КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ

МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 6

**Письменная**

**экзаменационная работа**

Профессия: повар, кондитер (пекарь)

Специальность(и): повар, кондитер (пекарь)

**Выполнил: обучающийся группы: № 35**

Родькин Андрей Николаевич

**Руководитель: мастер п/о**

Ульянова Надежда Михайловна

Мурманск

2003

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание** | | лист |
|  | 1.Общая характеристика блюда: рыба в тесте.  2.Рецептура блюда.  3.Технология приготовления блюда.  4. Технологическая схема.  5. Требование к качеству.  6. Виды брака и причины возникновения.  7. Условия реализации и сроки хранения. | |  |
|  | Группа № \_\_35\_\_ | лист | листов |
|  |  |
|  | Общая характеристика блюда.  Для жаренья во фритюре (рыба фри) полуфабрикаты готовят из рыбы, разделанной на филе без кожи и реберных костей, и из полностью зачищенных звеньев осетровых рыб. Порционные куски маринуем 20-30 минут, погружаем в тесто кляр. Затем полуфабрикаты жарят в жире, нагретом до 160 – 170\*, в течение 2 – 3 минут.  Гарнируют рыбу фри картофелем, жаренный в жире (фри), жаренной в жире зеленью петрушки, ломтиками лимона без семян и цедры. Отдельно подают соус майонез с корнишонами или томатный с корнишонами. | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Рецептура  брутто нетто   |  |  |  | | --- | --- | --- | | судак | 192 | 92 | | или осётр | 199 | 88 | | или севрюга | 185 | 88 | | или белуга | 195 | 88 | | кислота лимонная | 0,5 | 0,5 | | масло растительное | 3 | 3 | | петрушка (зелень) | 4 | 3 | | мука пшеничная | 40 | 40 | | молоко или вода | 40 | 40 | | масло растительное | 2 | 2 | | яйца | 1шт. | 40 | | кулинарный жир | 20 | 20 | | масса теста |  | 120 | | масса рыбы жаренной |  | 200 | | лимон | 8 | 7 | | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Технология приготовления блюда.  Для приготовления рыбы в тесте используем рыбу семейства осетровых (осётр, севрюга, белуга) и окунёвые (судак). Рыбу разделываем на филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом), или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых). Нарезают на кусочки толщиной 1 - 1,5 см., и длиной 5 – 6 см.. Затем рыбу маринуют 20 -30 минут в растительном масле, смешанном с лимонной кислотой, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.  Тесто кляр: просеянную муку разводят тёплым молоком или водой с температурой 20 – 30\* и размешивают. Чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10 – 15 минут для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают.  Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре), нагретом до 160 -170\*. При обжаривание кастрюлю с рыбой надо покачивать, чтобы кусочки рыбы покрывались жиром.  Подача: на подогретую тарелку, накрытую бумажной салфеткой, кладём рыбу в виде пирамиды. Украшаем рыбу ветками зелени петрушки. Рядом кладём кусочек лимона. Отдельно подаём соус томатный, или соус майонез с корнишонами.  К рыбе можно подать как гарнир овощи, картофельное пюре.  Соус майонез с корнишонами:  Маринованные огурцы (корнишоны) мелко рубят и отжимают.  Затем их укладывают в готовый майонез и добавляют соус «Южны». | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Требования к качеству  Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим показателям: соблюдение рецептуры; правильность разделки рыбы, нарезки и панировке; соблюдение правил тепловой обработки и доведение рыбы до готовности; вкус и запах приготовленного блюда; внешний вид; соответствие гарнира и соуса данному блюду.  Для рыбы в тесте недопустимым дефектом является темная окраска обжаренной рыбы.  Бывают ещё дефекты консистенции: крошливость жареной рыбы (но изделия сохраняют форму); изделия слегка переварены; крупинчатость мякоти осетровых рыб; жаренная или запечённая рыба слегка пересушена.  Дефекты внешнего вида: неаккуратно нарезаны куски, легкое отставание панировки; в панировке попадаются крупные частицы, неаккуратно разложен гарнир, соус или гарнир попал на борта посуды; куски деформированы, сильно изогнуты (не была надрезана кожа).  Дефекты цвета: бледная и очень тёмная (но не подгорелая) поверхность жаренной рыбы, плохо зарумяненная корочка у запеченных блюд. | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Рыба осётр |  | Кислота лимонная |  | Соль, перец чёрный |  | Масло растительное |  | Петрушка |  | Молоко или вода |  | Мука |  | Яйцо (желток) |  | Взбитый белок |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Разделываем на филе. |  | Смешивают | | | |  | Разводят | | Соль | | Нарезают на кусочки толщиной11,5см | | |  | Маринуют |  | | Добавляют яйцо (желток). Соль |  |  | | --- | | Оставляют на 10 – 15 минут для набухания клейковины |  |  | | --- | | Добавляют (белок) размешивают. |  |  | | --- | | Рыбу погружают в тесто |  |  | | --- | | Жарят при температуре 180 – 190\* |  |  | | --- | | Подают с зелень и лимоном | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | листов |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Виды брака и причины возникновения:   |  |  | | --- | --- | | Вид брака | Причины возникновения | | 1. масса изделий меньше нормы | Способ разделки не соответствует рецептуре или калькуляции. | | 2. сырая | Рыба не доведена до готовности. | | 3. вкус и запах пережаренного жира | Долго не меняли фритюр. |   Условия реализации и сроки хранения:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование продукта | Срок хранения | Температура. \*С | | Рыба всех наименований жаренная | 36 часов | От +2 до +6 \*С | | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п /п | **Содержание** | | лист |
