

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦХИНВАЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Письменная экзаменационная работа

Темы:

Технология приготовления блюда: «Запеканка картофельная с мясным фаршем»

Технология приготовления чизкейка «Виктория»

-

Выполнила: Бурнацева Виктория Михайловна

Профессия СПО: 260807.01 Повар-кондитер

Работа допущена к защите: приказ № ____ « ____ » _____ 20__ г.

Зам. директора по УР _____ Д.Е. Тибилова

Зам. директора по ПО _____ Л.З. Кулумбегова

Руководитель: _____ Чочиева Ф.Д.

Руководитель: _____ Келеева В.В.

Оценка _____

Содержание

Введение

Глава 1. Технология приготовления блюда: «Запеканка картофельная с мясным фаршем».....	5
1.1. История блюда.....	5
1.2. Характеристика сырья и подготовка продуктов.....	7
1.3. Инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления блюда.....	11
1.4. Технологическая карта. Требование к качеству.....	12
1.5. Санитарные нормы и правила при приготовлении блюда.....	14
Глава 2. Технология приготовления десерта «Виктория».....	16
2.1. История десертов.....	16
2.2. Характеристика сырья и подготовка его к использованию.....	19
2.3. Характеристика необходимого инвентаря и оборудования.....	21
2.4. Технологическая карта.....	22
2.5. Санитарные нормы и правила при приготовлении десертов.....	24
Заключение.....	26
Список литературы.....	27

Введение.

Повар-кондитер - очень почётная и востребованная профессия. Особое значение эта профессия получила в наш век скоростей и быстротечности жизни. Она сочетает в себе два вида искусства - мастерство повара и фантазию кондитера. Повар - тот же художник, творец. В его руках, обычные продукты превращаются в произведения искусства. Он не просто готовит, он творит. Стать поваром можно только благодаря практике. Повар должен быть быстр, собран, чувствовать форму, линию, цвет... Хороший кондитер - кудесник, фантазер, художник. Из всех видов кулинарного искусства, кондитерские изделия наиболее причудливы. Здесь царствуют соблазнительные снежные вихри меренг, маленькие бисквиты, закутанные в карамель, булочки с корицей, пончики с джемом. В создании пирожных и тортов большое значение уделяется мастерству кондитера, как великому архитектору и творцу кондитерского дела.

Повар-кондитер - это человек, профессией которого является приготовление пищи. В настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания готовит разнообразные блюда, рассчитывает количество продуктов, необходимых для приготовления определенного количества порций, организует правильное хранение продуктов. Повар-кондитер должен уметь красиво оформлять приготовленные блюда. Но этому специалисту приходится заниматься не только кулинарным "творчеством". Он также составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, производит расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контролирует их поступление и качество. С появлением имени за повара начинают бороться престижные рестораны, подчас его даже приглашают работать в другие страны. У хорошего повара - кондитера появляется возможность создания собственных кафе, бара или ресторана. Повара работают на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые, санатории, профилактории, пансионаты, дома отдыха,

профилактории, развлекательных центрах, спортивно-развлекательных комплексах, кемпинги, гостиницы, отели, мотели, супермаркеты, в кулинарных цехах крупных гипермаркетов, на заготовительных фабриках.

Глава 1. Технология приготовления блюда: «Запеканка картофельная с мясным фаршем».

1.1. История блюда.

История возникновения запеканки, как блюда, берет свое начало из Франции. Именно в этой стране, как считается, впервые возникла идея того, что остатки пищи после ужина или обеда можно использовать повторно, причем еще и в гораздо более аппетитном виде. Один из поваров залил неким подобием омлета остатки картофеля, мяса и запек, а затем подал к столу. Так и возникло новое блюдо – запеканка, рецепт которого очень быстро облетел все уголки Франции, а затем и весь мир.

В России же впервые попробовали это блюдо в XVIII веке, когда активно стали использовать европейские веяния. Несмотря на то, что картофель привез Петр I из Голландии еще в начале века, только с 1765 года было указано продвигать и выращивать его в огородах русских крестьян. Поэтому и рецепты с использованием картофеля в нашей стране появились гораздо позже, чем в других странах Европы.

Однако, после того, как картофель был распробован русским народом – все хозяйюшки по достоинству оценили преимущества этого продукта. Особенно в плане экономии и сытности изготавливаемых блюд. До сих пор существует поговорка, что «картофель – второй хлеб». А запеканки, благодаря этому, всегда очень выигрышно вписывались в любой бюджет семьи, даже совсем не зажиточной.

