



**Наименование образовательной организации: ГБПОУ ТКСиТ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1  
Наименование блюда: «Пожарская котлета»**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто или полуфабриката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Пожарская котлета	-	100	<b>Технологический процесс изготовления</b>	Нарезанный кубиком пшеничный хлеб подсушить в пароконвектомате при t 100С, 20 минут. Курицу промыть, обсушить и отделить мясо от костей. Замочить хлеб пшеничный в сливках. Мясо соседить с хлебом, пропустить два раза через мясорубку. Полученную массу посолить и тщательно перемешать. Придать форму котлете, панировать колеты в сухарях, обжарить основным способом до золотистой корочки. Затем выложить на гастроемкость, довести до готовности в пароконвектомате при t160. 20 минут.
Курица		200	<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	На подготовленную тарелку выложить пожарскую котлету, отсадить пюре из
Пшеничный хлеб	200	170		

Сливки 33%	30	30	кондитерского мешка, оформить чипс в виде корзиночки из заварного теста, внутри, которого находится свекольный гарнир, в середине тарелки налить клюквенный соус, украсить микрозеленью
Масло	200	100	
Соль	5	5	
<b>Выход</b>	-	<b>150</b>	

**Наименование образовательной организации: ГБПОУ ТКСиТ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2  
Наименование блюда: «Картофельное пюре»**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто или полуфабриката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Картофельное пюре			<b>Технологический процесс изготовления</b>	Прошедший первичную обработку картофель, завакумировать, отправить в микроволновую печь на 8 минут. Затем протереть через сито. Выложить в сотейник, разогреть, добавить молоко, сливки и соль. Выложить в кондитерский мешок. На подготовленную тарелку выложить пожарскую котлету, отсадить пюре из кондитерского мешка, оформить чипс в виде корзиночки из заварного теста, внутри, которого свекольный гарнир, в середине тарелки клюквенный соус и украсить микрозеленью
Картофель		210	<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	
Сливочное масло	20	20		
Сливки 20%	50	50		

Молоко 3,2%	40	40		
Соль	5	5		
<b>Выход</b>		120		

**Наименование образовательной организации: ГБПОУ ТКСиТ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3**

**Наименование блюда: «Чипс из заварного теста»**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Чипс из Заварного теста			<b>Технологический процесс изготовления</b>	<p>Взбить молоко в кастрюлю добавить сахар, соль, сливочное масло и довести до кипения, добавить муку и заваривать тесто до образования корочки на дне кастрюли. Переложить тесто в дежу планетарного миксера и остудить, затем добавить яйцо и перемещать. Заполнить молд и выпечь в пароконвектомате при t 160С, 15 минут.</p> <p><b>Оформление и подача блюда (изделия)</b></p>
Молоко	60	60		
Сливочное масло	25	25		
Соль	1	1		
Сахар	2	2		
Мука	40	40		
Яйца	1	1		

<b>Выход</b>	100		
--------------	-----	--	--

Наименование образовательной организации: ГБПОУ ТКСиТ

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4**

Наименование блюда: «Клюквенный соус»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто или полуфаб- риката, г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Клюквенный соус			<b>Технологический процесс изготовления</b>	Клюкву протереть через сито. Выложить в сотейник добавить мед, черный перец, имбирь и уварить 5 минуты.
			<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	
Клюква	300	260		
Мед	60	60		
Черный перец	1	1		
Имбирь	4	4		
<b>Выход</b>		150		

**Наименование образовательной организации: ГБПОУ ТКСиТ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5**

**Наименование блюда: «Свекольный гарнир»**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Свекольный гарнир			<b>Технологический процесс изготовления</b>	Прошедшую первичную обработку свеклу, нарезать в виде спирали. Отварить нарезанную свеклу в кипящей подсоленной воде в течении 10 минут. Обжарить свеклу на растительном масле, добавить соль, сахар и лимонный сок.
Свекла	330	300	<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	
Соль	2	2		
Масло растительное	3	3		
Сахар	1	1		
Лимонный сок	5	5		
<b>Выход</b>		150		

