

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

**Приготовление заправочных
супов: «Борщ украинский с
пампушками и чесноком», в
предприятиях общественного
питания 1-2 наценочной категории**



Выполнила учащаяся группы № 437
по профессии «Повар, кондитер»
Котова Александра Олеговна
Руководитель Пленкина В.Н.

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда «Борщ Украинский с пампушками».

Задачи:

- изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда «Борщ украинский с пампушками»;
- приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «Борщ украинский с пампушками»;
- углубить и 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.

Цеха: мучной, овощной, мясной, горячий



Компоненты для приготовления блюда

1. Картофель
2. Капуста (белокочанная)
3. Лук репчатый
4. Свекла
5. Морковь
6. Говядина
7. Томатное пюре
8. Яйца, дрожжи, мука
9. Сало шпик
10. Масло растительное, сливочное



Технология приготовления бульона



Подготовленные кости заливают холодной водой и варят слабом кипении 3,5-4 ч. Затем кладут куски мяса. Кладут подпеченные лук, морковь.

Технологический процесс приготовления борща украинского

Овощи нарезают соломкой,
картофель брусочками



Технологический процесс приготовления борща украинского



Овощи пассеруют
Подготавливают свеклу

Технологический процесс приготовления борща украинского



В кипящий бульон при температуре 98°C закладывают свежую капусту, картофель

Технология приготовления борща украинского



Вводят в бульон пассерованные овощи, тушеную свеклу. Кладут сладкий перец нарезанный соломкой, вводят пассерованную муку разведенную бульоном, добавляют специи соль, заправляют салом шпик, растертым с чесноком.

Приготовление пампушек с чесноком



Технология приготовления пампушек с чесноком



Из дрожжевого теста формируют шарики массой 30г, укладывают на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки. Затем изделия смазывают яйцом и выпекают 7-8 мин. При подаче пампушки поливают соусом.



Требования к качеству, условия и сроки хранения блюда

Внешний вид: свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму, на поверхности блески жира.

Консистенция: овощей – мягкая, не переваренная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Запах: овощей, мясного бульона, чеснока, специй.

Температура подачи - не ниже 75⁰С

Сроки реализации и хранения – не более 2 часов

№ п/п	Набор продуктов	Дата 19.10.16			Дата			Дата			Дата		
		Кол-во	Цена	Сумма	Кол-во	цена	сумма	Кол-во	цена	сумма	кол	цена	сумма
1	Свекла	3,8	18-00	68-40									
2	Капуста свежая	2,5	11-00	27-50									
3	Картофель	5,3	22-00	116-60									
4	Морковь	1,3	18-00	23-40									
5	Петрушка(корень)	0,5	150-00	75-00									
6	Лук репчатый	0,9	14-00	12-60									
7	Чеснок	0,1	120-00	12-00									
8	Томатное пюре	0,8	96-00	76-80									
9	Мука пшеничная	0,2	80-00	16-00									
10	Шпик	0,3	120-00	36-00									
11	Масло растительное	0,5	80-00	40-00									
12	Сахар	0,3	70-00	21-00									
13	Уксус 9%	0,1	54-00	5-40									
15	Перец сладкий	0,7	140-00	98-00									
16	Бульон	17,5	74-22	1298-85									
17	Перец горошком	0,001	2500-00	2-50									
18	Лавровый лист	0,002	1500-00	3-00									
19	Соль	0,2	10-00	2-00									
20	Сметана	10,0	360-00	3600-00									
21	Зелень	0,1	300-00	30-00									
	Общая стоимость сырья			5565-05									
	Наценка в 180% к сырью			10017-00									
	Продажная цена продуктов			15582-05									
	Продажная цена 1 пор.			155-82									
	Выход в готовом виде	250/35/10/2											
Заведующий производством		Иванов Л.Н.											
Калькуляцию составил		Котова А.О.											
Утверждаю директор		Мельников П.Н.											

- Изучена нормативно-технологическая документация и литература ведения технологического процесса приготовления блюда «Борщ украинский с пампушками»;
- Отработан технологический процесс приготовления и способы оформления, подачи блюда «Борщ украинский с пампушками»;
- Составлены технологические карты с расчётом на 1, 2 и 50 порций;
- Произведен расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте.

Поставленная цель работы достигнута



*Приятного
аппетита!*