

Презентация на тему
«Современные блюда с оформлением»

Выполнила преподаватель: Алясова Лидия
Владимировна ГАПОУ «Самарский
металлургический колледж» преподаватель
спец. Дисциплины

Современные блюда с оформлением

- Технология приготовления
 - Отпуск блюд
- Требования к качеству

Заливное из курицы

ИНГРИДИЕНТЫ

- креветки 200 гр.
- крабовые палочки - 5-6 шт.
- яйца - 2 шт.
- картошка – 1.5 шт
- красная икра - 3 ст. л.
- майонез по вкусу



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ставим вариться курицу на 2,5 часа под крышкой (вода должна немного прикрывать мясо). Ставим набухать желатин. За 40 минут до готовности в бульон кидаем 2 луковицы, несколько горошин перца и морковь. За 5 минут до готовности в бульон кидаем 3 зубчика чеснока и несколько лавровых листов.
2. После готовности вынимаем курицу из бульона и отделяем мясо от костей, размельчая его.
3. Бульон процеживаем через сито, понадобится только чеснок и морковь. Чеснок через пресс выдавливаем обратно в мясо, а морковь нарезаем на кружочки, делая из них цветочки. В бульон выливаем желатин и подогреваем до растворения, но не кипятим.
4. На дно формы выкладываем цветочки из моркови и зелень петрушки, а в бульон закидываем мелко нарезанный укроп. Заливаем первый слой бульоном.
5. Яйца нарезаем кружочками, выкладываем по краю формы, укрепляем мясом и заливаем бульоном.
6. Остальные яйца, укроп и морковь мелко нарезаем, добавляем в мясо и перемешиваем. Складываем это в форму и заливаем остатками бульона.



ИНГРИДИЕНТЫ

Салат из креветок и авокадо

- 200 г креветок
- 8 листиков салата
- 1 спелый мягкий авокадо
- 5 помидор черри
- черный молотый перец
- **Заправка**
- 3 ст. ложки майонеза
- 1 ст. ложка соевого соуса
- 1 ст. ложка лимонного сока



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На каждую тарелку кладем вымытые и высушенные **листья салата** (по 4 штуки черешком от центра), сверху красиво раскладываем **ломтики авокадо**. Авокадо необходимо предварительно почистить, разрезать пополам и удалить косточку.
2. Сверху кладем половинки помидор черри (по пять штук на каждое блюдо) и креветки (их нужно обычным способом отварить в подсоленной воде, остудить и почистить).
3. Для заправки смешиваем майонез, соевый соус и лимонный сок. Хорошо размешиваем и тонкой струйкой по спирали выливаем на тарелки с салатом.



Мясо с баклажанами «по-праздничному»

ИНГРИДИЕНТЫ

- Мясо 1 кг
- Баклажаны 1 кг (5-6 штук)
- Перцы болгарские – 6-7 штук
- Лук репчатый – 3 головки
- Помидоры – 0,5 кг
- Чеснок – 1 головка
- Подсолнечное масло
- Соль, сахар



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Режем мясо на небольшие кусочки, обжариваем с двух сторон на подсолнечном масле до образования красивой корочки. Вынимаем из масла, перекладываем в отдельную глубокую форму, слегка подсаливаем, доливаем немного воды и под крышкой тушим 40-50 минут. В это время готовим остальные овощи на другой сковороде.
2. Крупными кубиками обжариваем баклажаны на подсолнечном масле до полуготовности, подсаливаем, выкладываем рядом с готовым мясом.
3. Перцы режем на 4 части. Обжариваем на сильном огне, подсаливаем, заполняем пустующий сектор рядом с мясом и баклажанами.
4. Крупные кубики лука обжариваем до золотистого цвета, бросаем крупные кусочки чеснока. Сразу добавляем нарезанные помидоры. Несколько минут на сильном огне тушим, подсаливаем.
5. Добавляем сахар. Его количество зависит от того, насколько кислые у вас помидоры.



Требования к качеству

Требования к качеству современных блюд с оформлением в первую очередь зависят от используемых ингредиентов. Из-за огромного разнообразия блюд и их составов, перечисление требований к качеству является невозможным.

Спасибо за внимание.