# **КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**З КУЛІНАРІЇ**

# **Юшка грибна з вушками**

# **Оселедець під шубою**

# **Битки по-київськи**

# **Яблука по-київськи**

# **Крем ягідний**

# **Кава чорна “глясе”.**

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: Солодкі драглеподібні страви

Завдання: Крем ягідний

Рецептура: № 974 збірних рецептур 1982 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Суниці або чорна смородина | 152 | 120 |
| Сливки (33% ж) | 400 | 400 |
| Цукор або пудра | 150 | 150 |
| Молоко | 211 | 200 |
| Яйця | 2 шт. | 80 |
| Желатин | 20 | 20 |
| Вода для желатину | 160 | 160 |
| **Вихід** | **1000** |  |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Ягоди протирають, готове пюре з’єднують з холодною до 18-20оС яєчно-молочною сумішшю або рафінадною пудрою. При відпуску крем поливають соусом полуничним біля кремі можна використовувати вишню або малину при відпуску поливають власним соусом.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.**

Зовнішній вигляд – драглий, напівпустий, густий, колір – червоний з білим відтінком.

Компенсація –м’яка, крем густий.

Смак – властивий ягодам.

Запах – властивий ягодам.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: Приготування заправних супів

Завдання: Юшка грибна з вушками

Рецептура: № 124 збірних рецептур 1992 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Кури | 260 | 179 |
| Маса вареної птиці або кістки курей |  | 125 |
| Яйце для відтяжки | 1/3 шт. | 625 |
| Морква | 13 | 13 |
| Петрушка корінь | 11 | 10 |
| Цибуля ріпчаста | 10 | 8 |
| Вода | 1300 | 8 |
| **Вихід** | **1000** | 1300 |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Варять бульйон при слабкому кипінні, знімаючи піну та жир. За 40-60 хв. до гот. В бульйон додають підпечені овочі. Готовий бульйон проціджують. Доводять до кипіння і зберігають на марміті. Для освітлення бульйону готують відтяжку. Для приготування відтяжки використовують додатково кістки птиці пл. 200 г по 100 г на порцію. Подрібнені кістки курей заливають водою (1-1,5 л на 1 кг кісток). Додають сіль і витримують 1-2 год. у холодному місці при t 5-7оС) потім додають злючка збитий яєчний білок. Бульйон охолоджують до50-60оС вводять відтяжку, добре перемішують і варіть при слабкому кипінні 1-1,5 год. потім проціджують.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.**

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий, колір курячого бульйону, золотисто-жовтий. Консистенція – рідка, м’яка, колір овочів натуральний. Смак – у міру солоний з яскраво вираженим ароматом того продукту з якого його приготували. Поверхня без часточок жиру. Продукти які входять до складу гарніру, зберегли форму.

Запах – властивий тим продуктом, які у нього входять.

Компенсація –м’яка, крем густий.

Смак – властивий ягодам.

Запах – властивий ягодам.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Вушка з грибами

Рецептура: № 124 збірних рецептур 1992 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Борошно пшеничне | 393 | 393 |
| Яйця | 7/8 шт. | 7/8 шт. |
| Вода | 140 | 140 |
| Сіль | 5 | 5 |
| Маса тіста | 570 |  |
| Для фаршу |  |  |
| Гриби білі сушені | 107 | 107/214 |
| Цибуля ріпчаста | 336 | 282/141 |
| Маргарин столовий | 36 | 36 |
| Маса фаршу | - | 355 |
| Маса сирих вушок | - | 925 |
| **Вихід** | **1000** |  |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

В борошно додають нагріту до 35оС воду, яйця, сіль і замішують тісто до однорідної консистенції. Підготовлене тісто витримують для набухання клейковини і надання тісту пружності (еластичності) .

Для фаршу: ретельно промиті сушені гриби варять. Готовий грибний відвар проціджують і використовують для приготування юшки з вушками. Гриби дрібно шаткують, додають дрібно порізану цибулю і пасерують. Охолоджений фарш солять. Формують вушка у вигляді пельменів, тільки меншого розміру.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: Гарячі напої

Завдання: Кава чорна (глясе)

Рецептура: № 103 збірних рецептур 1982 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Кава чорна мелена або  розчинна |  | 100 |
| Цукор |  | 15 |
| Морозиво молочне пломбір |  | 50 |
| **Вихід** | **1000** | 150 |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Маленьку чорну каву залити окропом, довести до кипіння і, припинивши нагрівання, дати настоятися 5-8 хв. Готовий напій процідити крізь сито. До готової чорної кави дати цукор і охолодити до t=8-10оС. Поряд подаванням каву налити у бокал, фужер, або конічну склянку, покласти кульку морозива і відразі подавати з солімкою.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.**

Зовнішній вигляд – чорний.

Консистенція – рідка.

