

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

Казаков Тарас
Новокузнецкий
экономико-отраслевой
колледж



ВЕРТИКАЛЬ
АЛЬПИНИСТСКИЙ КЛУБ
www.vertikal-club.com.ua

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД
ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ»
ОБУСЛАВЛИВАЕТСЯ ТЕМ, ЧТО
ДЛЯ МЕНЯ БУДУЩЕГО
ТЕХНОЛОГА ПОТТ ВАЖНО ЗНАТЬ,
КАКУЮ РОЛЬ БЛЮДА
ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ ИГРАЮТ В
РАЦИОНЕ ЧЕЛОВЕКА



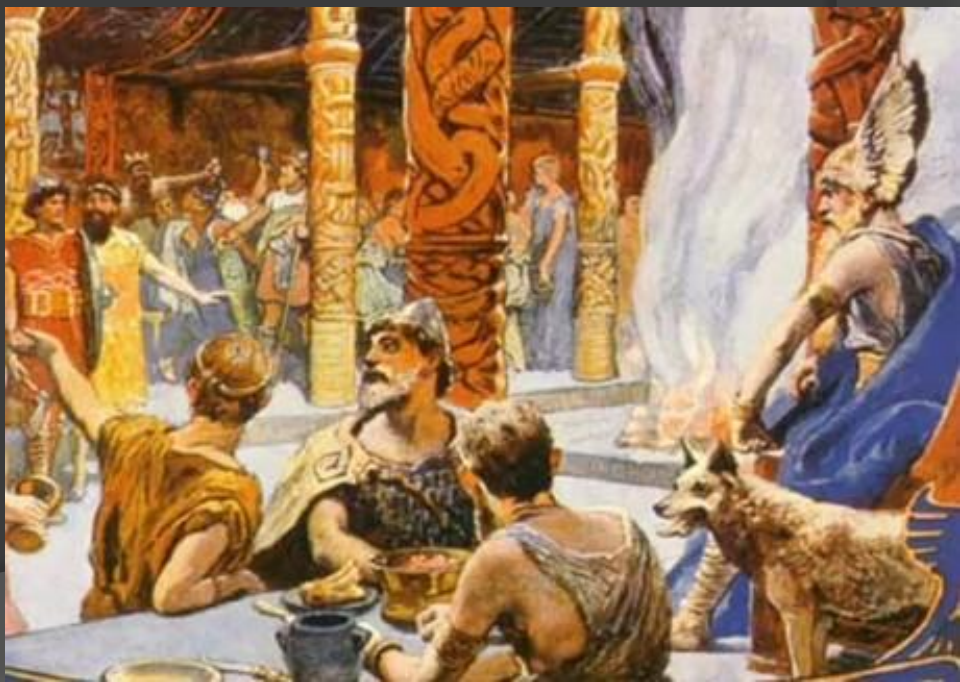
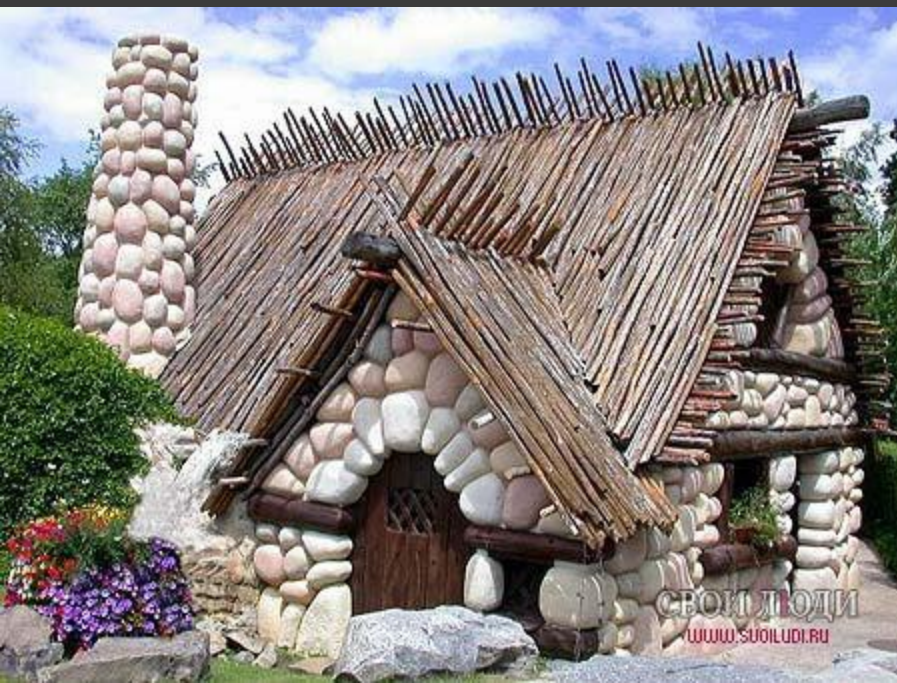
- ◎ ПРОБЛЕМА - КАКОВЫ ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ?
- ◎ ЦЕЛЬ - ВЫЯВЛЕНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;
- ◎ ПРЕДМЕТ - ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ.

