Учебная практика по **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**УП № 14:**Приготовление холодных закусок из грибов: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Икра баклажанная**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Икра баклажанная***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Икра баклажанная вырабатываемое объектом общественного питания.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. РЕЦЕПТУРА**



**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Промытые баклажаны с удаленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают.

Шинкованный репчатый лук слегка пассируют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассируют еще 10-15 минут.

Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют толченым чесноком, уксусом, солью, перцем.

Отпускают по 75-100 грамм на порцию. Блюдо можно готовить без чеснока.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Икра кабачковая**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №  Икра кабачковая***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |   |   |   |   |   |   |   | НЕТТО | БРУТТО |   | НЕТТО |   |
|   |   |   |   |   |   |   | 1354/880\* |   | 1074/698\* |   |
|   | Кабачки | 1343 |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Капуста свежая |   | — | 275 | 220 |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Лук репчатый |   | 120 |   | 131 | 110 |   |   |
|   | Томатное пюре |   | 110 |   | 110 | 110 |   |   |
|   | Масло растительное | 50 |   | 50 | 50 |   |   |
|   | Уксус 3%-ный | 30 |   | 30 | 30 |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | Выход | 1000 |   | — | 1000 |   |   |

* \* В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса готовых продуктов.

**1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты.

В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75—100 г на порцию.

**2.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

По возможности делайте дома, что идёт по программе учебной практике и скидывайте в ВК или на электронную почту elena.grofel@yandex.ru