

Областное государственное бюджетное образовательное
учреждение среднего профессионального образования
технологический техникум р.п. Павловка

Портфолио

МДК 07.01

Выполнила: обучающаяся

группы ТП-912

Серебрякова Анна

Преподаватель:

Зайцева

Людмила Анатольевна

2013 г.

САЛАТ МЯСНОЙ



Салат мясной. Мясо (вареное) 30, картофель (вареный очищенный) 40, огурцы 30, яйцо 15, крабы (консервы) 5, майонез 30, соус «Южный» 8, зелень 2, специи. Выход: 150.

Вареное или жареное мясо (говядина, телятина, баранина, свинина) нарезают ломтиками или тонкими пластинками, картофель, соленые огурцы — тонкими ломтиками, перемешивают и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Приготовленный салат укладывают горкой в салатник на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, раковыми шейками, крабами.

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

Салат «Столичный». Вареную мякоть дичи или птицы нарезают ломтиками для заправки и тонкими пластинками для украшения. Отваренный картофель, соленые огурцы или свежие режут тонкими ломтиками, зеленый салат — крупными кусочками. Мясо и овощи заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный», перемешивают и укладывают горкой на листья салата в салатник; затем украшают кусочками дичи или птицы, дольками яиц, крабами или креветками, свежими или солеными огурцами, зеленью, помидорами. При отпуске поливают майонезом.

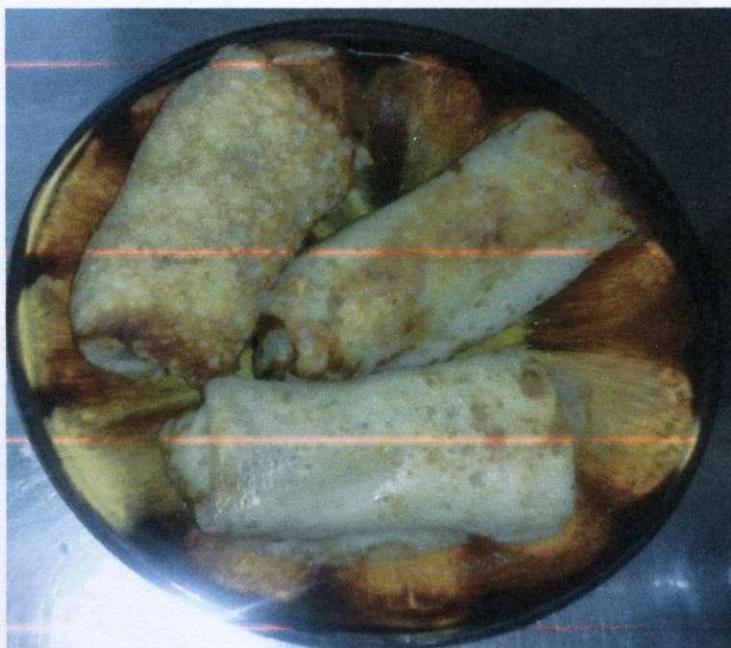


САЛАТ «ЗИМНИЙ»

Сварить яйца и картофель, морковь. Нарезать кубиками яйца, картофель, морковь, колбасу. Огурцы нарезать и немного отжать, чтобы не было много жидкости в салате. В нарезанные ингредиенты всыпать горошек (слив воду из него), нарезать зелень, смешать с майонезом. Поставить в холодильник до полного охлаждения.



БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ



Самбук яблочный. Яблоки промывают, вырезают сердцевину, разрезают пополам, укладывают на противень, подливают немного воды и запекают в жарочном шкафу. Готовые яблоки охлаждают, протирают. В полученное пюре кладут сахар, яичные белки и взбивают до образования густой пены белого цвета.

Замоченный желатин соединяют с небольшим количеством воды и, непрерывно помешивая, нагревают до температуры 40... 50 °С, растапливают и процеживают. В массу, взбитую до увеличения в объеме в 2... 3 раза, вливают тонкой струйкой подготовленный желатин и продолжают взбивание. Взбитую пышную массу разливают в формочки, ставят в холодильник для застывания. При отпуске вынимают из формочки в креманку или вазочку, поливают сиропом фруктовым или ягодным.

