Министерство образования Пензенской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж»

Методическая разработка

**Урок профессионального мастерства**

**Приготовление десерта: «Яблоки в кляре»**

**Наименование профессиональной компетенции:** Поварское дело

**Уровень сложности:** Начинающий уровень

**Формат проведения:** очный

**Время проведения**: 45 минут

**Возрастная категория:** 6-8 класс

Кузнецк 2020 г.

**Структура программы**

**I. Паспорт программы**

**Наименование профессиональной компетенции**: Поварское дело

**Уровень сложности**: Начинающий уровень

**Формат проведения**: очно

**Время проведения**: 45 мин

**Возрастная категория**: 6-8 класс

**Доступность для участника с ОВЗ**: не адаптировано

**Автор программы:** Аверкова С.Н.

**Должность:** Преподаватель ГБПОУ ПО «Кузнецкий многопрофильный колледж»

**II. Содержание программы:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этап | Содержание | Время (мин) |
| **Введение** | **Краткий рассказ о содержании компетенции**  Представляем профессию – Повар.  Юноши и девушки, желающие получить востребованную на рынке труда специальность могут сделать первый шаг на пути к своей будущей профессии.  Повара востребованы всегда и везде: в детских садах, школьных столовых, санаториях и даже в армии.  Профессия имеет множество плюсов:  Умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях.  - Повар никогда не будет голодным, в прямом и переносном смысле.  -Свобода творчества и пространство для экспериментов.  -Возможность продвижения по карьерной лестнице.  - Возможность начать свой бизнес.  -Гибкий график работы.  -Повара нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня для школьной столовой.  Самый трудный шаг в выборе профессии - это осознание своего предназначения, соизмерение желаний с собственными качествами характера и складом ума.  Профессия Повар-одна из древнейших в мире и востребованных, одна из избранных, которая была, есть и будет нужна человечеству всегда!  Вкушая вкусно приготовленное и красиво оформленное блюдо, у людей меняется настроение, рождается вдохновение на сотворение красивого, умного, нужного.  Профессия Повар требует скрупулёзной точности, наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.  Кроме того, повару необходимы знания о составе пищи и ее калорийности, хранении продуктов, о физиологии питания, правилах составления меню и эксплуатации оборудования.  Да и кушанье необходимо подать красиво, создавая из каждого блюда или изделия уникальный, неповторимый натюрморт.  Поварские кушанья-это искушение, и чтобы сохранять здоровье и красивую фигуру повара и диетологи приходят на помощь, совместно разрабатывая множество направлений здорового питания, например - «Спортивная кухня» занимается спасением красивых фигур от лишних киллограммов в период диет и занятий спортом предлагая диетические вкусняшки, которые помогут переждать строгие режимы тренировок без тяжёлых последствий.  Новое направление в кулинарии помимо вегетарианства, Лакто-ово-вегетарианство – одна из форм системы питания, согласно которой, допускается употребление в пищу молочных продуктов и яиц. К плюсам необычной вегетарианской системы относят: Эффективное жиросжигание.  Трудная, ответственная, но одновременно увлекательная профессия приносит большое моральное удовлетворение, она даёт возможность ежедневно убеждаться в необходимости и важности своей работы.  **Место и перспективы компетенции в**  **современной экономике страны, мира**  Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.  Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.  [Актуальность профессии повара](https://academia-nsk.org/povar) заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.  Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.  **Ключевые навыки и знания для овладения компетенции**  Чтобы развиваться в профессии повар, необходимо:  знать все о составе пищи и ее калорийности, о физиологии питания, санитарии и гигиене, о правилах составления меню, и, конечно же, иметь глубокие знания по технологии приготовления пищи и эксплуатации оборудования.  -Базовые знания анатомии  -Знание базовых программ ПК  -Умение чётко и грамотно излагать свои мысли  -Стрессоустойчивость  -Коммуникабельность  -Хороший вкус, обоняние  -Умение работать в режиме многозадачности  -Хорошую координацию  -Умение действовать по инструкции  -Умение работать в команде  **1-2 интересных факта о компетенции**  1. Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать это древнейшая профессия. Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара.  О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э.  2. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок – в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.  Могущественная средневековая Европа высоко ценила своих поваров. В Германии с 1291 года шеф- повар был одним из четырех самых важных фигур при дворе. Во Франции поварами высших рангов становились лишь знатные люди. Должность главного винодела Франции была третьей по значимости после должностей камергера и главного конюшего. Затем следовал управляющий выпечкой хлеба, главный виночерпий, шеф-повар, наиболее приближенные ко двору управляющие ресторанов и лишь потом маршалы и адмиралы.  А в Англии, к примеру, при дворе Ричарда Второго работало 1000 поваров, 300 лакеев, которые ежедневно обслуживали 10 000 человек, находящихся при дворе. Головокружительная цифра, демонстрирующая, что важно было не столько накормить, сколько продемонстрировать богатство.  Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века.  Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г.  Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах.  Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.  3. Хронология появления некоторых блюд:  -Примерно 10 тыс. лет до н. э. В рационе человека появились пиво и хлеб (пиво в бутылки разлили в 1568 году)  -Примерно 6 тыс. лет до. н. э. Появление творога и сыра.  -Примерно 3 тыс. лет до н. э. Люди научились варить суп.  -В 1500 году до н. э. Начато употребление шоколада.  -Плитка шоколада появилась лишь в 1849 году, а молочный шоколад - в 1875.  -Примерно в 1000 г до н. э. Впервые засолены огурцы.  -Примерно в 500 г до н. э. Приготовлена первая колбаса.  -В 490 г до. н. э. Сварены первые макароны. Первый кулинарный рецепт макарон с сыром записан в 1367 году. В 1819 году изобретены спагетти.  -В 4 веке до. н. э. Записан первый дошедший до нас рецепт салата (салат из белых бобов).  -2 век н. э. Впервые приготовлены суши (японское блюдо из риса и морепродуктов).  -7 век. Создан рецепт знаменитой корейской квашеной капусты ким-чи.  -15 век. Впервые изготовлены блины.  -1487 год. Изобретены "хот-доги"hot dogs - булочки с сосиской, ставшие национальным блюдом американцев. 1610 год. Впервые выпечены бублики.  -1621 год. Впервые создана технология производства "воздушной кукурузы" (попкорна).  -1680-е годы. Появился жареный картофель по-французски.  -17 век. В мировое меню вошел кетчуп 1739 год. Крекеры.  -1756 год. Изобретен соус майонез.  -1798 год. Появился лимонад (то есть газированный безалкогольный напиток).  -1845 год. Впервые изготовлено желе.  -1871 год. Записан рецепт говядины по-строгановски (бефстроганов).  -1924 год. Замороженные продукты. Появление индустрии полуфабрикатов  4. Повара – роботы. В наш век высоких технологий появились и повара-роботы.  Необычный повар приступил к работе в одном из ресторанов японского города Нагойя. Это робот Fua-Men, который может выполнять как второстепенные кухонные работы, например мытье посуды или нарезка и шинкование продуктов, так и исполнять роль шеф-повара, готовя основные блюда и закуски с напитками для них. Скорость работы Fua-Men такова, что необычный повар может приготовить до 80 комплексных обедов в сутки.  Робот Motoman SDA10, созданный компанией Toyo Riki из Осаки, умеет жарить национальные японские лепёшки окономияки так, что повары-гомосапиенсы рискуют вскоре остаться без работы. Как и человек, робот Motoman SDA10 при приготовлении окономияки пользуется парой рук — только механических.  Инженеры японской компании Suzumo Machinery представили своего нового робота Shari, который занимается приготовлением, причем, делает это крайне быстро. Во время часовой демонстрации он приготовил 3,6 тысячи классических роллов – это значит, что его производительность составляет 1 ролл в секунду.  Ну и наконец о главном: 20 октября кулинары всего мира отмечают свой профессиональный праздник – День повара, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году. | 5 мин |
| **Связь задания в рамках пробы с реальной деятельностью** Задание пробы напрямую связано с реальной деятельностью повара повышает интерес к этой замечательной профессии. |
| **Постановка задания** | **Общая формулировка задания в рамках пробы**  Задание участников заключается в следующем: приготовить десерт – «Яблоки в кляре»  изучить технологическую карту, подготовить рабочее место и инструменты и посуду. Произвести взвешивание продуктов, соблюдать последовательность технологического процесса при приготовлении десерта. Наставник обьясняет ключевые понятия в рамках выполнения задания. Рассказывает участникам о том, что успех зависит от:  1.интересного, правильно подобранного рецепта;  2.составления или изучения технологической карты;  3.правильной подготовки и организации рабочего места.  4.соблюдение последовательности всего технологического процесса.  5. соблюдений правил техники безопасности. | 5 |
| **Выполнение задания** | В течение 45 мин каждый участник совместно с наставником приготавливает блюдо – «Яблоки в кляре»  -наставник знакомит участников с инструктажом по технике безопасности (см ПРИЛОЖЕНИЕ)  - участники с наставником подготавливают рабочее место  -Выбирают продукты  -Изучают технологическую карту  -Взвешивают продукты  - Производят первичную обработку продуктов  -Пошаговое приготовление блюда:  Наставник показывает и рассказывает участникам как удалять семенное гнездо, с помощью цилиндрического ножа.  Вводим нож в яблоко, и проворачиваем вокруг продольной оси, семенная коробка легко отьединяется и вытягивается вместе с лезвием. После работы с цилиндрическим ножом, стенки фрукта остаются ровными и без лохмотьев.  Затем с яблока начинаем снимаем кожицу.  1.Берём яблоко в левую руку, позволяя фрукту лишь касаться ладони, и пальцами нажимаем на поверхность.  2. Берём нож в правую руку, большим пальцем придерживаем фрукт, первые два пальца должны быть на верхней части тупой стороны лезвия, а два последних пальца на ручке ножа.  3.Прокалываем кожу яблока с помощью ножа.  4. С помощью большого пальца левой руки, срезаем кожуру, двигаясь по спирали.  5. Продолжаем переворачивать яблоко, спускаясь по спирали, пока не достигнем нижней части яблока.  6. Готово.  Наставник делает на яблоке насечки по 0,5 см и участники по ним делают разрезы, получаются кружочки. Их посыпают сахаром.  Приготавливаем тесто:  Куриные яйца предварительно обработаны.  Берём яйцо в левую руку, и над тарелочкой тупой частью ножа подбиваем скорлупу по центру яйца разламливаем его на две половинки. Часть белка окажется сразу в тарелочке, всё что осталось определяем в одну из скорлупок. Переливаем оставшуюся часть яйца из одной половинки скорлупки в другую, держа над ёмкостью, пока весь белок в неё не перетечёт.  в желтки, отделённые от белков, кладём сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешиваем и разводим молоком. Белки взбиваем венчиком в густую пену и осторожно вводим в тесто.  Кружочки яблок накалываем на вилку и погружаем в тесто, а затем быстро перекладываем в разогретый жир и обжариваем до образования золотистой корочки. Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают сахарной пудрой или корицей. Отдельно в соуснике можно подать сметану, соус абрикосовый малиновый или яблочный.  **Рекомендации для наставника**  1.Перед началом проведения урока необходимо проветрить помещение на соответствие санитарно-гигиеническим требованиям.  2.Ознакомление участников с инструктажом по технике безопасности, пожаробезопасности (ознакомить с планом эвакуации), при работе с ножами, тепловым оборудованием, санитарными правилами, соблюдением последовательности технологического процесса.  Предварительно произвести санитарную обработку яиц по всем правилам.  **Техника безопасности в лаборатории и требования санитарии**   1. Перед началом работы необходимо проверить санитарно – техническое состояние оборудования. 2. Исправность электропроводки и заземления электронагревателя, плит и другого имеющегося электрооборудования. 3. Проверить исправность пускового устройства – рубильника, пакетного выключателя и магнитного пускателя. 