

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Инструкция составлена с рациональным распределением времени для обучающихся ОВЗ.

Первая тренировка выполняется под руководством преподавателя.

Следующие тренировки обучающиеся выполняют самостоятельно, используя данную инструкцию, под контролем преподавателя.

Время технологического процесса до сервировки 2 часа 30 минут.

ПОМЫТЬ РУКИ С МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ

1. Тарелки для подачи, протереть полотенцем

3 штуки для десерта плоские

3 штуки для мяса плоские

3 штуки для пасты глубокие

2. Поставить в холодильник на верхнюю полку

3 штуки для десерта для охлаждения

3. Поставить на верх пароконвектомата для нагревания

3 штуки для мяса плоские

3 штуки для пасты глубокие

В большую кастрюлю налить воды (до уровня ручек), на плите на нагреве «2» доводят до кипения, и выключить (используют для мяса и гарниров).

СОУС для мяса

1. Лук моют, очищают в миску, **на зеленой доске**, нарезают мелкими кубиками.

2. Чернослив без косточек 50г моют, нарезают.

3. Взвесить в миску: томатное пюре 30г, сухари панировочные 20г, сахар 15г, уксус 10г.

4. На сковороду наливают 3 столовые ложки растительного масла, жарят лук.

5. Добавляют (томатное пюре, панировочные сухари, сахар и уксус) жарят.

6. Наливают из кастрюли горячей воды 1 половник, доводят до кипения и снимают.

МЯСО

1. Красная доска. Мясо 200г моют, нарезают на кусочки.

2. Кладут в кастрюлю, солят половина чайной ложки, добавляют чернослив, соус для мяса, заливают горячей водой 1 половник, закрывают крышкой. Ставят в пароконвектомат.

3. Включить пароконвектомат:

режим конвекция

температура 180 градусов

время 1.30

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

МУСС

1. В миске - желатин 13г, замочить кипяченой водой 60г, оставить для набухания.

2. В сотейник – вишню без косточек 100г залить холодной водой 100г, довести до кипения, отвар процедить через сито в другой сотейник для соуса.

3. В горячую вишню добавить сахар 45г, довести до кипения, снять с огня.

4. Добавить набухший желатин, перемешивать, нагреть до полного растворения желатина.
5. Массу вылить в стакан блендера и пробить.
6. Добавить сметану 70г, пробить блендером.
7. Подготовить форму для мусса, поставить её на противень, залить мусс, поставить в холодильник на вторую полку.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

ТЕСТО - «Крамбл»

1. Взвесить в миску: сливочное масло 50г, сахар 30г, ванильный сахар 8г, сметана 10г, разрыхлитель 3г, мука 75г.
2. Тесто растереть в крошку.
3. На противень расстелить силиконовый коврик, рассыпать тесто и придавить в пласт.
4. Вырезать три круглых заготовки.
5. Выпекать 7 минут при температуре 180 градусов.

Установить в пароконвектомате: время 0.07

!!! 6. «Крамбл» достать, вырезать три круглых заготовки и поставить для охлаждения под пароконвектомат.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

СОУС вишневый

1. В охлажденный отвар от вишни 100г добавляют сахар 2 столовые ложки, крахмал 1 чайную ложку, перемешивают венчиком.
2. Доводят до кипения при постоянном помешивании.
3. Соус закрывают крышкой. Охлаждают.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

ДЕКОР из изомальта

1. Подготовить противень и молдинги 3 штуки.
2. В сотейник взвешивают изомальт 50г, пропитывают водой 10г.
3. Массу нагревают до растворения изомальта, и заливают в подготовленные молдинги. Охлаждают.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

ГРАТЕН картофельный

1. В большую кастрюлю налить воды (до уровня ручек), на плите на нагреве «2» доводят до кипения.
2. Картофель моют, очищают, на зеленой доске нарезают пополам, нарезают тонкие кружочки.
3. В кипящую воду опускают картофель, соль половина чайной ложки, варят 5 минут.
4. Взвешивают сыр 90г, на мелкой терке натирают.
5. Горячий картофель достают шумовкой в миску.
6. Противень смазывают маслом, устанавливают круглые формы.
7. Картофель укладывают слоями, посыпают сыром.
8. Запекают в пароконвектомате 15 минут при температуре 180 градусов.

