

ПМ – 07
«Приготовление сладких блюд и
напитков»

Мастер п\о – И.А.Шабалина

2012г.

Тема урока:

« Приготовление яблок жареных в тесте»



Цели:

- Сформировать практические умения и навыки по приготовлению и оформлению сладких горячих блюд- яблоки жареные в тесте;
- дать возможность применению полученных умений в решении производственных задач;
- создать условия для развития воображения и творческого мышления;
- развивать навыки групповой работы.;
- воспитывать в себе ответственность и уверенность при выполнении производственных работ.

Оборудование, посуда , инвентарь.

- Электрическая плита;
- Водонагреватель;
- Кастрюля;
- Миска;
- Венчик;
- Сито;
- Доска разделочная;
- Нож;
- Ложка или вилка;
- Шумовка;
- Тарелка для подачи.

Используемое сырье:

- яблоки
- сахар
- Мука пшеничная
- яйцо
- молоко
- сметана
- сахар
- соль
- Масло растит.
- Масса жареных яблок
- Рафинадная пудра

Этапы выполнения:

- 1.Изучить технологическую карту.
- 2.Организовать рабочее место.
- 3.Взвесить продукты.
- 4.Произвести первичную обработку сырья.
- 5.Произвести тепловую обработку продуктов.
- 6.Оформить блюдо для подачи.
- 7. Подать блюдо.
- 8.Во время выполнения задания соблюдать правила техники безопасности, правила личной гигиены и санитарии.
- 9.Привести в порядок рабочее место.

Раскладка

Наименование продуктов	брутто	Нетто
яблоки	100	70
сахар	3	3
Мука пшеничная	20	20
яйцо	20	20
молоко	20	20
сметана	5	5
сахар	3	3
соль	0,4	0,4
Масло растит.	10	10
Масса жареных яблок		130
Рафинадная пудра	10	10
выход		140гр.

Технология приготовления.

- У яблок очищают кожицу, удаляют семенные гнезда, нарезают кружочками толщиной 0,5 см. и посыпают сахаром. Готовят тесто: желток соединяют с сахаром, солью, сметаной, мукой тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок погружают в тесто, а затем отпускают в разогретый жир и обжаривают до румяной корочки. Яблоки выкладывают на тарелку и посыпают рафинадной пудрой.

Пошаговое приготовление блюда.

1



2



3



4



5



6



7



8



9



Требование к качеству блюда. Подача, оформление.

- Внешний вид – должно иметь форму нарезки, соответствующую блюду, румяная корочка.
- Цвет – соответствовать использованному виду фруктов.
- Вкус и запах – свойственный данному виду фруктов.
- Консистенция – сочная, мягкая.



Рефлексия.

- Вы справились с производственной задачей. Желаю вам здоровья. А ведь вы здоровы потому, что вы умеете готовить здоровую и полезную пищу, вы счастливы потому, что радуете этой пищей окружающих, и вы успешны потому, что здоровый и счастливый человек всегда успешен.