- ◎ ОБЪЕКТ – ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;
- ◎ ГИПОТЕЗА – ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ БУДЕТ ЭФФЕКТИВНЕЙ ЕСЛИ РЕАЛИЗОВАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ УСЛОВИЯ:
 - ТЕХНОЛОГ ПРОАНАЛИЗИРУЕТ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В НАПРАВЛЕНИИ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;
 - ШЕФ-ПОВАР ИЗУЧИТ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ.

◎ ЗАДАЧИ:

- ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ;
- РАЗРАБОТАТЬ АССОРТИМЕНТ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ;
- СОСТАВИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА БЛЮДА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ.

ИСТОРИЯ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ
БЕРЕТ СВОЕ НАЧАЛО СО ВРЕМЕН
ГАЛЛОВ, НО ВСЕ ЖЕ ОСОБЕННОЕ
ВЛИЯНИЕ НА РАЦИОН
ФРАНЦУЗОВ ОСТАВИЛИ РИМЛЯНЕ.



В 1279 году судебная палата
приняла постановление в котором
определялось число блюд
съедаемых за обедом (суп, два
вторых блюда и десерт)



В КОНЦЕ XIV ГИЙОМ ТИРЕЛЬ
ВЫПУСТИЛ ПЕРВУЮ
КУЛИНАРНУЮ КНИГУ
“ПОСТАВЩИК ПРОВИЗИИ”



Лексикон французской кухни органически вошел в терминологию многих национальных кухонь. Десятки слов (ресторан, омлет, майонез) являются свидетельством популярности французской кухни



ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ

```
graph TD; A[ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ] --> B[CUISINE REGIONAL  
(РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ)]; A --> C[HAUT CUISINE  
(ИЗЫСКАННАЯ)]; B --> D[CUISINE BOURGEOISE  
(ОБЩЕРАСТРОСТРАНЕННАЯ)];
```

CUISINE REGIONAL
(РЕГИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ)

HAUT CUISINE
(ИЗЫСКАННАЯ)

CUISINE BOURGEOISE
(ОБЩЕРАСТРОСТРАНЕННАЯ)

ГУРМАН - ЧЕЛОВЕК, ЛЮБЯЩИЙ
ПЕРЕНАСЫЩАТЬСЯ ВКУСНОЙ
ПИЩЕЙ.

ГУРМЭ - ЧЕЛОВЕК
РАЗБИРАЮЩИЙСЯ В ТОНКОСТЯХ
ИЗЫСКАННОЙ ПИЩИ, ЗНАТОК
КУЛИНАРИИ.



ОСОБЕННОСТИ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ



Основное правило
французской мясной кухни –
«Лучше не дожарить, чем
пережарить»



**ФРАНЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ КРУПНЕЙШИМ
ИМПОРТЕРОМ**

**ИЗ АЗИАТСКИХ СТРАН ЛЯГУШЕК –
АМФИБИЙ ДЛЯ ИХ УПОТРЕБЛЕНИЯ
В ПИЩУ, НО ЭТО ПОДВЕРГАЕТСЯ
КРИТИКЕ СО СТОРОНЫ ЭКОЛОГОВ.**



ФРАНЦУЗЫ ПРЕДПОЧИТАЮТ
ТЕЛЯТИНУ БЕЛОГО ЦВЕТА, НЕ
ЗАДУМЫВАЯСЬ О ТОМ , ЧТО
ДЛЯ ЭТОГО ФЕРМЕРАМ
ПРИХОДИТСЯ ВЫРАЩИВАТЬ
БЫЧКОВ В
ПОЛУПОДВЕШАННОМ
СОСТОЯНИИ.