Установить в пароконвектомате: время 0.15

!!! Пароконвектомат выключить. Мясо и картофель не доставать.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

«КУС-КУС»

1. Морковь моют, очищают, натирают на терке в миске.
2. Сливочное масло 30г, куркума половина чайной ложки, растопить, добавить морковь и пожарить 2 минуты.
3. Насыпают крупу кус-кус 70г, перемешивают. И заливают кипятком 1 половник, солят половина чайной ложки.
4. Доводят до кипения, закрывают крышкой и ставят в пароконвектомат.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

ТЕСТО для пасты

1. Яйцо моют.
2. Взвесить в миску пшеничную муку 75г и муку semola 15г, перемешивают.
3. В другую миску кладут: растительное масло 1 столовая ложка, куркуму половина чайной ложки, соль 1 чайная ложка, яйцо 1 штука перемешивают.
4. Добавляют муку ЧАСТЯМИ и замешивают мягкое эластичное тесто.
5. Заворачивают в пищевую пленку.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

НАЧИНКА для пасты

1. В миску взвешивают творожный сыр 100г, добавляют сыр «горгонзола» 20г, соль половина чайной ложки, перемешивают силиконовой лопаткой.
2. Перекладывают начинку в кондитерский мешок.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

УСТАНОВИТЬ МАШИНКУ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА

Используют белую доску, муку для подпыла, пищевую пленку для укрытия

РАСКАТКА теста

1. Тесто нарезают на три части.
2. Каждый кусочек раскатывают скалкой и через машинку на тонкие пласты.
3. Пласты закрывают пищевой пленкой.
4. В большую кастрюлю налить воды (до уровня ручек), на плите на нагреве «2» доводят до кипения, солят 1 чайная ложка.

ФОРМОВКА пасты

1. На три пласта выкладывают начинку из кондитерского мешка по 5 штук.
2. Свободные места теста смачивают водой кисточкой.
3. Закрывают начинку свободным краем теста, придавливают формируют ровные горки.
4. Нарезают дисковым ножом изделия квадратной формы.
5. ПАСТУ кладут в кипящую воду и варят 7 минут на режиме «один».

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

СОУС для пасты

1. В сотейник взвешивают: масло сливочное 50г, сыр горгонзола 15г, сливки 100г, соль половина чайной ложки.
2. Доводят до кипения при режиме нагрева «2», перемешивают.
3. В кипящий соус добавляют горошек зеленый 50г доводят до кипения.

!!!Готовую пасту достают шумовкой, перекладывают в миску.

ПОДГОТОВКА УКРАШЕНИЙ

Листики петрушки 6 штук моют.

Помидоры «Черри» 3 штуки моют, вытирают, кладут в миску с маслом промасливают.

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

СЕРВИС - ПОРЦИОНИРОВАНИЕ И ПОДАЧА БЛЮД

ОДЕВАЮТ БЕЛЫЙ ФАРТУК И ПЕРЧАТКИ

ПАСТА (20-30 минут)

Подготовить *Весы *Миску с отварной пастой + щипцы *Соус для пасты + ложка *Петрушка 3 листочка, Черри 3 штуки *Тарелки глубокие нагретые 3шт протереть полотенцем	Порционирование * тарелку наливают соус 3 столовой ложки * кладут пасту по 5 штук * наливают соус по 2 столовой ложки * украшают 1 листиком петрушки и 1 помидоркой ВЫХОД не более 180г
--	--

!!! ПОДНИМАЕМ РУКУ И СООБЩАЕМ «СЕРВИС»!!!

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

МЯСО (20-30 минут)

Подготовить *Весы *Достать из пароконвектомата - кус-кус, гратен, мясо *Картофель ножом освободить от формы + лопатка *Кус-кус перемешать в сковороде + ложка *Мясо + половник «соусник» *Петрушка 3 листочка *Тарелки плоские нагретые 3 штуки – протереть полотенцем *Соусник для соуса	Порционирование *картофельный гратен *круглые формы для кус-куса *кус-кус *убрать формы *в соусник наливают соус от тушеного мяса *кладут тушеное мясо с соусом *украшают листочком петрушки ВЫХОД минимум 220г
--	---

!!! ПОДНИМАЕМ РУКУ И СООБЩАЕМ «СЕРВИС»!!!

