

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 10

(ГБПОУ КСУ № 10)

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

ТЕМА: 1. САЛАТ ТЕПЛЫЙ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ (КАЛЬМАРЫ С ОВОЩНЫМ СОТЕ
И СОУСОМ)

2. БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ, ГРАТЕН ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ, ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ
И СЕЛЬДЕРЕЯ, СОУС ИЗ ТОМАТОВ

3. ДЕСЕРТ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ, ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Выпускник: Вакулов Георгий Евгеньевич

Руководитель работы: Фалько Н.А., Межегурская Е.А.

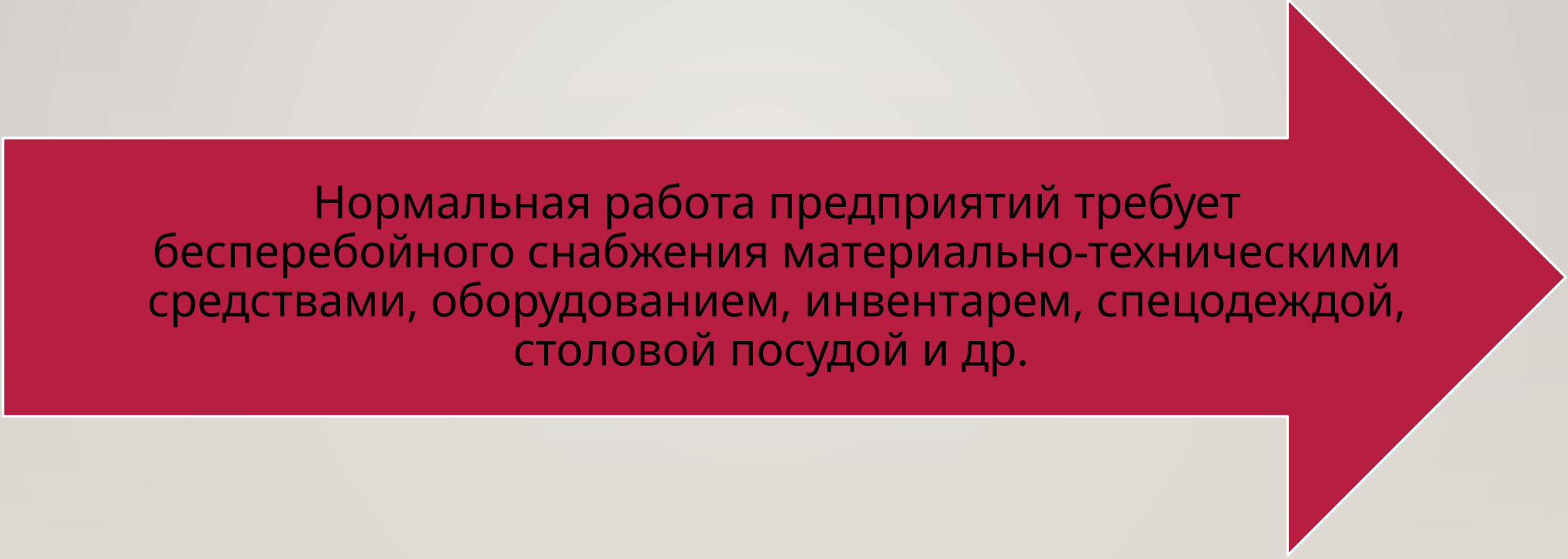
-
- В представленной работе описаны процессы функционирования и характеристика базового предприятия общественного питания, а также описаны принципы организации его работы. В работе детально рассмотрены современные направления и тенденции развития кулинарии, приведены последовательные описания приготовления современных блюд согласно Заданию на письменную экзаменационную работу.

ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

- Филе кальмара
- Мидии
- Креветки
- Масло сливочное
- Лимон
- Сладкий перец
- Сельдерей
- Говядина (лопаточная часть)
- Свиной шпик
- Молоко (2,5%)
- Молодой картофель
- Грибы белые свежие
- Морковь
- Мука пшеничная (1-го сорта)
- Томатная паста
- Лук репчатый



ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально-техническими средствами, оборудованием, инвентарем, спецодеждой, столовой посудой и др.

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов, машины предприятий общественного питания можно подразделить на несколько групп.
- 1. Машины для обработки овощей и картофеля - очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные и т.д.
- 2. Машины для обработки мяса и рыбы - мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовочные и др.
- 3. Машины для обработки муки и теста - просеиватели, тестомесительные, взбивальные и т.д.
- 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов - хлебoreзка, колбасорезка, маслоделители и т.д.
- 5. Универсальные приводы - с комплектом сменных исполнительных машин.
- 6. Машины для мытья подовой посуды и приборов.
- 7. Подъемно-транспортные машины.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ, СХЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ)**

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Кальмар зачищенный (акт зачистки)	25,0	3,00 (стек)	24,0	16,67	20,0
Мидии очищенные, размороженные, п/ф	20,0	0,00	20,0	10,00	18,0
Мидии в створках (акт зачистки)	24,0	3,00	23,0	30,0	16,0
Креветка тигровая (хвосты), зачищенная для салатов, п/ф	37,0	0,00	37,0	16,00	31,0
Рапана очищенная (акт)	20,0	0,00	20,0	21,12	16,0
Креветка тигровая с головой, п/ф	32,0	0,00	32,0	18,75	26,0
Соль морская	1,0	0,00	1,0	100,00	0,0
Перец черный молотый	0,5	0,00	0,5	100,00	0,0
Имбирь корень зачищ., п/ф	3,0	0,00	3,0	100,00	0,0
Масло сливочное	10,0	0,00	10,0	60,00	4,0
Масло растительное	15,0	0,00	15,0	60,00	6,0
Чеснок очищенный, п/ф	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ, СХЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ)

- Настоящая технологическая карта распространяется на бифштекс рубленый с гарниром из гратена из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соусом из томатов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

- Эклер из заварного теста с лимонным кремом и шоколадной глазурью



-
- Спасибо за внимание

