

ТРЕНИРОВОЧНОЕ ЗАДАНИЕ №1

Горячая закуска – **Паста фаршированная собственного приготовления «ово-лакто вегетарианская»**
 Условия: (3 идентичные – одинаковые порции, глубокая тарелка температура 35 градусов, выход одной порции не менее 90 граммов и не более 180 граммов)

РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	БРУТТО, г 3 порции	НЕТТО, г 3 порции
<i>тесто для пасты</i>		
масло растительное (оливковое)	8	8
куркума специя	2	2
соль	3	3
яйцо куриное С1 категории	1шт	40
мука пшеничная в/с	75	75
мука semola (мелкий помол)	15	15
<i>Мука пшеничная на подпыл для раскатки</i>	100	100
Масса теста	-	90г / на 3 порции
<i>начинка для пасты</i>		
сыр творожный	100	100
сыр «горгонзола» (сыр с плесенью – вкус грибной)	20	20
соль	2	2
Масса начинки	-	120г / на 3 порции
Вода для варки	2000	2000
Соль	5	5
Масло оливковое для заправки готовой пасты	10	10
Масса готовой пасты	-	150г / на 3 порции
<i>соус для пасты</i>		
масло сливочное	50	50
сливки 25% животные	130	130
сыр «горгонзола» (сыр с плесенью – вкус грибной)	15	15
соль	3	3
горошек зеленый замороженный	100	100
Масса соуса	-	230г / 50г в соусник и по 60г на 3 порции в тарелки
<i>для украшения</i>		
петрушка листовая свежая	3 листочка	3 листочка
помидоры «Черри»	3шт	3шт
ВЫХОД блюда	-	на одну порцию не более 180г

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

(обучающиеся ОВЗ выполняют под руководством преподавателя, каждая операция фиксируется фотами на телефоне, для работы с родителями дома)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПАСТЫ

1. Яйцо моют.	Миска маленькая
2. Строго по рецептуре взвесить в миску пшеничную муку 75г и муку semola 15г, перемешивают и просеивают.	Весы Миска – 2 штуки Сито
3. В кастрюле разогревают до теплого состояния растительное масло 10г (2чайные ложки), добавляют куркуму 2г (половина чайной	Кастрюля Чайная ложка

ложки) и растворяют до насыщенного оранжевого цвета.	
4. Добавляют соль 3г (чайная ложка без горки), яйцо 1 штука перемешивают до однородной консистенции.	
5. Добавляют муку ЧАСТЯМИ и замешивают мягкое эластичное тесто на ПАСТУ.	
6. <i>Заворачивают в пищевую пленку и оставляют на 10 минут.</i>	Пищевая пленка
<i>Моют столы, посуду</i>	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ПАСТЫ

7. В миску взвешивают творожный сыр 130г добавляют сыр «горгонзола» 20г, соль 2г (половина чайной ложки) и тщательно перемешивают до однородной консистенции силиконовой лопаткой.	Миска Силиконовая лопатка
8. В кондитерский мешок перекадывают готовую начинку	Кондитерский мешок маленький на 300г 1 штука Стакан
<i>Моют столы, посуду</i>	

РАСКАТКА ТЕСТА

УСТАНОВИТЬ МАШИНКУ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА	Машинка
<i>Используют белую доску, и обильное подпыление мукой</i>	Доска белая
9. Тесто делят на три части, каждый кусочек раскатывают скалкой и по три раза через машинку.	Нож поварской Скалка
10. Получается три тонких пласта. Чтобы пласты не сохли, их закрывают пищевой пленкой.	Пищевая пленка
11. <i>В кастрюлю наливают воду, доводят до кипения для варки ПАСТЫ фаршированной.</i>	Большая кастрюля

ФОРМОВКА ПАСТЫ

12. На один пласт выкладывают начинку из кондитерского мешка на 6 штук с расстоянием между начинками 2 см	
13. Свободные места теста смачивают водой	Стакан с водой Силиконовая кисточка
14. Закрывают начинку свободным краем теста, придавливают тесто и формируют ровные горки.	
15. Нарезают изделия квадратной формы дисковым ножом.	Дисковый нож (для пиццы)
16. Операцию повторяют три раза. Должно получиться 18 штук.	
17. Кипящую воду подсолить (1 чайная ложка соли)	
18. Отваривают ПАСТУ в кипящей подсоленной воде 7 минут на режиме «один»	
<i>Моют столы, посуду</i>	
19. Готовую пасту достают шумовкой, кладут на сито. Дают стечь воде, перекадывают в кастрюлю и заправляют маслом растительным.	Шумовка Миска Сито Кастрюля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА

<i>Включить пароконвектомат, температура 35 градусов для нагрева трех глубоких тарелок.</i>	
<i>Три глубокие тарелки помыть, протереть насухо полотенцем и поставить в пароконвектомат нагреваться.</i>	Тарелки глубокие с широкими полями Полотенце льняное для тарелок
20. В сотейник взвешивают: масло сливочное 50г, сыр горгонзола 15г, сливки 130г, соль 3г (половина чайной ложки).	Сотейник для соуса
21. В сотейнике продукты прогревают до кипения при режиме	Силиконовая лопатка.

нагрева «один», постоянно перемешивают силиконовой лопаткой.	
22. В кипящий соус добавляют горошек зеленый мороженный 100г и варят 2 минуты.	

ПОДГОТОВКА УКРАШЕНИЙ

23. Листики петрушки моют и обсушивают бумажным полотенцем.	Бумажное полотенце
24. Помидоры «Черри» моют, обсушивают.	Миска маленькая

ПОРЦИОНИРОВАНИЕ И ПОДАЧА БЛЮДА

<i>Одевают перчатки</i>	Перчатки
<i>Достают нагретые тарелки, устанавливают одну на весы, и две рядом.</i>	Весы
25. В глубокую тарелку: наливают соус 75г на дно тарелки, после кладут ПАСТУ 6 штук, украшают одним листиком петрушки и одной помидоркой «Черри».	Поварские щипцы