4. Проверить наличие воды в водонагревателе (без воды ни в коем случае нельзя включать электронагреватель). 5. Постоянно следить за температурой воды в электронагревателе (по датчику термометра). 6. Проверить санитарное состояние электроплиты, поддона. 7. Электроплита должна иметь ровную, чистую, без трещин поверхность. 8. Вначале включают общее пусковое устройство, затем – конфорку, на полную мощность. После закипания жидкости пакетные переключатели устанавливают на средний или слабый нагрев в зависимости от требований технологического процесса приготовления пищи. 9. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева т. к. это способствует быстрому её перегоранию. 10. Наплитная посуда должна заполняться жидкостью не более чем на 80% её объёма. 11. Снимать посуду с плиты зигзагообразными движениями с открытой крышкой, крышку открывать на себя. Кастрюли должны быть с хорошо закреплёнными ручками. Снимать кастрюли, держа за обе ручки полотенцами. 12. При эксплуатации жарочного шкафа устанавливают на терморегуляторе необходимую температуру и включают ТЭН на сильный нагрев. При этом загорается лампочка. По достижении заданной температуры терморегулятор автоматически включает ТЭН и сигнальная лампочка гаснет. После этого продукты загружают в жарочный шкаф. С помощью пакетных переключателей переводят работу жарочного шкафа на слабый или средний нагрев. 13. Окончив работу, выключают конфорки с помощью пакетных переключателей и отключают плиту, жарочный шкаф от электросети. 14. После остывания плиты её очищают от пригоревшей пищи и протирают влажной тканью. Поддон моют и просушивают. 15. Запрещается оставлять электрооборудование без присмотра. 16. После окончания лабораторно – практических работ производят санитарную уборку посуды, инвентаря, столов и в целом в лаборатории влажную уборку раствором (2 % хлорной извести). 17. Для экономного расходования электроэнергии следует строго соблюдать технологический процесс приготовления пищи. Так после закипания продуктов в процессе варки, следует переключать электроплиту на более слабый нагрев т. к. бурное кипение влечёт за собой перерасход электроэнергии и ухудшение качества пищи. Варку, припускание и тушение продуктов следует производить при закрытой крышке. 18. Правила мытья посуды, инвентаря, рабочего места после окончания лабораторно – практических занятий.   При мытье столовой посуды ручным способом соблюдаются следующие правила:  а) удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов.  б) мытьё в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств.  в) мытьё в воде с температурой не ниже 40С с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в 1 секции ванн.  г) ополаскивание посуды горячей водой с температурой не ниже 65С.  д) просушивание посуды на решётчатых полках, стеллажах.  Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком.  **Правила личной гигиены повара.**   1. Запрещается работать на предприятиях общественного питания поварам без медицинского осмотра. 2. Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щёткой, вытерты чистым полотенцем. 3. Санитарная одежда должна быть чистой, накрахмаленной, хорошо отглаженной, в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки. 4. Запрещается надевать санитарную одежду на голое тело. 5. Колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны (не попали случайно в пищу). 6. Запрещается закалывать санитарную одежду булавками, необходимо следить за наличием всех пуговиц на кителе или халате. 7. Перед посещением санитарного узла одежду необходимо снять. 8. После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором хлорной извести, хорошо ополоснуть. Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой. 9. Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие лаком ногтей). 10. Следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды;   менять санитарную одежду по мере её загрязнения, но не реже одного раза в два дня.  **Правила при работе с инструментами**  1.Для обработки сырья использовать ножи и разделочные доски, имеющие соответствующую специальную маркировку.  2.соблюдать правила техники безопасности при использовании инструментов. При работе с ножами передаём нож рукояткой вперёд.  3. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикреплённые ручки.  4. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов. (Пентенол, клей-БФ медицинский, лейкопластыть, бинт, дез.средства, перекись водорода).  5. Ознакомление с заданием.  6. Ознакомление с рецептурой и технологической картой.  Наставник контролирует процесс выполнения, оказывает помощь при поиске информации, инструктирует о выполнении в соответствии с технологической последовательностью в случае возникновения трудностей у участников. | 30 мин |
| **Контроль и оценка** | **Критерии успешного выполнения задания**  После выступления участники убирают за собой рабочие места, проводят мойку инструментов. Допустимо задать уточняющие вопросы. Оценить уровень задания по следующим критериям: организация рабочего места до начала работы и после окончания задания, выбор инструментов, оборудования, выполнение технологического процесса согласно технологической карты, рационарьное использование продуктов с минимизированием отходов, внешний вид готового блюда по органолептическим показателям и соблюдение правил техники безопасности, охраны труда, и правил личной гигиены  **Демонстрация финального результата, продукта.**  Наставник, вместе с участниками производит пробу согласно требованиям к качеству: Вкус: сладковатый.  На разрезе: тесто - пышное, жёлтое, яблоки-белые, мягкие.  Яблоки должны быть покрыты румяной корочкой теста.  Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку.  Участники фотографируют свои блюда и фото заносят в портфолио.  **Рекомендации для наставника по контролю**  После выполнения участником работы, допустимо задать ему уточняющие вопросы. Оценить работу, дать обратную связь участникам. Разобрать ошибки и недостатки, в частности, уложились ли участники в отведенное время. Похвалить за работу. Наставнику необходимо по ходу выполнения пробы участниками заносить оценки.  **Рефлексия.**  Дописать незаконченные фразы  на доске расположены фразы:  Я сегодня узнала….  Было трудно…  Было интересно…  Я поняла, что…  Теперь я могу…  По итогам выполненной работы важно проработать все вопросы, которые возникнут у участников.  Сделать выводы. | 5 мин |

