



фаршированные помидоры требования к качеству






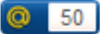



Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет 

  196  Нравится 100  Твитнуть  +1  50  95

 161 комментариев 



Саша
Благодарочка за все!
1 минуту назад



Ангелина
Побольше бы таких сайтов.
1 минуту назад



Гриша
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!
1 минуту назад



Марина
Всем советую, качает быстро.
1 минуту назад



Леша
не поверил глазам, есть все. спасибо!
1 минуту назад



Оксана
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.
1 минуту назад

Наименование блюда: Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом
Технологическая карта (кулинарный рецепт) №299 Вид обработки: Запеченные
Технология приготовления Кабачки очищают от кожицы, нарезают поперек на куски толщиной 3-5 см, удаляют часть мякоти с семенами и отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Помидоры промывают, срезают часть мякоти у плодоножки и вынимают семенное гнездо. Удаленную мякоть, используют в дальнейшем для соусов и супов. Приготавливают помидоры для фарширования так же, как для горячих вторых блюд. Наполняют различными фаршами: салатом из зеленого лука, грибным или яичным фаршем, мясным или рыбным салатом, пастой «Океан». Для грибного фарша соленые или маринованные грибы шинкуют, соединяют с зеленым луком, мякотью помидоров. Яйца варят вкрутую, рубят, добавляют шинкованный зеленый или репчатый лук и мякоть помидоров. Технология приготовления блюда из фаршированных овощей: овощные голубцы, фаршированные перец и кабачки ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА Материально-техническое оснащение. Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, мармит, ВНЦ-10, производственные столы. Инвентарь, инструменты посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», лопатки, таялка, поварская вилка, шумовка, противни, сковороды, сотейники, наплитные котлы, мелкие столовые тарелки, соусники, лотки, контейнеры, кастрюли, дуршлаг, порционные блюда. Помидоры можно нафаршировать самыми разными начинками. Одна из самых распространенных и простых начинок - отварной рис, в который можно добавить кусочки, мяса, рыбы и овощей. Чтобы начинка из рассыпчатой стала более вязкой, в нее можно добавить соус - от обычного готового майонеза или кетчупа, до соуса, приготовленного по собственному рецепту. Необычно сочетание помидоров с начинкой из морепродуктов, но и этот вариант стоит попробовать. ГОУ НПО ЯНАО «НУрПУ» – Новый Уренгой, 2011. - 77 с. Данная письменная экзаменационная работа включает в себя две отдельные работы по профессии: Повар, кондитер. В неё включены: содержание, меню, раскладка обеденного меню и кондитерского изделия, товароведная характеристика сырья, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения и транспортировки, технологические схемы. Технологические карты разработанные технологами ОДО КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. По типу работы Предмет: Все Астрономия Базы данных Банковское дело Биология Бухгалтерский учёт География Дизайн Другой Журналистика Ин. языки Информатика История Криминалистика Кулинария Культурология Литература Логистика Маркетинг Математика Машиностроение Медицина Междун. отношения Менеджмент Метрология ОТУ Охрана труда Педагогика Политология Право Правоведение Программирование Психология Социология Статистика Строительство Схемотехника Физика Философия Финансовый анализ Финансы и кредит... Характеристика, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Характеристика. Для запекания овощи предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырые. Овощи раскладывают на противнях или порционных сковородках, которые смазывают маслом и посыпают сухарями. Технологический процесс производства кулинарной продукции: прием сырья, хранение сырья, механическая обработка сырья, тепловая обработка сырья, приготовление готовой пищи, хранение готовой пищи и организация ее потребления. Прием сырья проводится как по количеству (взвешивание), так и по качеству (товароведческая оценка доброкачественности, соответствия ГОСТ, ТУ). Подписи к слайдам: Перец фаршированный овощами №п/п Наименование сырья Количество продуктов, в граммах брутто нетто 1. Перец сладкий 120 90 2. Для фарша 3. Морковь 110/89 60 4. Петрушка (коренья) 21/8 5 5. Лук репчатый 48/40 20 6. Томатное пюре 10 10 7. Жир животный топленый пищевой 10 10 8. Сахар 5 5 9. Уксус 3%-ный 20 20 10. Помидоры свежие - - 11. Масса фарша - 90 12. Масса полуфабриката - 180 Выход 150 Технология приготовления перца фаршированного овощами . Пшеничную крупу варят в пакетиках, следуя указаниям на упаковке. Охлаждают и вынимают из пакетиков. Яйца мелко рубят. Лук мелко шинкуют, соединяют с яйцами и кашей. Заправляют майонезом (3/4 нормы), солью, перцем и хорошо перемешивают. Спелые, но плотные помидоры средней величины хорошо промывают, удаляют плодоножки и срезают верхнюю часть (ее можно

мелко нарезать и добавить в смесь яиц и лука). Удаляют перегородки вместе с семенами, слегка отжимают от сока и посыпают изнутри солью.