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

ДЕСЕРТ (20-30 минут)

Подготовить: *Весы *сотейник с соусом перемешать + ложка + кисточка *противень с выпеченными заготовками + лопатка *из формы вынимают мусс, укладывают на противень *из молдингов вынимают карамель *из холодильника достают 3 тарелки, натирают полотенцем *соусник для соуса	Порционирование: *в соусник наливают соус *кисточку окунают в оставшийся соус и проводят прямую линию по тарелке *крамбл располагают по центру *мусс вишневый кладут на крамбл *украшают карамелью ВЫХОД минимум 90г максимум 150г
--	--

!!! ПОДНИМАЕМ РУКУ И СООБЩАЕМ «СЕРВИС»!!!

УБРАТЬ РАБОЧЕЕ МЕСТО

Тулбокс студента	Посуда лаборатории
Нож маленький	Моющее средство
Нож поварской	Плоские тарелки бштук
Формы бортовые 3 штуки (обязательно для подачи)	Глубокие тарелки 3штуки
Венчик (для соуса)	Соусники 2штуки
Чайная ложка	Большая кастрюля
Молдинги для карамели	Кастрюля с крышкой для мяса
Дисковый нож для пасты	Сотейники с крышкой -2 штуки
Кисточка силиконовая	Половник, Шумовка
Половник-соусник	Зеленая, красная, белая доска
Щипцы	Миски маленькие 4штуки
Лопатка	Весы
Перчатки	Сковорода
Белый фартук	Ложка столовая 2 штуки, Стакан
Мешки для мусора (зеленый и синий)	Сито, Блендер
Полотенце бумажное и кухонное	Форма для мусса
Пищевая пленка	Силиконовый коврик, Противень 2 штуки
	Машинка для пасты
	Скалка

РЕЦЕПТУРА

ПАСТА ФАРШИРОВАННАЯ	брутто, г 3 порции	нетто, г 3 порции
ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ		
масло растительное	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
НАЧИНКА ДЛЯ ПАСТЫ		
сыр творожный	100	100
сыр «горгонзола» (сыр с плесенью – вкус грибной)	20	20
соль	2	2
СОУС ДЛЯ ПАСТЫ		
масло сливочное	50	50
сливки 25% животные	130	130
сыр «горгонзола» (сыр с плесенью – вкус грибной)	15	15
соль	3	3
горошек зеленый замороженный	50	50
Для украшения		
помидоры «Черри»	3шт	3шт
петрушка зелень	3 листочка	3 листочка
ВЫХОД блюда	-	не более 180г

РЕЦЕПТУРА

МЯСО ТУШЕНОЕ	брутто, г на 3 порции	нетто, г на 3 порции
Говядина (мякоть без костей лопаточная часть)	200	200
Чернослив без косточек	50	50
Соль	6	6
ЗАПРАВКА КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС:		
Масло растительное	50	50
Лук репчатый	50	45
Томатное пюре	30	30
Уксус 9%	10	10
Сахар	15	15
Сухари панировочные	20	20
Вода	200	200
1 ГАРНИР «ГРАТЕН»		
Картофель	300	3 штуки
Соль	3	3
2 ГАРНИР «КУС-КУС»		
Кус-кус	60	60
Масло сливочное	30	30
Соль	5	5
Куркума	1	1
Вода	200	200
Для украшения помидоры «Черри»	3 шт	3 шт
ВЫХОД блюда	-	минимум 220

РЕЦЕПТУРА

ДЕСЕРТ МУСС	брутто, г на 3 порции	нетто, г на 3 порции
МУСС		
желатин гранулированный	13	13
вода <i>холодная кипяченая, для замачивания желатина</i>	60	60
вишня, замороженная без косточек	100	100
сахар	45	45
вода <i>для соуса</i>	100	100
сметана 20%	70	70
КРАМБЛ		
Масло сливочное	50	50
Сахар	30	30
Ванильный сахар	8	8
Сметана	10	10
Разрыхлитель	3	3
Мука пшеничная в/с	75	75
СОУС		
Отвар вишни готовый	100	100
Сахар	30	30
Крахмал кукурузный	8	8
ДЕКОР ИЗ ИЗОМАЛЬТА		
Изомальт	50	50
Вода (в три раза меньше веса изомальта)	10	10
ВЫХОД блюда	-	от 90 до 150