В основе запеканки обычно лежит рыба или мясо, поверх которых выкладывали нашинкованный ломтиками картофель, а так же другие овощи и покрывали все это сыром, как и в современных рецептах. Молоко порой заменялось сливками, а к запеканке добавляли различные соусы при подаче.

В каждой стране существует великое множество рецептов запеканок, сюда же относят и английский пудинг, и лазанью родом из Италии,

французский гратен и финский удивительный рецепт «каалатико» – так называется у финнов запеченная капуста с мясом.

Если рассматривать рецепт картофельной запеканки с фаршем, то наиболее близким родственником ее является так называемый «пастуший пирог» или «шепердс пай» (shepherd's pie). Название такого пирога, согласно Википедии, произошло скорее всего от слова «шеперд» (англ. Shepherd) – в переводе – пастух, который пасет именно баранов и овец, чье мясо как раз-таки и используется в рецепте.

А способ приготовления практически такой же, как и у стандартной запеканки: берется рубленая баранина (можно использовать бараний фарш) и свежие овощи (тыква, сельдерей и пр.), заливается водой, а затем медленно варится до готовности. После этого мясо и овощи переносят в форму и накрывают слоем картофельного пюре, а затем уже запекают до готовности.

1.2. Характеристика сырья и подготовка продуктов.

Мясной фарш – это любой вид перемолотого, как правило с помощью мясорубки. Фарш бывает свиным, говяжьим, бараньим, телячьим. Часто используют смешанный фарш, в составе которого несколько сортов мяса. Для получения фарша в перемолотое мясо добавляют соль и перец. В русский язык слово попало из французского, где слово *farcir* означает «начинять», «наполнять».

До появления механических и электрических мясорубок мясо измельчали вручную, ножом с полукруглым лезвием и двумя ручками по бокам. Фарш получался рубленным. Самое популярное изделие из мясного фарша – котлета. В России изначально котлетой называли кусок мяса с реберной костью, но в 1939 года в первом издании «Книги о вкусной и здоровой пище» уже упоминалась как блюдо, в котором есть мясной фарш. В свежем мясном фарше содержатся железо, калий, магний, цинк, фосфор. Если фарш сделан из замороженного мяса, то многих полезных веществ в нем будет не хватать. Бараний фарш содержит много полезных веществ и самый быстроусваиваемый среди всех. В свином и говяжьем фарше много холестерина, поэтому он не рекомендован людям с ожирением, расстройствами кишечника, сердечными и сосудистыми заболеваниями.

Фарш мягкий и нежный на вкус, обладает характерным мясным запахом, имеет яркий цвет. Усилить яркость фарша можно с помощью добавления специй. Фарш может быть основой для приготовления котлет, голубцов, фрикаделек, запеканок, сосисок, колбас, паштетов и супов. С помощью мясного фарша делают фаршированные кабачки, помидоры, перец и даже различные соусы.

В холодильнике фарш хранят при температуре до + 4 °С не более двух суток. В замороженном виде его держат до четырех месяцев при температуре минус 18-20 °С.

Родина картофеля– Перу. Индейцы начали культивировать картофель более 10 тысяч лет назад. В Европу его привезли испанцы в 1536 году. Появление картофеля в России приписывают Петру I. Но настоящее распространение этой культуры произошло лишь в 1765 году при Екатерине II. Картофель не только вкусен и сытен, но очень полезен: во-первых, это незаменимый источник углеводов (а углеводы — «топливо» нашего организма), а во-вторых, он богат витамином С и калием. Картофель продаётся повсеместно круглый год. Тем не менее, наиболее полезен, конечно, сезонный молодой картофель. Уборка картофеля продолжается до конца сентября (в южных районах сбор может быть и в октябре). Картофельные клубни должны быть твердыми и плотными, без пятен, ростков и налета. Картофелины с зеленоватыми пятнами бочками – непригодны в пищу. Такую расцветку ему придает ядовитое вещество солонин, переизбыток которого может вызвать отравление. Зеленеет картофель из-за попадания на клубни солнечных лучей, поэтому хранят его в темном месте.

Хранится картофель в прохладном, темном и сухом месте. От сырости он начнет гнить, при минусовой температуре станет невкусным, сладковатым и мягким.