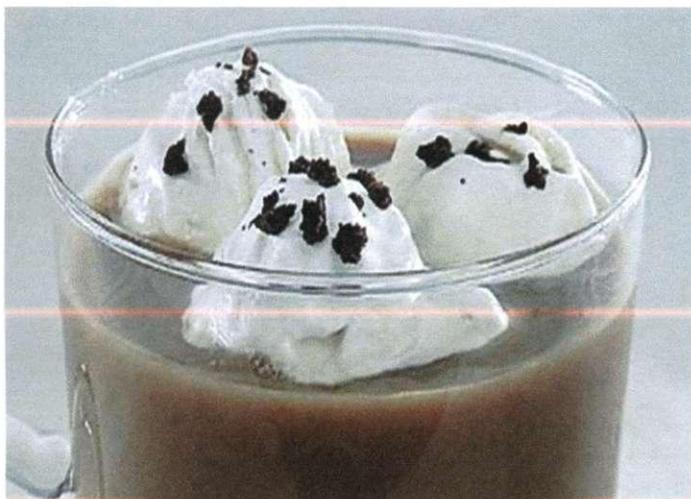
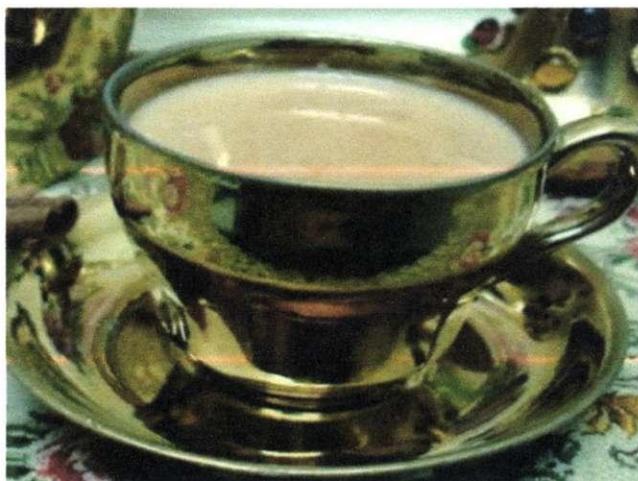
БЛИНЧИКИ. Готовят блинное тесто, выпекают блинчики. Готовят яблочный фарш. Заворачивают блинчики в форме конвертика, ставят в духовку, прогревают, отпускают с сахарной пудрой или соусом.

Фарш яблочный. Свежие яблоки промывают, очищают от кожуры, нарезают на 4 части и удаляют семенное гнездо. Каждую часть нарезают на ломтики, кладут в посуду, добавляют сахар, воду и, помешивая веселкой, нагревают до тех пор, пока яблоки не размягчатся и не загустеют. Можно приготовить фарш из неочищенных яблок. Для улучшения вкуса добавляют молотую корицу или сок лимона и цедру.

Фарш из яблок можно приготовить и без тепловой обработки. Для этого нарезанные яблоки пересыпают сахаром и в таком виде используют как начинку.

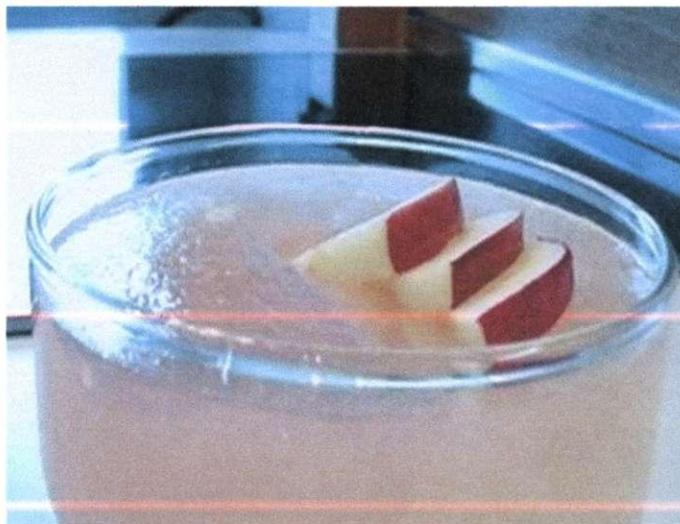
Кофе на молоке (по-варшавски). Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

Кофе по-обычному (по-венски). Готовят вареный кофе



КАКАО-ГЛЯССЕ. Тщательно размешать порошок какао в 1/3 стакана теплого молока, а остальное молоко довести до кипения. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить в кипящее молоко растворенный порошок какао, добавить сахар и варить 5-7 минут. Затем какао охладить, разлить в высокие бокалы, добавить шарики мороженого и подать на стол.

ЯБЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ. Хорошо промытые яблоки нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и поставить варить. Когда яблоки разварятся, откинуть их на волосяное сито, положенное на кастрюлю, полученное пюре протереть и смешать с отваром. После этого положить сахар, вскипятить и заварить разведенной картофельной мукой. На 500 г яблок 3/4 стакана сахара, 1,5 ст. ложки картофельной муки.



КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ. Отжимаем сок из клюквы, а жмых ставим варить на огонь, залив кипятком. После 10-15 минут кипения отвар процеживаем и добавляем сахар. Снова доводим до кипения. Крахмал разводим в холодной воде и тонкой струей добавляем к отвару, тщательно мешая, чтобы не допустить образования комков. Вливаем в кисель клюквенный сок и сразу выключаем огонь.