОСТ 816-91
Перец белый молотый	ГОСТ 17111-88
Вода	ГОСТ 1722-85

Сырье, используемое для приготовления Суп-пюре из грибов, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

Таблица 2

Рецептура блюда «Суп-пюре из грибов»

Наименование сырья	Норма на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Грибы белые	163	100
Шампиньоны	163	100
Лук порей	25	20
Сливки 12%	100	100
Масло оливковое	60	60
Перец белый молотый	4	4
Вода	250	250
Выход	-	500

## Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда «Суп пюре из грибов» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2002г»

Белые грибы промыть, удалить пленку и нарезать мелким кубиком. Лук порей нашинковать и обжарить в кастрюле в половине разогретого оливково масла до золотистого цвета, затем добавить грибы и жарить помешивая 6-7 минут. Шампиньоны промыть, очистить от пленки, нарезать ломтиками и обжарить отдельно в оставшемся оливковом масле 5-6 мин. Влить в кастрюлю с белыми грибами воду, добавить половину обжаренных шампиньонов и варить на медленном огне 10 минут.

Измельчить в блендере суп в пюре, вернуть в кастрюлю довести до кипения добавить сливки, соль и перец, готовить еще 4 минуты.

При подаче суп украшается оставшимися шампиньонами.

## Оформление, подача и хранение

Блюдо «Суп-пюре из грибов» должно подаваться в мелкой столовой тарелке, установленной на покрытой бумажной салфеткой подстановочной тарелке.

Температура подачи блюда «Суп-пюре из грибов» должна быть не менее 75 °С.

Срок реализации блюда «Суп-пюре из грибов» не более 2 часов с момента окончания технического процесса.

## Показатели качества и безопасности

### Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие светло-серого цвета, на поверхности видны блестки жира, и ломтики шампиньонов.

Вкус и запах - соответствует продуктам, входящим в состав блюда.

Консистенция - жидкая, пюреобразная.

### Физико-химические показатели качества:

Массовая доля сухих веществ 57,2

Массовая доля жира 13,6

## Микробиологические показатели качества:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г продукта не более  $1 \cdot 10^3$ .

Бактерии группы кишечной палочки не допускается в массе продукта г 0,01.

Каугуалазоположительные мафилококи не допускается в массе продукта, г 1,0

*Proteus* не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г 25.

Пищевая и энергетическая ценность на 1 порцию

Таблица 3

Пищевая и энергетическая ценность блюда «Суп-пюре из грибов»

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
23,8	41,7	15,2	325,2

СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!!