

КОГПОАУ « Сосновский судостроительный  
техникум»

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ

Учащейся 10А класса

МКОУ гимназии г. Сосновка

Ахметгалиевой Алины

С 17 января 2017 г по 31 января 2017 г

Преподаватель: Крылова Т.П.

# Процесс изготовления салата-коктейля «К празднику»



# Готовое блюдо



# Процесс изготовления сырного супа с чесночными гренками





# Готовое блюдо



# Процесс изготовления шоколадного брауни



# Готовое блюдо





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1  
 Наименование блюда (изделия) Сладкий суп с ореховыми хлопьями и ванилином  
 Кол-во порций

Наименование сырья, пищевых продуктов	БРУТТО
сахар-песок	100г
ванилин	10г
молоко	200г
орехи измельченные	20г
цукаты	
лимонная кислота	
соль	

Технологический процесс приготовления  
 в кипящую воду  
 всыпать сахар  
 и ванилин  
 варить 10 мин  
 добавить молоко  
 и ореховые хлопья  
 варить 5 мин  
 добавить цукаты  
 лимонную кислоту  
 и соль

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2  
 Наименование блюда (изделия) Сладкий суп с ореховыми хлопьями  
 Кол-во порций

Наименование сырья, пищевых продуктов	БРУТТО
ореховые хлопья	10г
ванилин	2г
сахар	100г
молоко	
лимонная кислота	
соль	

Технологический процесс приготовления  
 в кипящую воду  
 всыпать сахар  
 и ванилин  
 варить 10 мин  
 добавить молоко  
 и ореховые хлопья  
 варить 5 мин  
 добавить лимонную кислоту  
 и соль

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3  
 Наименование блюда (изделия) Брауни  
 Кол-во порций

Наименование сырья, пищевых продуктов	БРУТТО
яичный желток	200г
сливочное масло	150г
какао	10г
сахар	200г
ванилин	10г
молоко	100г
соль	
дрожжи	

Технологический процесс приготовления  
 растапливаем сливочное масло до 180°C  
 и смешиваем с какао и сахаром  
 добавляем яичный желток  
 и ванилин  
 тщательно перемешиваем  
 добавляем молоко  
 и дрожжи  
 замешиваем тесто  
 выпекаем в духовке при 180°C  
 30 мин  
 готовим крем из сахара  
 и лимонной кислоты  
 наносим крем на поверхность  
 готового изделия  
 украшаем шоколадом  
 и орехами

Для каждого из нас эти курсы стали огромным опытом. Было интересно, здорово и весело! Большое спасибо Татьяне Павловне! Хотелось бы, чтобы вы продолжали развиваться и расширяться. Успехов Вам и способных учеников! *СПАСИБО!*