**ВО ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНЕ
НАСЧИТЫВАЕТСЯ БОЛЕЕ ТРЕХ
ТЫСЯЧ СОУСОВ!!!**



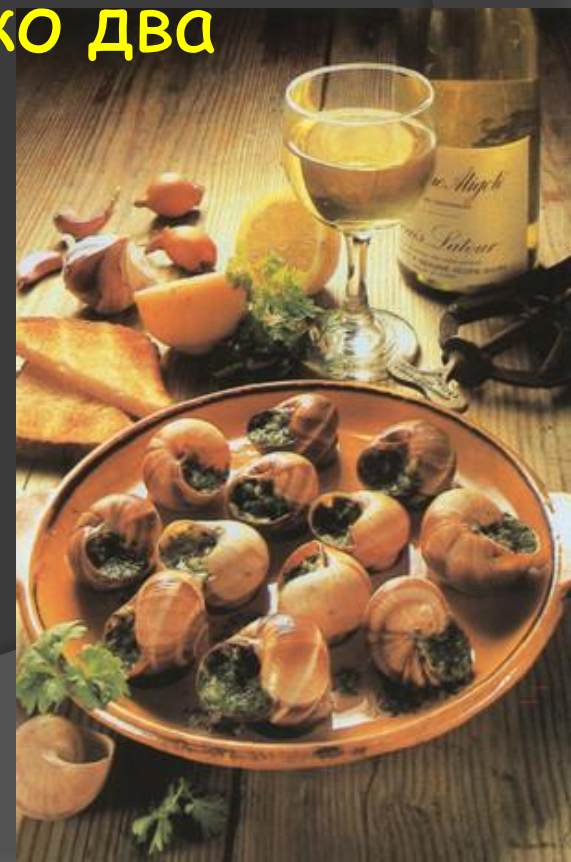
СИМВОЛЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ



Легендарное французское блюдо -
улитки.

Съедобными считаются только два
вида:

- бургундские улитки с желтой раковиной;
- темные улитки.



Классический рецепт фуа-гра:

В печень гуся добавляют специи, соль, перец, заливают коньяком и оставляют на ночь на льду.



Использование виноградного вина
придает блюдам неповторимый
привкус и наполняет её приятным
ароматом.



Традиционным
французским лакомством
является десерт Крем
Брюле



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технико-технологическая карта №1 на «Суп-пюре из грибов»

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «суп-пюре из грибов», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

Перечень сырья

Для приготовления «Суп-пюре из грибов» используют следующее сырье:

Грибы белые	ГОСТ 17111-88
Шампиньоны	ГОСТ 53082-2008
Лук порей	ГОСТ 1721-85
Сливки (животные)12%	ГОСТ 1633-73
Масло оливковое	ГОСТ 816-91
Перец белый молотый	ГОСТ 17111-88
Вода	ГОСТ 1722-85

Сырье, используемое для приготовления Суп-пюре из грибов, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

Таблица 2

Рецептура блюда «Суп-пюре из грибов»

Наименование сырья	Норма на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Грибы белые	163	100
Шампиньоны	163	100
Лук порей	25	20
Сливки 12%	100	100
Масло оливковое	60	60
Перец белый молотый	4	4
Вода	250	250
Выход	-	500

Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда «Суп пюре из грибов» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2002г»

Белые грибы промыть, удалить пленку и нарезать мелким кубиком. Лук порей нашинковать и обжарить в кастрюле в половине разогретого оливкового масла до золотистого цвета, затем добавить грибы и жарить помешивая 6-7 минут. Шампиньоны промыть, очистить от пленки, нарезать ломтиками и обжарить отдельно в оставшемся оливковом масле 5-6 мин. Влить в кастрюлю с белыми грибами воду, добавить половину обжаренных шампиньонов и варить на медленном огне 10 минут.

Измельчить в блендере суп в пюре, вернуть в кастрюлю довести до кипения добавить сливки, соль и перец, готовить еще 4 минуты.

При подаче суп украшается оставшимися шампиньонами.

Оформление, подача и хранение

Блюдо «Суп-пюре из грибов» должно подаваться в мелкой столовой тарелке, установленной на покрытой бумажной салфеткой подстановочной тарелке.

Температура подачи блюда «Суп-пюре из грибов» должна быть не менее 75 °С.

Срок реализации блюда «Суп-пюре из грибов» не более 2 часов с момента окончания технического процесса.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид - изделие светло-серого цвета, на поверхности видны блестки жира, и ломтики шампиньонов.

Вкус и запах - соответствует продуктам, входящим в состав блюда.

Консистенция - жидкая, пюреобразная.

Физико-химические показатели качества:

Массовая доля сухих веществ 57,2

Массовая доля жира 13,6

Микробиологические показатели качества:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г продукта не более $1 \cdot 10^3$.

Бактерии группы кишечной палочки не допускается в массе продукта г 0,01.

Каугулазоположительные мафилококи не допускается в массе продукта, г 1,0
Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г 25.

Пищевая и энергетическая ценность на 1 порцию

Таблица 3

Пищевая и энергетическая ценность блюда «Суп-пюре из грибов»

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
23,8	41,7	15,2	325,2

СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!