

Лебедев Владимир Геннадьевич  
обучающийся по профессии  
16675\_ Повар

Руководитель: Матвеева Валентина Ефимовна  
мастер п /о, преподаватель, методист.

### Номинация «Кулинария»

Лебедев Владимир, обучается на 1 курсе по профессии 16675 Повар. На уроках производственного обучения мы осваиваем профессиональные компетенции по приготовлению холодных блюд и закусок. Мы представляем Вам композицию «В ожидании гостей», предлагаем фруктовые бутерброды и салат «Фантазия».

Помимо простых салатов, мы с Валентиной Ефимовной готовим современные салаты-коктейли - это смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, специями и пряностями. Для приготовления салатов-коктейлей используют разнообразные продукты, которые укладывают слоями и нарезают тонкими мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками.

Содержимое салатов-коктейлей при подаче на стол обычно не перемешивают. Для украшения применяют зелень, орехи, ягоды и фрукты, дольки апельсина или лимона и др. Для подачи используют посуду (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки). Подают на тарелке с салфеткой, чтобы стеклянная посуда не скользила. Рекомендуется подавать салаты-коктейли выходом 100 - 150 г. на одну порцию.

В настоящее время салаты подают от 150 г. до 200-300 г., используют как гарнир, так как многие потребители предпочитают употреблять в пищу больше овощей, которые содержат растительную клетчатку, и оказывают благотворное влияние на желудочно-кишечный тракт.

Мы вам представляем композицию любимых блюд: салат-коктейль «Фантазия», фруктовые бутерброды «В ожидании гостей».

Для приготовления фруктовых бутербродов используют следующие фрукты: основа-грейпфрут, на шпажки надевают яблоко, виноград, банан, мандарин, и вставляют в грейпфрут, сколько войдет в сферическую окружность. Чередование зависит от использования различных фруктов или ягод.

Очень удобны и выгодны фруктовые бутерброды при встрече гостей, когда кто-то из присутствующих опаздывает, то имеется возможность, предложить такой бутерброд, который доставит удовольствие присутствующим на торжестве.

Данная композиция украсит любой праздничный стол.



## Технологическая карта № 1 Салат-коктейль «Фантазия»

Наименование блюда (изделия)

Рецептура № \_\_\_\_ Колонка \_\_\_\_ Разработано кулинарным советом ФКПОУ № 166 от 01.09.2015 г.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на количество порций, кг				
1	Капуста пекинская	36	30						
2	Помидоры свежие	24	20						
3	Яблоко	10	8						
4	Перец сладкий	8	5						
5	Огурцы свежие	25	20						
6	Майонез	15	15						
7	Соль	2	2						
8	Перец молот	0,02	0,02						
9	Зелень	1,5	1						
	Выход на 1 порцию			100					



### Технология приготовления

Очищенные овощи нарезают соломкой, помидоры – ломтиками. В фужер кладут капусту пекинскую, соль, перец молотый, помидоры, яблоко, перец сладкий, огурцы, майонез и украшают розанчиком из огурца, веточками зелени. В салатах-коктейлях слои можно чередовать.

#### Требования к качеству

Внешний вид – салат-коктейль уложен в рекомендуемую посуду для подачи слоями, заправлен в соответствии с рецептурой – майонезом. Оформлен рекомендуемыми продуктами.

Форма нарезки соблюдена в соответствии с требованиями.

Вкус и запах – соответствуют продуктам, входящим в состав салата.

Цвет – соответствует продуктам, входящим в состав рецептуры.

Консистенция - зависит от использованных продуктов, упругая, нежная, сочная.

Зав. производством \_\_\_\_\_ / В. Е. Матвеева /

Технолог \_\_\_\_\_ / В. Е. Матвеева /