**Задание для урока учебной практики по теме :**

**«Приготовление жареных блюд из птицы и дичи»**

**дата проведения урока 24.032020 продолжительность 6 астрономических часов**

1. Составить технологическую карту приготовления авторского блюда из жареной курицы состоящее из двух абсолютно идентичных порций с учетом обязательных условий:
2. Соотношение основного компонента (курицы) должно быть 60%

(если блюдо имеет вес 220 г., то вес курицы должен быть 132г. гарнир и соус составляют остальные 40%

1. Обратить внимание на состав гарнира. В данном условии их два один из них пюре, второй нарезка. Шампиньоны мы относим к овощам.
2. Соус подбираем к курице (в первую очередь) плюс он обязательно должен сочетаться с гарнирами. Можно сделать два соуса.
3. Для выполнения задания использовать учебные материалы, сборник рецептур, интернет ресурсы с указанием сайта, популярную литературу.
4. Перечень необходимых продуктов с указанием их веса и количества составить самостоятельно по принципу задания на 24.03.2020

**Обязательные условия выполнения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции горячего блюда из курицы (можно использовать любые части) в авторском исполнении**  **2 вида гарнира из овощей**  **- нарезка**  **- пюре**  **• Минимум 1 соус на выбор** |
| **Подача** | * **Масса горячего блюда - минимум 220 г** * **Рекомендуемое соотношение основного продукта и**   **гарнира 60:40**   * **2 абсолютно идентичные порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см** * **Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного**   **соуса в соуснике** |
| **Обязательные**  **ингредиенты** | * **Используйте ингредиенты из списка продуктов** |
| **Основные ингредиенты** | * **Используйте ингредиенты из списка продуктов** |

**Перечень продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование продуктов** | **Допустимое количество для выполнения задания** | **Единица измерения** | **примечание** |
|  | **Курица (тушка)** | **2000** | **Г.** |  |
|  | **Молочные продукты** |  |  |  |
|  | Сыр Маскарпоне | 300 | г |  |
|  | Молоко 3,2 % | 500 | мл |  |
|  | Сливочное масло | 250 | г |  |
|  | Яйцо куриное | 10 | шт |  |
|  | Сливки 22% | 500 | мл |  |
|  | **Овощи** |  |  |  |
|  | Брокколи | 400 | г |  |
|  | Сельдерей стебель | 300 | г |  |
|  | Грибы шампиньоны | 400 | г |  |
|  | Чеснок | 100 | г |  |
|  | Лук репчатый | 300 | г |  |
|  | Морковь | 400 | г |  |
|  | **Фрукты\Ягоды** |  |  |  |
|  | Апельсин | 400 | г |  |
|  | Яблоки красные (сладкие) | 600 | г |  |
|  | Груша | 500 | г |  |
|  | Лимон | 200 | г |  |
|  | **Сухие продукты** |  |  |  |
|  | Желатин гранулированный | 50 | г |  |
|  | **Консервы** |  |  |  |
|  | Оливки чёрные | 100 | г |  |
|  | Каперсы | 100 | г |  |
|  | Томатная паста | 100 | г |  |
|  | **Другое** |  |  |  |
|  | Чернослив | 150 | г |  |
|  | Мед цветочный | 200 | г |  |
|  | **Орехи (паста / мука) и семена** |  |  |  |
|  | Грецкий орех | 100 | г |  |
|  | Кедровый орех | 100 | г |  |
|  | Фисташки | 100 | г |  |
|  | **Масло/Уксус** |  |  |  |
|  | Масло оливковое | 500 | мл |  |
|  | Масло растительное | 1000 | мл |  |
|  | Уксус винный белый | 100 | мл |  |
|  | Уксус винный красный | 100 | мл |  |
|  | **Специи и перец** |  |  |  |
|  | Лавровый лист | 2 | г |  |
|  | Корица | 2 | г |  |
|  | Гвоздика | 2 | г |  |
|  | Мускатный орех молотый | 2 | г |  |
|  | Перец черный молотый | 2 | г |  |
|  | **Углеводы** |  |  |  |
|  | Сахар | 500 | г |  |
|  | Сахарная пудра | 100 | г |  |
|  | Изомальт | 100 | г |  |
|  | **Мука тонкого и грубого помола** |  |  |  |
|  | Сухари панировочные | 300 | г |  |
|  | Багет | 400 | г |  |
|  | Мука миндальная | 200 | г |  |
|  | Мука пшеничная | 800 | г |  |
|  | Крахмал кукурузный | 100 | г |  |
|  | **Свежие травы** |  |  |  |
|  | Базилик(зелёный) | 20 | г |  |
|  | Мята | 20 | г |  |
|  | Ростки микрозелени | 20 | г |  |
|  | Лимонная трава | 20 | г |  |
|  | Петрушка листовая | 20 | г |  |
|  | Розмарин | 20 | г |  |
|  | Лук зеленый | 20 | г |  |
|  | Укроп | 20 | г |  |
|  | Эстрагон | 20 | г |  |
|  | **АЛКОГОЛЬ** |  |  |  |
|  | Коньяк | 100 | мл |  |
|  | Вино белое сухое | 200 | мл |  |
|  | **Вкусовые добавки** |  |  |  |
|  | Соль мелкая | - | г |  |
|  | Горчица Дижонская | - | г |  |
|  | Морская соль | - | г |  |
|  | Сахар тростниковый коричневый | - | г |  |
|  | Сода пищевая | - | г |  |
|  | Соус соевый | - | мл |  |
|  | Соус Табаско | - | мл |  |
|  | Соль крупная морская | - | г |  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА**

**(наименование изделия)**

**Рецептура № Сборник рецептур блюд**

**и кулинарных изделий Киев «А.С.К.» - 1998**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Базовая рецептура, вес (г)** | | **Рабочая рецептура, вес (г)** | |
| **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_порции**

**Инструкционные указания**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_