Смак – солодкої чорної кави з присмаком морозива.

Запах – кава.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: Рибні страви і закуски

Завдання: Оселедець під шубою

Рецептура: № 58 збірних рецептур 1992 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Оселедець | 521 | 250 |
| Картопля | 210 | 150 |
| Буряки | 190 | 150 |
| Оцет 3% для варіння буряка | 15 | 15 |
| Морква | 190 | 150 |
| Яблука свіжі | 190 | 100 |
| Цибуля ріпчаста | 120 | 100 |
| Маслини | 50 | 50 |
| **Вихід** | **1000** | 50 |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Оселедець без шкіри і кісток нарізають соломкою кладуть у посуд зверху укладають потерті або нарізані соломкою. Варені буряки, картоплю моркву, яблука, обчищені від шкіри і серцевиною, цибулю нарізають кільцями, всі продукти заливають майонезом ставлять на 10-20 хв. у холодне місце. Перед подаванням прикрашають малинами.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.**

Зовнішній вигляд – риба і овочі акуратно нарізані одним видом, зачищені від кісток і шкіри.

Консистенція – м’яка, соковита.

Смак – властивий тим продуктам, які входять у цю страву, в міру солоний.

Запах – властивий овочам, що входять у страву.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: Смажені м’ясні страви

Завдання: Битки по-Київському

Рецептура: Л.Я. Старовойт

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Свинина (корейка) | 176 | 170 |
| Перець чорний | 0,01 | 0,01 |
| Борошно пшеничне | 4 | 4 |
| Яйце | ¼ щт. | 10 |
| Масло вершкове | 5 | 5 |
| Маса напівфабр. | 104 |  |
| Жир | 10 | 10 |
| Маса смажених битків | 125 |  |
| Гарнір |  | 150 |
| Зелень | 5 |  |
| **Вихід** |  | 230 |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Свинину(корейку) нарізати по 2-3 кусочки, на порцію, відбити, надати овальної форми, посипати сіллю, перцем, за панірувати у борошні, змочити у яйцях і обсмажити. Подавати з картопляним пюре, биточки помити вершковим маслом.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.**

Зовнішній вигляд – паніровані смажені страви мають овальну форму, рівні краї, поверхня рівна з хрумкою, кірочкою. Колір на розрізі від сірого до коричневого .

Консистенція – виріб пружний, кірочка хрумка, м’ясо м’яке, соковите.

Смак і запах – властиві м’ясу, смаженому у яйцях. Допускається присмак жирів, які використовували при смаженні м’яса.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: Гарячі солодкі страви

###### Завдання: Яблука по-київському

Рецептура: № 988 збірних рецептур 1982 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Яблука | 90 | 63 |
| Варення | 10 | 10 |
| Сметана | 25 | 25 |
| Борошно пшеничне | 4 | 4 |
| Цукор | 5 | 5 |
| Яйця | ¼ шт. | 10 |
| Кислота лимонна | 0,03 | 0,09 |
| Маса готової страви |  | 100 |
| Пудра |  | 3 |
| **Вихід** | **1000** |  |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Яблука обчищені від шкірки, з видаленим насіннєвим гніздом бланшувати до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім викласти на порційну сковороду, отвори що утворились заповнити варенням, залити сметанно-яєчною сумішшю і запікати до готовності.

Для приготування яєчно-сметанної суміші, беруть яєчні жовтки розтерти з цукром і додати борошно. Потім окремо збити сметану і білки з’єднати з жовтками розтертими з цукром. Подавати страву у порційній сковорідці. Зверху посипати цукровою пудрою.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.**

Зовнішній вигляд – Колір на поверхні золотистий у середині білий.

Консистенція – яблук ніжна, м’яка.

Смак – яблук кисло-солодкий, яєчно-сметанної суміші солодкий.

Запах властивий запеченому яблуку.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: солодкі драглеподібні страви.

Завдання: Соус чорної смородини.

Рецептура: № 909 збірних рецептур 1982 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Смородина чорна | 347 | 340 |
| Цукор | 650 | 650 |
| Вода | 150 | 150 |
| **Вихід** |  | **1000** |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

По першому варіанту ягоди протирають додають цукор. Готову масу добре перемішують, розкладають у банки і зберігають у холоді.

По другому варіанту ягоди протирають, вводять в гарячий розчин цукру доводять до кипіння і охолоджують.

# **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Тема: солодкі драглеподібні страви.

Завдання: Соус малини або виші.

Рецептура: № 909 збірних рецептур 1982 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** |
| Суниця або малина або вишня | 600 | 510 |
| цукор | 600 | 600 |

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Суницю або вишню або малину перебирають, удаляють плодоніжки, промивають, перетирають із цукром і залишають в холоднім вмісті на 2-3 год. для видалення соку, потім вводять 15-20 мін. Готовий соус охолоджують.