

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и
коммерции»
Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

**«Технология приготовления рыбных блюд
из котлетной массы.
Технология приготовления оладий»**

по профессии Повар, кондитер

Студент 1 курса
группы № 15-ПК III-216 (110)

Абрамов Алексей
Владимирович

Руководитель

Николаева Наталия
Ивановна

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ

Цель – описание технологического процесса приготовления рыбных блюд из котлетной массы и технологический процесс приготовления оладий.

Задачи:

- 1.изучить основные и дополнительные источники информации;
- 2.рассмотреть ассортимент рыбных блюд и оладий из котлетной массы в условиях столовой при СОШ №19;
- 3.рассмотреть характеристику и особенности приготовления заданной категории блюд и изделий;
- 4.оформить технологические карты на требуемые блюда и изделия;
- 5.описать необходимое оборудование, инструменты, приборы и приспособления используемые для приготовления рыбных блюд из котлетной массы и оладий.

Рецептура № 324 «Котлеты или биточки рыбные»

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Треска	66	48
Или мерланг	67	48
Или сом(кроме океанического)	107	48
Или судак	100	48
Из полуфабрикатов:		
треска	56	48
Или судак	67	48
Или сом(кроме океанического)	59	48
Или макрурус	56	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:		
треска	51	48
Хлеб пшеничный	14	14
Молоко или вода	19	19
Сухари	7	7
Масса полуфабриката	-	86
Кулинарный жир или масло растительное	5	5
Масса жареных изделий	-	75
Гарнир №470,472,477,478	-	150
Соус №547,553	-	50
Или маргарин столовый	5	5
Выход: с соусом	-	275
с жиром	-	230

Оснащение технологического процесса приготовления рыбных блюд из котлетной массы

Оснащение		Использование
Оборудование	Жарочный шкаф	Для запекания, довести до готовности
	Электрическая плита	Для жарения
	Электрофритюрница	Для жарения во фритюре
	Размолочный механизм	Для приготовления панировочных сухарей
Посуда	Сковорода или сотейник	Для жарения и запекания
	Порционная тарелка	Для подачи
Инструменты и инвентарь	Поварской нож,скребок	Для потрошения
	Разделочная доска	Для выполнения технологических операций
	Лопатка	Для переворачивания
	Ножницы	Для срезания плавников

Рецептура № 681 Тесто для оладий

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	481	481
Яйца	3/5 шт.	23
Молоко или вода	481	481
Дрожжи (прессованные)	14	14
Сахар	17	17
Соль	9	9
Выход	-	1000

Рецептура № 682 «Оладьи»

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Тесто для оладий № 681	-	176
Маргарин столовый	9	9
Или кулинарный жир	7	7
Масса готовых оладий	-	150
Масло сливочное	10	10
Или сметана	20	20
Или джем, или повидло, или мед, или варенье	15,2	15
Или сахар	15	15
Выход: с маслом	-	160
Со сметаной	-	170
С джемом, повидлом, медом, вареньем	-	165
С сахаром	-	165

Рецептура № 683. Оладьи с изюмом

Наименование сырья	Расход, г	
	Брутто	Нетто
Тесто для оладий № 681	156	156
Изюм	20,4	20
Масса полуфабриката	-	-
Масло сливочное или маргарин столовый	9	9
или кулинарный жир	7	7
Масса готовых оладий	-	150
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
или сахар	-	-
Выход: с маслом	-	160
со сметанной	-	170
с сахаром	-	-

Оснащение технологического процесса приготовления оладий

	Оснащение	Использование
Оборудование	Стол производственный	Для ведения технологических процессов
	Весы настольные	Для взвешивания
	Электрическая плита	Для жаренья
Посуда	Кастрюля	Для замеса теста
	Чугунная сковорода	Для жаренья
	Сито	Для просеивания
Инструменты и инвентарь	Разливательная ложка	Для дозирования теста
	Венчик	Для взбивания
	Лопатка	Для переворачивания

**«Технология приготовления рыбных
блюд из котлетной массы.
Технология приготовления оладий»**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!