Техно-инструкционная карта учебной практики

Тема занятия: «Приготовления закусок из овощей»

Ход работы:

1. Изучить и ознакомиться с технологической картой и технологии приготовления на блюдо «Драники с глазуньей и курицей»
2. Приготовить блюдо соблюдая технологию приготовления блюда.
3. Провести органолептическую оценку качества блюда результат записать в таблицу.
4. Оформить фотоотчет технологии приготовлении блюда. (с участием студента)

Технологическая карта на блюдо дранки с яйцом и курицей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  | Брутто | Нетто |
| Картофель  | 200 гр | 150 гр |
| Куриное филе | 100гр | 80 гр |
| Лук репчатый | 40 гр | 40 гр |
| Яйцо куриное | 2 шт | 2 шт |
| Мука  | 2ст. л | 2 ст.л |
| Специи | 1 гр | 1 гр |
| Жир кулинарный  |  |  |

Технология приготовления

1. Картофель отчистить , натереть на терке, промыть и откинуть на дуршлаг и отжать от воды. Переложить в миску.
2. В картофельную массу добавить яйцо, муку , соль вымесить массу.
3. Куриную грудку нарезать на кубики и обжарить с луком
4. На разогретую сковороду выложить картофельную массу сверху положить фарш , и накрыть второй частью картофельной массы
5. Обжарить , довести до готовности в жарочном шкафу 10 минут 180 градусов
6. Подать обжаренным яйцом и со сметаной

Подача блюда



Органолептическая оценка качества блюда

|  |  |
| --- | --- |
| Цвет  |  |
| Вкус |  |
| Консистенция  |  |

Техналогия пригоовления Блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнил студент(ка) группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |