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 |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Рецептурабрутто 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 качествуКачество 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 |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Рецептуратесто

|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 |
|  |