Сыр - высокопитательный белковый продукт, получаемый из молока путем его свертывания и обработки; он сохраняет все основные питательные вещества молока за исключением углеводов. При сыроварении удаляется значительная часть воды из молока. Сыр является концентрированным пищевым продуктом. Он отличается высоким содержанием легкоусвояемого молочного белка (23-30%), высокодиспергированного молочного жира (32-33%), кальциевых и фосфатных солей, жирорастворимых витаминов, незаменимых аминокислот. Белки сыра усваиваются на 98,5%, жира - на 96, углеводы - на 97%.

Сыры обладают высокой калорийностью и физиологической полноценностью.

Вырабатывается широкий ассортимент сыров. Они различаются между собой по особенностям технологии, внешним признакам и органолептическим показателям.

Сыры получают свертыванием молока и последующей длительной обработкой полученного сгустка, в ходе которой удаляется влага. Обработка завершается формованием сырной массы и последующей посолкой полученных головок сыра. Специфические свойства сыр приобретает лишь после длительного процесса созревания в сырных подвалах, где созданы условия для накопления в сырной массе вкусовых и ароматических веществ.

Сыры сычужные подразделяют на пять групп, из них четыре-сыры твердые, полутвердые, мягкие и рассольные - относят к натуральным, а пятую группу - сыры плавленые - к переработанным.

Лук играет в кулинарии особенную роль. Без него многие традиционные блюда практически лишаются смысла: мы добавляем зелёные побеги и луковицы в большинство салатов, супов и гарниров, и они придают готовым блюдам остроту, пикантность и аромат.

У зелёного лука нежный сладковатый вкус, однако, поскольку он быстро увядает, надо успеть съесть его свежим. Недолго хранятся и побеги порей, рампа, лука-резанца .

А луковицы красного, белого, жёлтого лука, шалота хорошо сохраняются в прохладном и сухом месте, но только не в холодильнике - там они быстро ссыхаются и теряют вкус. Есть у них лишь одно неприятное свойство: неумело разрезанная луковица (особенно жёлтого лука) заставляет нас плакать; чтобы этого избежать, стоит пользоваться очень острым ножом, который рассекает её слои, а не давит их.

Морковь - едва ли не самый популярный корнеплод после картофеля, и это не случайно: в моркови содержатся все нужные человеку витамины и микроэлементы. Привычная нам ярко-оранжевая морковка распространилась в Европе только в XVII-XVIII веках, до этого европейцы ели в основном белую и фиолетовую. Красный цвет моркови зависит от наличия в ней бета-

каротина: чем его больше, тем морковь ярче и полезнее (кстати, ни один другой овощ или корнеплод по количеству бета-каротина с морковью не сравнится).

В организме бета-каротин преобразуется в необходимый нам витамин А, который улучшает зрение, помогает организму справляться с вредным воздействием ультрафиолета, благотворно влияет на состояние кожи. Но нужно помнить, что усваивается он исключительно с жирами, поэтому салаты из морковки стоит заправлять растительным маслом или сметаной, а в морковный сок добавлять немного сливок.

Помидор, томат-один из самых популярных овощей в мире. Особенно любят его в Средиземноморье: среди испанских, итальянских или южнофранцузских блюд трудно найти рецепт, в котором бы не было томатов. Их родина – Латинская Америка, откуда жёлтые помидоры вывезли в XVI веке испанцы (а красные и вовсе появились в Европе спустя два века).

Сейчас нам знакомы вишневидные томаты (размером с ноготок) и мясистые сорта вроде «Бычьего сердца» (диаметр – до 15 сантиметров!), томаты жёлтые и полосатые, помидоры почти без семян (их называют сливовидными) и даже квадратные – шедевр остроумных селекционеров. Для салатов более всего подходят вишневидные и мясистые сорта, для соуса и подливы – сливовидные, а переспелые, чуть надтреснутые помидоры любого сорта подойдут для супа.

В помидоре содержится много фруктового сахара, витамина С и ликопена, сильнейшего антиоксиданта.

1.3. Необходимый инвентарь и оборудование.

При приготовлении запеканки картофельной с мясным фаршем используют различное оборудование, инвентарь и инструменты.

Технологическое оборудование -холодильник, электроплиту, жарочный шкаф, овощерезка

Инвентарь и инструменты–столы производственные, раковины, ножи, овощечистки, разделочные доски с маркировкой, противень, кастрюли, миски.

Основные виды технологического оборудования, инвентаря и посуды.



1.4. Технологическая карта. Требование к качеству.

"Запеканка картофельная с мясным фаршем"

Наименование сырья, пищевых продуктов	Вес Брутто, г	Вес Нетто, г	Вес готовой продукции, г
Фарш	500	400	
Прованские травы	0.01	0.01	
Масло растительное	7	7	
Картофель	500	425	
Лук репчатый	90	82	
Помидоры	60	50	
Яйцо	1шт	1шт	
Молоко	60	55	
Сыр	80	60	
Соль	2	2	
Перец чёрный молотый	0.01	0.01	
Морковь	60	50	
Выход:			1220

Технология приготовления:

Подготовленное мясо обжаривают и пропускают через мясорубку. Добавляют пассированные морковь и лук, соль, перец, очищенные помидоры и тщательно перемешивают. Тушим на медленном огне. Картофель отваривают, протирают и остужают (70°C). Добавляем яйцо, соль и молоко. Из картофельной массы формируем гнезда, в середину кладут готовый фарш, посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 180°C 10 минут.

Требования к качеству:

- Внешний вид - поверхность готового изделия ровная, без трещин, с румяной корочкой. На порцию положено по одному куску, соус полит сбоку или подан отдельно в соуснике.

- Вкус и запах - свежеприготовленного протертого картофеля, аромат использованного для фарша мяса или субпродуктов.

- Цвет - оболочка на срезе белая или светло-кремовая, поверхность золотистая, фарш серый. Консистенция - оболочка мягкая, не тягучая, фарш сочный.

1.5. Санитарные нормы и правила при приготовлении запеканки картофельной с мясным фаршем.

Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов заключается в снижении загрязненности и микробного обсеменения пищи. Поэтому при кулинарной обработке продуктов необходимо строго соблюдать технологию приготовления пищи, последовательность технологического процесса, исключая встречные и перекрестные движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, добиваться строгого соответствия пропускной способности предприятия и количества выпускаемой продукции. При обработке продуктов целесообразно максимально сокращать длительность технологического процесса, что способствует выпуску более доброкачественной пищи. Нарушение санитарных правил работы влечет за собой вторичное обсеменение пищи микробами, увеличивая их количество в 100 раз и более. На качество пищи влияет и качество сырья, из которого ее готовят. Поэтому при получении продуктов со склада особое внимание обращают на качество сырья, соответствие его требованиям стандарта. Качество принимаемых продуктов оценивают органолептически, а в случае необходимости — лабораторным методом. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных цехах; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Повара должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью:

- ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;
- ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;

- не допускаются украшения и часы;
- в течение дня регулярно мыть руки с мылом;
- перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой;
- при повреждениях кожи обработать йодом, бриллиантовой зеленью, слабым раствором марганцовки;
- не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук.

Требования к санитарной одежде: должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей; нельзя застегивать булавками или иголками; не класть в карманы посторонние предметы; не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде; хранить отдельно от верхней одежды; обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

Глава 2. Приготовление чизкейка "Виктория".

2.1. История десертов.

Когда мы слышим слово «десерт», мы воображаем нечто очень аппетитное и сладкое. На самом деле, десерт – это более широкое понятие, происходящее от древне-французского *desservir* (убирать со стола). Десертом может быть все, что подается после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки. Правда, непонятно, считать ли десертом жевательную резинку. История десертов насчитывает тысячи лет. Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей восточных и европейских национальных кухонь.

Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром. Те сладости, что мы имеем сегодня, далеки от оригинальных блюд по вкусу, питательной ценности и содержанию витаминов. Большинство сегодняшних десертов – богатые источники глюкозы. Они успешно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение. Однако, не следует баловать себя сладким каждый день, особенно если Ваш образ жизни нельзя назвать активным.

Чизкейк – это не изобретение нового времени. Считается, что прародитель чизкейка – сырный торт был известен еще древним грекам. Конечно, выглядел он тогда совершенно иначе и вид, приближенный к тому в котором чизкейк известен сегодня, десерт приобрел не так давно, когда англичане начали замачивать в сладком молоке твердый сыр и затем перетирать его в кашу.

По сути же чизкейк – это творожное суфле на основе из толченого печенья. Рецептов очень много, меняется не только состав основы, но и начинка. Основа может быть из несоленых крекеров, из бисквитного коржа, из песочного теста. Но любой корж растирают в крошку, соединяют с маслом, хорошо вымешивают. После чего выкладывают в форму, разравнивают и отправляют в холодильник охлаждаться. В это время готовится начинка. К творогу или сырам добавляют ягоды и фрукты, ликеры, какао, ваниль, мед. Есть и экзотические рецепты – морковный чизкейк с физалисом, имбирный чизкейк с темным шоколадом, чизкейк с креветками, с томатом, базиликом.

Чизкейк можно готовить как без выпечки, так и в духовке или на водяной бане. Способ приготовления определяет рецептура основы. Если основа плотная и в нее входит мука, то чизкейк выпекается в нежаркой духовке. Если муки нет, то этим рецептом предусмотрено добиваться шелковистой и нежной структуры начинки, а такое возможно получить только на водяной бане.

Каждая хозяйка старается сделать праздничный стол не только вкусным, но и красивым. Мой чизкейк именно то, что нужно. Он имеет оригинальный вид и отлично дополнит любой праздничный стол.

Я решила взять эту тему для своего проекта, потому что при первоначальном приготовлении мной чизкейка, я получила большое удовольствие от аромата и вкуса также как и моя семья. Выглядит очень аппетитно и достаточно простое приготовление для ежедневного питания.



2.2. Характеристика сырья и подготовка его к использованию.

Для приготовления кондитерских изделий используют различные основные и вспомогательные продукты, которые в зависимости от их вида, структуры, а также назначения подвергаются предварительной подготовке и обработке. В кондитерском производстве основными видами используемого сырья является мука, сахар, сливочное масло, яйца. Для десерта «Виктория» необходимы следующие продукты: печенье песочное, сметана, масло сливочное, сахар, малина свежая или быстрозамороженная, творог, желатин, джем малиновый.

Творог – белковый кисломолочный продукт, обладающий высокими пищевыми и лечебно-диетическими свойствами. Вырабатывают творог обезжиренный, средней жирности и жирный. Перед использованием творог протирают через сито. Для десерта «Виктория» необходимо использовать творог с большим содержанием жира.

Сметана - кисломолочный продукт, который характеризуется чистым, нежным и кисловатым вкусом без резкой кислотности. Она имеет однородную консистенцию и гляцевитость. Чаще всего используют сметану, жирностью 25-33%.

Жиры - обуславливают пластичность теста, придают готовому изделию хрупкость, нежность, свойственный сдобным изделиям аромат, препятствуют очерствению изделий. Чтобы пирог долго сохранялся свежим, в тесто добавляют растительное масло.

Желатин - высокомолекулярное соединение. Это-желирующее вещество, которое получают из костей животных. В переводе с латинского означает «застывший» в его составе содержатся необходимые для человека аминокислоты и протеины. Перед использованием желатин замачивают в холодной кипяченой воде для набухания на 2-3 часа. Набухший желатин растворяют, нагревая до 60 °С.

Ягоды малины - находят в кондитерском производстве многообразное применение. Они обладают высокими вкусовыми достоинствами, приятным и сильным ароматом. Ягоды малины, клубники как ароматизирующее сырье используется для приготовления кондитерских изделий таких как мармелад, пастила, начинок карамельных и других (для шоколада, драже пряников), конфетных изделий, пирожных, тортов, десертов и других изделий. Перед использованием их перебирают, удаляют плодоножки и моют в ситах под проточной водой, а затем подсушивают.

2.3. Необходимый инвентарь и оборудование для приготовления чизкейка.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В настоящее время промышленность выпускает тепловое секционное оборудование на электрическом обогреве (от сети переменного напряжения 220-380 В), а также на газовом обогреве.

Электрические секционные плиты собирают из различного количества стандартных секций в зависимости от типа и мощности предприятия. Основной секции служит двухкомфорочная плита с прямоугольными конфорками, которую можно устанавливать отдельно или в сочетании с другими секциями плит. Это позволяет рационально использовать оборудование и снизить расход электроэнергии. Секционные газовые плиты выпускают с жарочным шкафом и без него. Собирают из отдельных секции с учётом мощности предприятия.

В модульном исполнении выпускают конвекционный шкаф, состоящий из корпуса со стойкой и тележки-стеллажа, где размещены десять решёток. Воздух нагревается ТЭНами, перемещается вентилятором. Шкаф оборудован парогенератором. В нём можно размораживать, жарить, варить на пару, выпекать и тушить различные продукты.

2.4. Технологическая карта.

Наименование десерта: «Виктория»

Наименование сырья	Масса,г
Печенье «Юбилейное»	360
Масло сливочное	200
Красные ягоды для украшения	200
Творог	600
Сахар	120
Сметана	330
Желатин	50
Джем малиновый	110
Ванилин	0.02
Выход	1500

Технология приготовления.

