

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/162571>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

-

Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром Курица

Цыпленок

Кролик

Филе зачищенное Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и припускают под крышкой 12-15 мин.

Гарниры — картофель жареный (из сырого), сложный гарнир.

Котлеты по-киевски Курица (мякоть без кожи) Филе зачищенное, панированный полуфабрикат Жарка во фритюре 5—7 мин до образования поджаристой корочки. Доведение до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на гренках. Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир.

Птица или кролик по-столичному Курица

Цыпленок

Кролик

Филе зачищенное Обжаривание на масле основным способом до образования поджаристой корочки по 7 мин. с каждой стороны При отпуске на филе кладут масло; дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 г), соответственно увеличив выход блюда. Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жаренный во фритюре; сложный гарнир.

Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель предприятия

_____/ФИО

«__»_____2021г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

«Куриное филе с овощами в пикантном соусе»

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо - «Куриное филе с овощами в пикантном соусе», вырабатываемое и реализуемое в ресторане «Онегин».

2. Требования к сырью.

2.1 Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны соответствовать техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», другим техническим регламентам Таможенного союза, нормативным правовым актам Российской Федерации, требованиям нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (товарно-транспортная накладная, декларация или сертификат о соответствии, удостоверение о качестве и безопасности).

Список использованных источников

1. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 №29 - ФЗ.

2. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

4. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
7. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 2007.
8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2002 - 236 с.
9. Васюкова А.Т. Учебник. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 2018.
10. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2015

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/162571>