

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 каштанами и ванилью
 Кол-во порций

Наименование сырья, пищевых продуктов	БРУТТО
сах. пудра	100г
ваниль	10г
яичный желток	2шт
сливки	100г
сахар	100г
корица	1г

Технологический процесс приготовления
 в блендере взбить сахар и ваниль до образования пышной массы. Добавить сливки, сахар и корицу. Взбить до однородности.

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	БРУТТО
ореховые каштаны	1шт
сливки	2шт
сахар	1г
ваниль	
кешью орех (измельченный)	

Технологический процесс приготовления
 в блендере взбить каштаны и сливки до однородности. Добавить сахар, ваниль и кешью орехи. Взбить до однородности.

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	БРУТТО
яичный желток	2шт
сливочное масло	100г
какао	10г
сахар	200г
ваниль	10г
яичный белок	1шт
мука	100г
соль	1г
дрожжи	1г

Технологический процесс приготовления
 растапливаем сливочное масло до 180°C и смешиваем с какао. Добавляем сахар, ваниль и яичный желток. Взбиваем до однородности. Добавляем муку, соль и дрожжи. Взбиваем до однородности. Выливаем в форму 20х20 см. Выпекаем в духовке при 180°C до готовности. Вынимаем из духовки и даем остыть. Режем на квадраты.

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!*