|  | 1.Общая характеристика блюда: кулебяка с капустным фаршем.  2.Рецептура блюда.  3.Технология приготовления блюда.  4.Технологическая схема.  5.Требования к качества.  6.Виды брака и причины возникновения.  7.Условия реализации. | |  |
|  | **Группа №\_\_35\_\_** | лист | листов |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Общая характеристика блюда.  Кулебяку готовят из опарного теста. Для это приготавливаем опару. Опара – жидкое тесто. Для опары берём 35 – 50% муки по рецептуре и от 60 – 100% воды. Дрожжи размельчают, разводят в небольшом количестве теплой воды или молока и вводят их в подогретую воду или молоко (30\*). Затем всыпают муку и замешивают опару. Соль не кладут, так как она тормозит развитие дрожжей. Опару ставят в тёплое место (29 - 30\*) и оставляют для брожения на 3,5 - 4 часа. При этом объём её увеличивается в 1,5 - 2 раза, кислотность повышается. Опара считается готовой, когда она начнет оседать и на её поверхности появится «морщинки».  В готовую опару добавляют раствор соли, сахара, оставшуюся муку, воду или молоко, яйца и замешивают тесто. В конце замеса вводят растопленное масло или маргарин. Затем тесто оставляют для брожения на 1,5 - 2 часа. За это время его 1 - 2 раза обминают. Цель обминки – более равномерное распределение дрожжей, удаление продуктов брожения, угнетающих жизнедеятельность дрожжей, образование более мелких и равномерно распределенных пор.  Фарш используем капустный. Капусту предварительно тушим. Фарша берут около 88% массы. Выпекают при температуре 220 – 240\*. | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Рецептура  тесто   |  |  | | --- | --- | |  | Нетто | | Мука пшеничная высшего или 1-го сортов | 641 | | Сахар | 34 | | Маргарин столовый | 29 | | Меланж | 34 | | Соль | 10 | | Дрожжи (прессованные) | 19 | | Вода | 258 | | Выход | 1000 |   Фарш   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Брутто | нетто | | Капуста белокочанная свежая | 1500 | 1200 | | Маргарин столовый | 70 | 70 | | Масса готовой капусты |  | 900 | | Яйца | 2½шт. | 100 | | Или лук репчатый | 238 | 200 | | Маргарин столовый | 30 | 30 | | Масса пассированного лука |  | 100 | | Перец черный молотый | 0,2 | 0,2 | | Петрушка (зелень) | 14 | 10 | | Соль | 10 | 10 | | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Технология приготовления блюда.  Из опарного теста раскатывают прямоугольный пласт, на него кладут фарш. Тесто заворачивают, чтобы образовался удлиненный валик, края его над фаршем соединяют, защипывают и кладут на лист швом вниз. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35-45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.  Приготовле6ние капустного фарша: капусту мелко рубят, кладут в котёл, добавляют немного воды (10 – 15%) и, помешивая, тушат. Затем вливают кипячёное молоко, вводят жир и тушат до готовности. В фарш добавляют рубленые яйца, соль, зелень и перемешивают. Готовят фарш и иначе: рубленую капусту обжаривают с жиром, охлаждают, и добавляют рубленые яйца, соль, зелень. | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Требования к качеству.  Кулебяка должна быть высокой, не менее 5 см; толщина слоя теста 5 – 6 мм; фарш должен быть расположен равномерно. Тесто в пирогах и кулебяках в месте соприкосновения с фаршем не должно быть сырым. Весь слой теста должен быть хорошо пропечён.  Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу. Цвет корки золотисто – жёлтый, или светло – коричневый. Мякиш изделий должен хорошо пропечённым, эластичным, при лёгком надавливании пальцем принимать первоначальную форму, некрошливым, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солёности. Не допускаются посторонние запахи и привкусы. | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | | Недостатки | Причины возникновения | | 1. поверхность изделия покрыто трещинами. | Недостаточная растойка, низкая температура выпечки, изделия выпечены из перекисшего теста. | | 2. изделия расплывчатые без рисунка. | В тесто положено мало соли или много масла, длительная растойка. | | 3. изделия упругие с трещинами, корка бледная на вкус солёные. | В тесто положено много соли. | | 4. изделия бледные без колера. | В тесто положено мало соли. | | 5. изделия тёмно бурые, мякиш липнет. | В тесто положено много сахара. | | 6. изделия бледные с трещинами, запах кислый. | Тесто перекисшее. | | 7. мякиш изделия с неравномерной пористостью. | Недостаточная обминка теста. | | 8. изделия с (закалом) | Тесто замешано слишком жидко, печь недостаточно нагрета. | | 9. изделия с боков имеют участки без корочки (притески). | Слишком близкая рассадка изделий. | | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Условия реализации и сроки хранения.  Хранят готовые изделия из дрожжевого теста в чистых, сухих помещениях, с температурой  6 – 20\*С в лотках, уложенные рядами так, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 24 часа. При более длительном хранение изделия из теста черствеют, т.е. мякиш становится морщинистой и резинистой. Объём изделия уменьшается. Происходит это за счёт изменения состояния крахмала и белков. | | |
| Группа № \_\_35\_\_ | |  | листов |
|  |