

Автономное учреждение  
профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа –  
Югры  
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»



Приготовление блюд из мяса и домашней  
птицы: «Шницель по – столичному со  
сложным гарниром», в предприятиях  
общественного питания 1-2 наценочной  
категории

Выполнила учащаяся группы № 438  
по профессии «Повар, кондитер»  
Антохи Кристина Михайловна

**Цель работы:** изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда **«Шницель по- столичному со сложным гарниром»**.

**Задачи:**

- Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда **«Шницель по- столичному со сложным гарниром»**;
- Приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда **«Шницель по- столичному со сложным гарниром»**;
- Обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюд;
- Составить технологическую карту с расчётом на 1, 2 и 50 порций;
- Составить расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте



«Шницель» заимствовано в XX в. из немецкого языка. Немецкое Schnitzel образовано от глагола schnitzen - "вырезать" и буквально означает «вырезка» (т.е. «приготовленный из вырезки»).



Мясной



Горячий



Овощной



# Технологический процесс приготовления блюда



У большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2-3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму.

# Технологический процесс приготовления блюда



Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

# Технологический процесс приготовления блюда



подготовленный п/ф жарят  
непосредственно перед  
подачей.

# Технологический процесс приготовления блюда



Для гарнира: нарезанный брусочками сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают.

# Технологический процесс приготовления гарнира



Картофель кладут аккуратно во фритюрницу и жарят до золотистого цвета. опрокидывают на дуршлаг для стекания жира и солят мелкой солью.

# Технологический процесс приготовления блюда



Капусту брокколи, не размораживая закладывают в кипящую, подсоленную воду и варят 3-5 минут до готовности.



При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир ,  
рядом - крутон, на него –шницель, сверху украшается  
кусочками персика.

## Варианты оформления блюда



# Требования к качеству, условия и сроки хранения блюда

**Внешний вид:** шницель равномерно прожарен, колер золотистый ровный. показатель готовности мяса — выделение на разрезе бесцветного сока. картофель с равномерным колером, форма нарезки сохранена. брокколи – капуста сохранила свою форму и цвет.

**Консистенция:** шницеля: корочка — мягкая, мякоть сочная, сохраняет форму; картофеля: свойственная жареному картофелю. брокколи – мягкая

**Цвет:** шницеля: корочки — золотистый, цвет мяса на разрезе — белый. картофеля: золотистый румяный колер, не допускается подгорелость. брокколи - зелёный, не допускается потеря цвета..

**Вкус:** в меру острый, в меру солёный

**Запах:** шницеля: жареной птицы с ароматом специй, овощей- свойственный использованным продуктам.

Согласно требования [санпин 2.3.6.1079-01](#), температура блюда при подаче должна быть не ниже \_\_ 65° \_\_ с. Допустимый срок хранения блюда «шницель по - столичному со сложным гарниром» на мармите или горячей плите до реализации, согласно [санпин 2.3.6.1079-01](#), составляет не более 2–3 часов с момента изготовления.

| №<br>п/п                 | Набор продуктов            | Дата 19.10.16  |         |          | Дата 25.05.17  |         |          | Дата       |      |       | Дата |      |       |
|--------------------------|----------------------------|----------------|---------|----------|----------------|---------|----------|------------|------|-------|------|------|-------|
|                          |                            | Кол-во         | Цена    | Сумма    | Кол-во         | цена    | сумма    | Кол-<br>во | цена | сумма | кол  | цена | сумма |
| 1                        | Курица                     | 27,2           | 160-00  | 4352-00  | 27,2           | 160-00  | 4352-00  |            |      |       |      |      |       |
| 2                        | Хлеб пшеничный             | 3,7            | 47-00   | 173-90   | 3,7            | 47-00   | 173-90   |            |      |       |      |      |       |
| 3                        | Яйца                       | 50шт           | 7-00    | 350-00   | 50шт           | 7-00    | 350-00   |            |      |       |      |      |       |
| 4                        | Соль                       | 0,3            | 20-00   | 6-00     | 0,3            | 20-00   | 6-00     |            |      |       |      |      |       |
| 5                        | Перец белый молотый        | 0,005          | 2500-00 | 12-50    | 0,005          | 2500-00 | 12-50    |            |      |       |      |      |       |
| 6                        | Масло сливочное            | 2,0            | 410-00  | 820-00   | 2,0            | 410-00  | 820-00   |            |      |       |      |      |       |
| 7                        | Гарнир картофель фри       | 10,0           | 106-55  | 1065-50  | 10,0           | 120-55  | 1205-50  |            |      |       |      |      |       |
| 8                        | Гарнир овощи припущенные   | 5,0            | 238-26  | 1191-30  | 5,0            | 238-26  | 1191-30  |            |      |       |      |      |       |
| 9                        | Гренки из пшеничного хлеба | 0,3            | 890-73  | 267-22   | 0,3            | 890-73  | 267-22   |            |      |       |      |      |       |
| 10                       | Зелень                     | 0,3            | 250-00  | 75-00    | 0,3            | 250-00  | 75-00    |            |      |       |      |      |       |
|                          | Общая стоимость сырья      |                |         | 8313-42  |                |         | 8453-42  |            |      |       |      |      |       |
|                          | Наценка в 180 % к сырью    |                |         | 14964-16 |                |         | 15216-16 |            |      |       |      |      |       |
|                          | Продажная цена продуктов   |                |         | 23277-58 |                |         | 23669-58 |            |      |       |      |      |       |
|                          | Выход в готовом виде       | 130/150/2/30   |         | 232-78   | 130/150/2/30   |         | 236-70   |            |      |       |      |      |       |
| Заведующий производством |                            | Коваленко П.Р. |         |          | Коваленко П.Р. |         |          |            |      |       |      |      |       |
| Калькуляцию составил     |                            | Антохи К.М     |         |          | Антохи К.М     |         |          |            |      |       |      |      |       |
| Утверждаю директор       |                            | Измайлов А.П.  |         |          | Измайлов А.П.  |         |          |            |      |       |      |      |       |