**Инфраструктурный лист**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Технические характеристики с необходимыми примечаниями** | **Кол-во** | **Расчет** | **Степень необходимости (необходимо/ опционально)** |
| Головной убор | Колпак поварской (допускается одноразовый) | 6 | На группу | необходимо |
| Фартук поварской | Фартук поварской с грудкой | 6 | На группу | необходимо |
| Китель поварской | Для профпробы допускается халат белый, или футболка белая с логотипом | 6 | На группу | необходимо |
| Стол производствен ный | Yх600х850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. | 6 | На группу | необходимо |
| Весы настольные электронные | Наибольший предел взвешивания не более3кг наименьший предел взвешевния не менее 5г. | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Плита электрическая | Стационарная,двухсекционная со встроенным жарочным шкафом | 2 | На группу | необходимо |
| Мойка секционная | Со встроенными шкафами | 1 | На группу | опционально |
| Смеситель холодной и горячей воды | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На группу | опционально |
| Тарелка круглая белая плоская | Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) | Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов. | 1 | На 2 человека | необходимо |
| Сковорода (с антипригарны м покрытием) | Диаметром 24см | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Набор разделочных досок, пластиковые | Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм;  жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Мерный стакан | Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый. | 3 | На группу | необходимо |
| Венчик | Не менее 240 мм | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Миски | Диаметр в диапазоне 25-28 см | 4 | На 1 человека | необходимо |
| Подставка для раделочных досок металлическая | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | на 1 человека | небходимо |
| Лопатки силиконовые | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 2 | На 1 человека | необходимо |
| Нож для карвинга цилиндрический | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Ковёр диэлектрическ ий | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Ложки столовые | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 2 шт | На 1 человека | необходимо |
| Стол презинтационн ый | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На группу | необходимо |
| Скатерть для презентационн ого стола белая | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На группу | необходимо |
| Бумажные полотенца | Двухслойные, 2 шт. в упаковке | 6 | На группу | необходимо |
| Губка для мытья посуды | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 6 | На группу | необходимо |
| Полотенца х,б для протир. тарелок | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Салфетки бумажные | Упаковка 100 шт | упаковка | На группу | необходимо |
| Пакеты для мусора | 60 л | 3 | На группу | необходимо |
| Перчатки силиконовые  одноразовые | Размер S | Упаковка | На группу | необходимо |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вода | Питьевая 40 л | 1 | На группу | необходимо |
| Моющие средства для мытья посуды 1л. | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На группу | опционально |
| Ножи (поварская тройка) | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | 1 | На 1 человека | необходимо |
| Яблоки | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Сахар | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Мука пшеничная | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Яйцо | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Молоко | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Сметана | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Сахар | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Соль | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Масло растительное | Рафинированное | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Пудра сахарная | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Корица молотая | Характеристики позиции на усмотрение организаторов | Согласно техкарте | На 1 человека | необходимо |
| Джем | «Махеев» 1 баночка 20 мл. | Согласно техкарте | На группу | необходимо |