**Наименование образовательной организации: ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6**

**Наименование блюда: «Пожарская котлета с картофельным пюре, свекольный гарнир, клюквенным соусом и украшением из заварного теста»**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г.	Масса нетто г.	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации	
Пожарская котлета	150	130	<b>Технологический процесс изготовления</b>	Приготовленную котлетную массу посолить и тщательно перемешать. Придать форму котлете, панировать в сухарях, обжарить основным способом до золотистой корочки, довести до готовности в пароконвектомате при t160. 20 минут. Готовое картофельное пюре выложить в кондитерский мешок. Подготовленную свеклу обжарить на растительном масле, добавить соль, сахар и лимонный сок. Для соуса клюкву протереть через сито. Выложить в сотейник добавить мед, черный перец, имбирь и уварить 5 минуты
Картофельное пюре	120	100		
Свекольный гарнир	25	20		
Клюквенный соус	50	50		
Чипс из заварного теста	5	5		
Микрозелень	2	2		
<b>Выход</b>	-	<b>130/100/ 20/50/5/2</b>	<b>Оформление и подача блюда (изделия)</b>	На подготовленную тарелку выложить пожарскую котлету, отсадить пюре из кондитерского мешка, оформить чипс в виде корзиночки из заварного теста, внутри, которого находится свекольный гарнир, в середине тарелки налить клюквенный соус, украсить микрозеленью

Составил:

Преподаватель-куратор: Праслова А.И.

Куратор: Мисуно М.Г.



**История блюда:** существует несколько версий происхождения названия «пожарские котлеты».

По одной из них, котлеты названы в честь князя Пожарского. В гости к нему заехал великий князь Московский, и, чтобы угодить высокопоставленному гостю, Дмитрий Михайлович заказал повару котлеты из парной телятины. Но её не оказалось, и шеф приготовил нежнейшие котлеты из птичьего мяса. Великому князю котлеты пришлись по вкусу, и с его лёгкой руки они получили название «Пожарские».

По другой версии, название котлет связано с Дарьей Евдокимовной Пожарской, женой трактирщика в городе Торжке Тверской губернии. Она готовила замечательные рубленые котлеты, а научил её готовить это блюдо заезжий француз.

Третья версия также связана с Дарьей Евдокимовной. Император Александр I путешествовал из Петербурга в Москву и во время проезда через маленький городок Торжок карета сломалась. Царь попросил приготовить ему телячьих котлет, но телятины не оказалось в закромах, и жена трактирщика спасла ситуацию. Она приготовила императору изумительные котлеты из рубленого птичьего мяса. Куриные котлеты понравились государю, и он велел включить их в меню императорского стола и называть «Пожарские».

Так как Тверь - областной центр и располагается в Средней полосе России, он богат грибами, ягодами.

**Региональный продукт(ы):** Мясо птицы (АО «Птицефабрика Верхневолжская» — это одно из крупнейших предприятий в Тверском регионе), Сливки 33%, молоко 3,2 - ЗАО "Калининский молочный комбинат", Свекла - Плодоовощесовхоз "Калининский" Калининского района, мука- Тверской «Мелькомбинат».

**Время приготовления: 90 мин**

**Используемые оборудование, инвентарь, посуда:**

Стол производственный

Стол-подставка под пароконвектомат

Пароконвектомат

Весы настольные электронные (профессиональные)

Плита индукционная

Гастроёмкость из нержавеющей стали

Планетарный миксер

Шкаф холодильный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чапа) +стакан)

Смеситель холодной и горячей воды

Тарелка круглая белая плоская  
Соусник  
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)  
Сотейник для индукционных плит  
Сотейник для индукционных плит  
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)  
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)  
Набор разделочных досок, пластиковые  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющей сталь  
Сито (для муки)  
Подставка для разделочных досок металлическая  
Лопатки силиконовые  
Половник  
Ковёр электрический  
Ложки столовые  
Таймер кухонный электронный с магнитом на холодильник  
Прихватка - варежка термостатная силиконовая  
Форма для выпечки коржей  
Ножницы



