

Практическое занятие по теме «Разработка ассортимента сложных холодных блюд из птицы»

Цель:

**научиться разрабатывать рецептуры и технологии
приготовления сложных холодных блюд из птицы**

Конкурсное задание

Региональный Чемпионат «Молодые профессионалы»

(WorldSkills Russia) Тюменская область 2019



Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа		
Часть С	Холодная закуска Рулет из птицы	34
Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет - использовать ингредиент из чёрного ящика (сухофрукты) • 1 гарнир на выбор участника • 1 соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
Подача	• Масса холодной закуски - максимум 130г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи от 1°C до 14°C Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	• используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • используйте продукты из «Чёрного ящика» - обязательный ингредиент для рулета	

**Чемпионат мира по профессиональному мастерству
WorldSkills Kazan 2019
пройдет с 22 по 27 августа 2019 года**



Задание 1:

Выберите части тушки, способы и приемы приготовления полуфабриката для рулета



Другие способы и приемы приготовления полуфабриката

Задание 2:

Выберите способы и приемы формирования рулета



Другие способы и приемы формирования рулета

Задание 3:

Выберите способы тепловой обработки рулет



Другие способы тепловой обработки рулета

Задание 4:

Выберите один обязательный ингредиент для начинки рулета согласно конкурсного задания



По списку продуктов в черном ящике могут находиться следующие сухофрукты:

Изюм (черный)



Курага

Чернослив



Задание 5:

Выберите дополнительные ингредиенты для начинки из сухофруктов



Молочные продукты:

сыр Пармезан, сыр Маскарпоне, сливочное масло, сливки 22%



Овощи и фрукты:

перец сладкий красный, грибы шампиньоны, чеснок, яблоко зеленое



Орехи:

фисташки, орех кедровый, орех фундук, мак



Свежие травы:

тимьян, петрушка листовая, укроп, орегано

Выберите дополнительные ингредиенты для улучшения вкуса и внешнего вида рулета

Смесь
перцев

Паприка

Зира

Куркума

Бекон

Сухари



План практической работы

1. Распределение обязанностей в группе при выполнении проекта
 2. Обсуждение в группе заданий 1-6
 3. Расчет необходимого количества продуктов на одну и три порции рулета
 4. Описание технологического процесса приготовления и оформления рулета
 5. Создание презентации своего мини-проекта
 6. Защита проекта «Разработка рецептуры и технологии приготовления рулета»
 7. Время на выполнение практической работы **20 мин**
- *Удачи в разработке рулета в авторском исполнении!*



Домашнее задание:

- Подобрать варианты гарниров и соусов для подачи с рулетом, разработать рецептуры



Самооценка работы на уроке