**Технологическая карта**

**Десерт**

**«Яблоки в кляре»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Технология приготовления блюда** | **Требование к качеству** |
| Яблоки помыть, обсушить, очистить от кожицы, удалить сердцевину при помощи цилиндрического ножа для карвинга. Нарезать кружочками толщиной 0,5 см и посыпать сахаром.  Приготовить тесто:  В желтки, отделённые от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.  Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный или малиновый подают в соуснике.  Для декора блюда можно использовать: ягоды, корицу, листики мяты. | Вкус: сладковатый.  На разрезе: тесто – пышное, жёлтое, яблоки белые, мягкие.  Яблоки должны быть покрыты румяной корочкой теста. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Продукты** | **Масса брутто на 1 порцию** | **Масса нетто на 1 порцию** | **Масса брутто на 6 порции** | **Масса нетто на 6 порции** |
| Яблоки | 150 | 100 | 900 | 600 |
| Сахар | 3 | 3 | 18 | 18 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 120 | 120 |
| Яйцо | ½ шт | 20 | 3 шт | 60 |
| Молоко | 20 | 20 | 120 | 120 |
| Сметана | 5 | 5 | 30 | 30 |
| Соль | 0,2 | 0,2 | 1,2 | 1,2 |
| Сахар | 3 | 3 | 18 | 18 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 60 | 60 |
| Рафинированная пудра | 10 | 10 | 60 | 60 |
| **Выход** | **-** | **140** |  | **840** |

**Презентация блюда**



****