Желатин заливают холодной кипяченой водой в соотношении 1:6, для набухания. Печенье растирают в мелкую крошку. Добавляют размягченное масло и хорошо перемешивают до однородной массы. Получившееся тесто выкладывают в форму и ставят в холодильную камеру. Творог взбивают со сметаной, сахаром и с ванилью. Затем добавляют малиновое варенье и струйкой вливают растворенный желатин. Хорошо перемешивают. Выкладывают творожную массу в форму с тестом из крошки и разравнивают по всей форме. Готовый чизкейк убирают на охлаждение в холодильнике. Через два часа достают из холодильника и оформляют ягодами малины и листьями мяты.

Требования к качеству.

- Внешний вид - основа чизкейка - песочный полуфабрикат из готового, песочного печенья, перетертого со сливочным маслом. Сверху суфле из творога, сахара, сметаны, с добавлением растворенного желатина;

- Консистенция - суфле мелкопористое, нежное;

- Вкус - со вкусом малины, сметаны и творога;

- Цвет - светло-малиновый;

- Запах - свойственный малине.

2.5. Санитарные нормы кондитерского цеха.

Повар должен придерживаться правил личной гигиены. Перед началом работы, повар обязан тщательно вымыть руки с мылом и ополоснуть их осветлённым 0,2 %-ным раствором хлорной извести, надеть чистые и опрятные сан одежду, и обувь на низком каблуке; остричь коротко ногти, так как под ними скапливается грязь, яйца глистов и различные микробы; снять клипсы, кольца, броши, часы и другие украшения; не выходить в санитарной одежде из лаборатории, всегда иметь при себе чистый носовой платок; к работе допускаются лица прошедшие медосмотр и исследования на бациллоносительство.

Во время работы повар должен придерживаться правил:

- Мыть тщательно руки с мылом и ополаскивать их осветлённым 0,2 %-ным раствором хлорной извести при переходе к обработке другого вида продуктов, особенно от сырого к варёному, после любого загрязнения и после посещения туалета;
- В карманах спецодежды держать только носовой платок;
- Нельзя вытирать руки о спецодежду;

По окончании работы повар должен:

- Убрать рабочее место, стол вымыть водой с содой;
- Сан одежду снять и оставить в шкафу;
- Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочего места и производит уборку лаборатории.

В цехе должен быть промаркирован весь инвентарь и приборы. Использовать приборы не по назначению категорически запрещается.

Кондитерский цех размещают изолированно от производственных помещений, оберегая его продукцию от бактериального загрязнения. Все

оборудование содержат в чистоте, после работы тщательно моют горячей водой с моющими средствами.

Сита, марлю процеживания, кондитерские мешки для крема после употребления тщательно моют, стерилизуют и сушат.

Заключение

В условиях современного производства любой повар, должен обладать определенными знаниями и необходимыми практическими навыками. Профессиональное мастерство формируется благодаря усвоению навыков (например, у повара - нарезка овощей, мяса, рыбы и других продуктов). В отдельных случаях необходимы тренировки, упражнения, в результате которых достигается определенный уровень овладения приемами обработки продуктов, движениями, операциями. Важное значение при этом имеет постоянное усвоение и закрепление знаний. Это может быть информация о физико-химических изменениях в обрабатываемых продуктах, о качественном и количественном составе продуктов, используемых для приготовления различных блюд и кулинарных изделий. Происходит наращивание знаний повара, в том числе и об оптимальных приемах и способах обработки сырья, организации технологических процессов с учетом законов биохимии и рекомендаций физиологии и гигиены питания.

Еда - топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой, особенно молодой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам.

В работе была рассмотрена технология приготовления блюда «Чизкейка». Также рассмотрены разновидности моего блюда, приведена технология приготовления торта современного и максимально приближенного к оригинальному рецепту.

Я считаю, что мой проект подготовлен отлично, так как все использованные материалы к нему были тщательно подобраны и изучены

Список литературы:

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий». Москва. Издательство «ПрофОбрИздат» 2001 год.
2. В.П. Золин «Технология оборудования предприятий общественного питания». Москва. Издательский центр «Академия» 2007 год.
3. В.М. Калина «Охрана труда в общественном питании». Москва. Издательство «Мастеренок». 2001 год.
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Просвещение, 2002.
5. Вуколова М.В. Горячий цех предприятия общественного питания. - М.: Изд-во Рос. экон. Акад., 1995.
6. Ермакова В.И. Кулинария. – М.: Просвещение, 1993.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М., Просвещение, 1999.
8. Матюхин З.П. Основы питания, гигиены и физиологии. – М.: Просвещение, 1999.