Содержание

Введение

1. Разработать технико-технологическую карту на драгену

2. Составить технологическую схему приготовления песочного полуфабриката

3. Можно ли приготовить из 100 кг говядины I категории 350 порций по II колонке жаркого по-домашнему?

Заключение

Список литературы

Введение

Кулинарией называют искусство приготовления пищи. Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедших до нашего времени.

Кулинария изучает технологические процессы приготовлений качественной кулинарной продукции.

Здоровье людей во многом зависит от правильного, поставленного на научную основу, четко организованного питания. Пища должна не только количественно, но и качественно отвечать физиологическим потребностям и возможностям.

1. Разработать технико-технологическую карту на драгену

Ингридиенты:

яйцо – 2 шт.;

хлеб пшеничный – 30 г.;

молоко – 30 г;

масло топлёное или сливочное – 10 г.

С чёрствого пшеничного хлеба (булочки или батона из муки первого или высшего сорта) срезать корки. Мякиш нарезать мелкими кубиками и залить горячим молоком. Когда хлеб полностью набухнет, добавить сырые желтки и всё перемешать.

Перед запеканием в массу ввести взбитый в густую пену белок. Положить массу ровным слоем на смазанную маслом сковороду, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.[1,113c]

2. Составить технологическую схему приготовления песочного полуфабриката

Изделия из песочного теста обладают рассыпчатостью, поэтому их называют песочными. Это достигается благодаря большому содержанию в нем жира, яиц и сахара, использованию муки с небольшим количеством клейковины (28-34%) слабого качества, равномерному распределению компонентов при замесе теста, небольшой влажности и температуре теста.

## Схема приготовления теста для песочного полуфабриката

При приготовлении песочного теста в месильную машину загружают сырье, за исключением муки, и перемешивают в течение 20-30 мин, затем добавляют муку и перемешивают еще 1-2 мин до получения однородной массы. Влажность теста должна быть 18,5-19,5%, - температура 19-22 0С. Увеличение продолжительности замеса теста, а также более высокая влажность или температура могут привести к затягиванию теста, к снижению его пластичности и получению выпеченного полуфабриката плотной консистенции, деформированного и с негладкой поверхностью. После замеса → тесто подвергают проминке.

## Формование теста для песочного полуфабриката

Является наиболее важным технологическим процессом так как определяет внешний вид изделия и качество выпеченных заготовок.

При ручном формовании с помощью гладкой скалки песочное тесто раскатывают из кусков массой 3-4 кг до толщины стоя 3-4 мм → надрезают по размерам торта или пирожных → для фигурных пирожных тесто раскатывают до толщины слоя 6-7 мм. После получения тестовой ленты при помощи скалки → пласт теста переносят на предварительно смазанный противень → излишки теста по краям противня зачищают ножом. При получении фигурной заготовки в виде колец и полумесяца тестовой пласт вырезается соответствующей металлической выемкой, которую периодически окунают в муку, чтобы избежать прилипания теста к выемке.

Для круглых тортов тесто, раскатанное до толщины 3-4 мм, формуют круглыми металлическими выемками, а для квадратных - нарезают ножом.

## Выпечка песочного полуфабриката

Песочный полуфабрикат в виде пласта рекомендуется выпекать при температуре 200-225 0С. в течение 10-15 мин (влажность полуфабриката 5,5±1,5% при толщине не более 8 мм).

В начале процесса выпечки целесообразно предусмотреть также увлажнение пекарной камеры, так как это интенсифицирует процесс и улучшает качество продукта.

Отделку выпеченных полуфабрикатов производят еще в неостывшем состоянии. В противном случае полуфабрикат затвердеет и станет ломким.

Песочный полуфабрикат должен быть светло-коричневого цвета и обладать хорошей пористостью и рассыпчатостью.

Разновидностью песочного полуфабриката является сахарный полуфабрикат, используемый при производстве пирожных типа сахарные трубочки и цилиндрики с кремом.[2, 59c]

3. Можно ли приготовить из 100 кг говядины I категории 350 порций по II колонке жаркого по-домашнему?

На одну порцию жаркого по-домашнему требуется 162 гр. говядины. Таким образом, 100000/162 = 617 порций.

Следовательно из 100 кг говядины можно приготовить 350 порций жаркого по-домашнему.

драгена песочное тесто жаркое

Заключение

Общественное питание - отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Предприятия общественного питания — осуществляют производство кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, а также их реализацию и (или) организацию потребления.

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Кулинария. - М.: Профессиональное образование. 2009.-384с

2. Бутейкис Н.Г., Приготовление мучных кондитерских изделий. - М.: Экономика, 2008.-124с

3. Маслов Л.А., Кулинарная характеристика блюд и изделий. - М.: ЮНИТИ, 2008.-401с

4. Успенская Н.Р., Кулинария. - СПб.: Питер, 2007.-257с

5. Фролов А.Г., Общественное питание. – М.: ЮНИТИ, 2009.-260с