

29.04.2016г

# **Профессиональный модуль 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**Тема урока: Блюда из жареных овощей**

## **Цели урока:**

### **• Образовательные**

- закрепление полученных знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке;
- овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей;
- формирование умений при приготовлении разнообразных полуфабрикатов и блюд из жареных овощей и грибов;

### **• Развивающие:**

- развитие умений по приготовлению разнообразных блюд и гарниров из жареных овощей;
  - развитие самостоятельности, наблюдательности, трудолюбия;
  - развитие умений анализировать и обобщать полученную информацию;
- развитие умений работать в команде, эффективно общаться с одноклассниками, руководством.

### **• Воспитательные:**

- воспитание чувства личной ответственности и сознательного отношения к выбранной профессии;
- создание условий для развития профессионального творчества, повышение престижности профессии «Повар, кондитер»

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и клиентами

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

«Сельскохозяйственный техникум»

ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

**ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**Тема: Блюда из жареных овощей**

Выполнили: студенты 1 курса  
группы 311 ПК  
Аликберова В.В.; Бородатова М.Г

# Блюда из жареных овощей

Картофель жареный во фритюре



Крокеты картофельные



Шницель из капусты



Котлеты морковные



# Материально-техническое оснащение

Оборудование:

весы электронные



фритюрница



производственные столы



# Инвентарь, инструменты, посуда:

Кастрюли, дуршлаг, доски разделочные с маркировкой «ОВ», «ОС»

Овощерезка  
«Börner»



Ножи поварские  
с маркировкой «ОС», «ОВ»



Набор ножей  
для карвинга «Börner»



# ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ



## ИНГРИДИЕНТЫ:

- Картофель
- Яйцо
- Лук репчатый
- Шампиньоны
- Масло растительное
- Масло сливочное
- Мука или сухари
- Соль
- Зелень

# ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

## Приготовление картофельной массы

- Картофель
- отварить,
- обсушить



- Протереть горячим
- Охладить до  $t\ 40^{\circ}\text{C}$



- Ввести яйцо
- Хорошо перемешать



# ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

## Приготовление фарша

- Грибы мелко нарубить
- Лук нарезать шашками

- Грибы обжарить
- Посолить, поперчить

- Лук спассеровать



- Зелень нарубить



# Приготовление зраз картофельных

- Картофельную массу разделить на порции
- Придать форму лепёшки
- На середину выложить фарш



- Запанировать в муке или в сухарях



- Жарить основным способом с двух сторон
- Довести до готовности в жарочном шкафу



# Оформление и отпуск зраз картофельных

## Требование к качеству

### ➤ Отпуск:

Отпускают, подливая соус молочный или сметанный.

Температура подачи  $t$  65С.

### ➤ Требование к качеству:

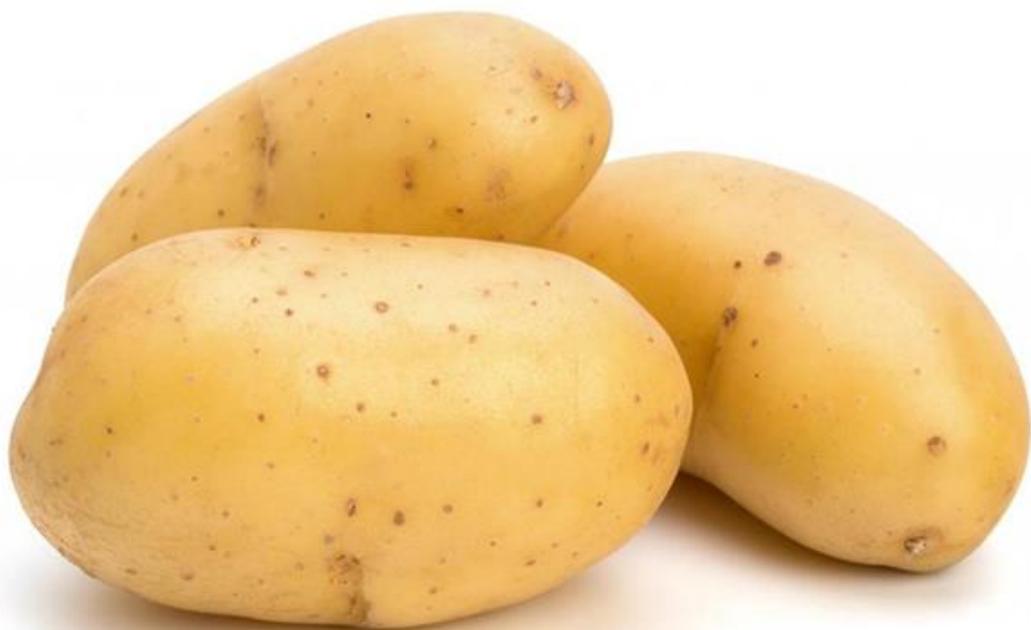
- Форма изделия правильная, без трещин.
- Консистенция пышная, не тягучая, без комков непотертого картофеля
- Цвет бледно-золотистый, на разрезе белый или кремовый.
- Вкус и запах слегка солоноватый с ароматом картофеля, жареных грибов и пассированных овощей



# КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ВО ФРИТЮРЕ

Ингредиенты:

- Картофель
- Масло растительное
- Соль
- Зелень



# КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ВО ФРИТЮРЕ

форма нарезки:



# КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ВО ФРИТЮРЕ

- Картофель нарезать
- промыть холодной водой



- Слить воду
- Хорошо обсушить



- Жир разогреть до до  $t$  170...180 °C
- Заложить картофель
- Жарить до образования румяной корочки



# КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ



КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»



КАРТОФЕЛЬ «ПАЙ»

[nopic.com/fqlznt](http://nopic.com/fqlznt)

<http://jamesxin8771.blog.sohu>



«ЧИПСЫ»



КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»



«РОЗЫ»



«СПИРАЛЬ»



# Оформление и отпуск КАРТОФЕЛЯ «ФРИ»

## Требование к качеству



### ➤ Отпуск:

- При отпуске картофель выложить на тарелку с бумажной салфеткой, посолить, украсить веточкой зелени

### ➤ Требования к качеству:

- Внешний вид – нарезка картофеля однородная, одного размера, форма нарезки сохранена
- Консистенция – хрустящая
- Цвет – золотистый
- Вкус и запах, свойственный жареному картофелю

# КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ



## ИНГРИДИЕНТЫ:

- Картофель
- Яйцо
- Масло растительное
- Масло сливочное
- Мука пшеничная
- Сухари
- Соль
- Зелень

# КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

## Приготовление картофельной массы

- Картофель
- отварить,
- обсушить



- Протереть горячим
- Охладить до  $t\ 40^{\circ}\text{C}$



- Ввести желток
- Добавить муку
- Хорошо перемешать



# КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

## Технология приготовления

Картофельную массу  
разделать в виде  
шариков, по 3...4 шт.  
на порцию  
Запанировать в муке



➤ СМОЧИТЬ В  
яичном белке



➤ Запанировать в  
сухарях



➤ Жир разогреть  
до до t 170...180°С  
➤ Заложить картофель  
➤ Жарить до образова-  
ния румяной корочки



# Оформление и отпуск крокетов картофельных

## Требование к качеству



### ➤ Отпуск:

- При отпуске крокеты уложить на порционное блюдо, украсить веточкой зелени, полить соусом

### ➤ Требования к качеству:

- Внешний вид – изделие шарообразной формы, поверхность ровная без трещин, на изломе – однородная масса без комков
- Консистенция – пышная, рыхлая, без комков непротертого картофеля
- Цвет – золотистый
- Вкус и запах слегка солоноватый с ароматом картофеля, масла и соуса

# МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ

## Ингредиенты:

- Морковь
- Маргарин
- Молоко
- Бульон
- Крупа манная
- Яйцо
- Творог
- Сухари пшеничные
- Сметана



# МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ

## Технология приготовления

- Морковь нарезать тонкой соломкой

- Влить молоко
- Добавить масло сливочное
- Припустить



- Всыпать манку



- Варить до готовности
- Охладить до t 40°C



- добавить яйцо
- Добавить протёртый творог, перемешать



- Сформовать
- Запанировать в сухарях или муке



- Жарить основным способом до ГОТОВНОСТИ



# Оформление и отпуск котлет морковных

## Требование к качеству

### ➤ Отпуск:

- При отпуске котлеты уложить по 2 шт. на порцию на порционное блюдо, украсить веточкой зелени, полить маслом сливочным, отдельно в соуснике подать сметану

### ➤ Требования к качеству:

- Внешний вид изделия – в виде лепестка, поверхность ровная без трещин, на поверхности румяная корочка
- Консистенция – рыхлая, однородная без крупных кусочков моркови и комочков манной крупы
- Цвет – светло-оранжевый
- Вкус слегка сладковатый



# Шницель из капусты



## Ингредиенты:

- Капуста белокочанная
- Мука пшеничная
- Яйцо
- Сухари панировочные
- Сметана
- Масло сливочное

# ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ

## Подготовка капусты:

Отварить капусту в кипящей подсоленной воде 10...15 мин



Срезать утолщения на ЛИСТЯХ



Разобрать на листья



# Шницель из капусты

## Технология приготовления

- Сложить 2 листа
- Сформовать



- Панировать в муке



- Смочить в льезоне



- Панировать в сухарях



- обжарить с обеих сторон



- Оформить



# Оформление и отпуск шницеля из капусты

## Требование к качеству



Шницель классический



Lena Kalinina

Шницель с сыром

### ➤ Отпуск:

- Подать на порционной тарелке с растопленным маслом или сметаной по 2 штуки на порцию

### ➤ Требования к качеству:

- Внешний вид – овальной или прямоугольной формы
- Внутри мягкая, снаружи – хрустящая
- Цвет – золотистый
- Вкус жареной капусты



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**