

Министерство образования Приморского края
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лесозаводский индустриальный колледж»

Творческий проект на тему:

Технология приготовления холодных блюд и закусок

_____ ***национальной кухни***

Выполнил:

обучающийся гр. ТП,3 _____

Руководитель проекта:

Преподаватель – В.Д. Секерня.

Лесозаводск

2020

Содержание

1. Введение

1.1 Особенности национальной кухни

2 Практическая часть.

2.1. Составление меню со свободным выбором блюд.....

2.2. Технология приготовления, оформление и отпуск выбранных блюд.....

2.3. Составление технологических схем приготовления выбранных блюд.....

2.4. Составление технологических карт на фирменные блюда.....

2.5. Составление технико-технологических карт

2.6 Правила подачи блюда

2.7 Требования к качеству блюда

3 Охрана труда и техника безопасности на ПОП.....

3.1 Техника безопасности при работе с оборудованием при приготовлении холодных блюд и закусок

3.4 Санитарные требования к процессу приготовления холодных блюд и закусок

Заключение.....

Список используемой литературы.....

Приложения (фото блюд)

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Отлично: Превосходная проектно-исследовательская работа, содержание полностью соответствует всем необходимым требованиям, отсутствуют ошибки и недочеты.

На защите показана подготовка, уровень которой существенно выше среднего.

Хорошо: В целом хорошая проектно-исследовательская работа, содержание полностью соответствует всем необходимым требованиям, имеются незначительные ошибки и недочеты.

На защите показана хорошая подготовка, но с рядом заметных ошибок.

Удовлетворительно: Содержание проектно-исследовательской работы частично соответствует всем необходимым требованиям, имеется ряд значительных ошибок или недочетов.

На защите показана подготовка, удовлетворяющая минимальным требованиям.

Неудовлетворительно: Содержание проектно-исследовательской работы частично соответствует всем необходимым требованиям, имеется ряд значительных ошибок или недочетов.

На защите показана неудовлетворительная подготовка, необходима дополнительная подготовка для успешного прохождения испытаний.

Плохо: Содержание проектно-исследовательской работы не соответствует необходимым требованиям, имеется ряд грубых ошибок. Работа к защите не допускается.

КУХНИ РАЗНЫХ НАРОДОВ

В основе каждой национальной кухни лежат два главных фактора: набор исходных продуктов и способ их обработки, которые тесно взаимосвязаны друг с другом.

Набор исходных продуктов определяется тем, что дают человеку земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, в свою очередь, означает, что на специфические особенности национальных кухонь влияют географическое положение страны, климат, экономические условия. Так, в национальных кухнях стран, граничащих с океанами и морями, значительное место занимают блюда из рыбы и продуктов моря. В национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах – блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов. Народы южных стран больше используют для приготовления национальных блюд овощи и фрукты и т.д.

Большое значение для развития национальных кухонь имело использование огня. И тут особенности географического и климатического положения отдельных стран обусловили создание в различных климатических зонах разнообразных видов очагов, что, в свою очередь, повлияло на способы тепловой обработки исходного сырья, виды посуды.

Из всего сказанного можно сделать вывод: национальная кухня создаётся национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей вкусовых восприятий. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария – одна из наименее изолированных частей национальной культуры.

Национальные блюда Украины.

Блюда украинской национальной кухни снискали себе заслуженную славу. Особенно популярен знаменитый украинский борщ. Для его приготовления используют до 20 различных продуктов, чем и объясняются высокие вкусовые качества и питательность.

Салат свекольный

Свеклу отваривают в кожуре с добавлением уксуса, очищают, нарезают ломтиками, сбрызгивают уксусом, посыпают корицей и перемешивают. Затем укладывают горкой в салатник и поливают сметаной, смешанной с тёртым хреном, уксусом и сахаром.



Немецкая кухня.

Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой. В широком ассортименте представлены закуски и салаты из овощей, ветчины, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом.

Салат селёдочный

Картофель отваривают в кожуре, очищают и нарезают мелкими ломтиками. Так же нарезают филе сельди, очищенные от кожи и семян огурцы, очищенные яблоки. Ошпаренный репчатый лук шинкуют. Всё смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и укладывают в салатник. Сверху украшают кольцами лука, листьями салата, крутыми рублеными яйцами.



Английская кухня.

Весьма разнообразен ассортимент холодных закусок, особенно рыбной гастрономии, сэндвичей. Из первых блюд наиболее распространены бульоны и различные супы – пюре.

Салат английский

Отваривают цыпленка, мякоть нарезают ломтиками. Отварные грибы и солёные огурцы нарезают кусочками, сельдерей – соломкой. Всё перемешивают, заправляют майонезом с горчицей, солят. Салат укладывают в салатник, украшают зелёным горошком, лимоном и листьями салата.



Итальянская кухня.

Итальянская кухня использует самые разнообразные продукты питания: овощи, рыбу, говядину, свинину, птицу, фрукты и ягоды, сыр, бобовые, рис. Для приготовления блюд итальянские кулинары употребляют много пряностей, специй и приправ: маслины, каперсы, цикорий, мускатный орех.

Салат по-итальянски

Картофель, морковь, сельдерей моют, раздельно отваривают и нарезают мелкими кубиками. Зелёные стручки фасоли очищают, нарезают ромбиками и отваривают. Свежие яблоки и солёные огурцы нарезают кубиками. Подготовленные овощи складывают в посуду, добавляют часть рубленого филе анчоусов, заправляют соусом майонез. Всю массу перемешивают, укладывают горкой в салатник. Сверху украшают кружочками варёного яйца, свежими огурцами, зеленью.



Японская кухня.

Салат по-японски

Ингредиенты:

Шампиньоны свежие - 0,5 кг

Креветки - 0,5 кг

Салат китайский - 300 г

Яйца - 4 штуки

Майонез, соевый соус

Инструкции:

Очень вкусный и нежный получается салат.

И готовится очень быстро.

Шампиньоны и креветки отварить до готовности, яйца сварить вкрутую.

Все ингредиенты порезать, заправить майонезом и соевым соусом.

