



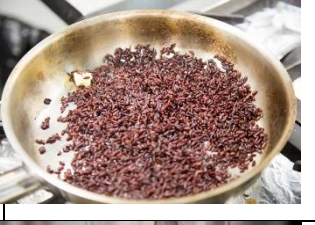






ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Приготовление «Эскимо из птицы» с гарнирами и соусом

№	Технологическая последовательность	Приёмы выполнения	Эскиз
1	Подготовить ингредиенты, фарш	Приготовить фарш: куриное бедро пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, белый хлеб, предварительно замоченный в молоке, соль, черный молотый перец по вкусу.	
2	Приготовить полуфабрикат эскимо	Сформировать котлеты (эскимо) и запанировать в сухарях.	
		Придать форму эскимо, вставить палочку для мороженого.	
3	Провести тепловую обработку полуфабриката	Обжарить котлетки с двух сторон до образования золотистой корочки в течение 5-10 минут, а затем отправить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.	
4	Приготовить гарнир	Промыть рис холодной водой, а затем отварить до готовности (на 1 стакан риса – 2 стакана воды, варить 15-25 минут, пока рис не впитает всю воду). Перед подачей добавить в рис сливочное масло. Отварить тыкву., протереть её, добавить в пюре мёд и веточку розмарина.	
5	Приготовить соус	Смешать сыр со сливками или молоком, прогреть.	
6	Произвести подачу	На тарелку для подачи выложить рис, сверху – эскимо из курицы. Оформить соусом.	






ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Приготовление холодной закуски «Рулет из птицы» с гарнирами

№	Технологическая последовательность	Приёмы выполнения	Эскиз
1	Подготовить ингредиенты.	Подготовьте ингредиенты для приготовления куриного рулета с сухофруктами.	
2	Подготовить куриное филе	Отбейте куриное филе и поместите его на разделочную доску, чтобы оно полностью закрывало поверхность разделочной доски 34X23 см.	
		Натрите солью, перцем и чесноком отбитое филе	
3	Приготовить фарш	Нарежьте яблоки и выложите их на куриное филе вместе с кусочками топленого масла, черносливом и сушёными абрикосами.	
4	Приготовить полуфабрикат рулета	Сверните куриное филе в рулет, заверните в пищевую плёнку.	
5	Произвести тепловую обработку рулета	Отварите рулет до готовности.	
6	Приготовить соус	В сливки 22% добавить сыр, мёд и веточку розмарина, прогрейте.	
7	Произвести подачу	Готовый рулет смазать растительным маслом, запанировать в рубленных орехах. Переложите куриный рулет на блюдо, нарежьте на порции, подлейте соус, украсьте свежей зеленью.	

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Приготовление десерта «Эклер глазированный» с гарнирами

№	Технологическая последовательность	Приёмы выполнения	Эскиз
1.	Приготовить заварное тесто	В небольшой кастрюле соединить воду и сливочное масло (100 гр.), добавить соль. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести содержимое до кипения, после чего уменьшить огонь и постепенно всыпать, постоянно помешивая тесто, просеянную через сито муку. Затем кастрюлю снять с огня и остудить приготовленное заварное тесто. В охлажденное тесто ввести по одному яйцу (3 яйца), каждый раз вымешивая тесто до однородной консистенции.	
2.	Выпечь эклер	Противень застелить бумагой для выпечки. В полиэтиленовый пакет выложить заварное тесто, с помощью ножниц отрезать угол пакета и выдавливать тесто полосками длиной 10 см. Поставить противень с будущими эклерами в разогретую до 180°C духовку и выпекать в течение 20 минут. Затем, не открывая духовой шкаф, уменьшить температуру выпекания до 160°C и выпекать заварные полосочки еще 10 минут до образования золотистого цвета.	
3.	Приготовить заварной крем	Для этого разбить яйцо (1 шт.), отделить желток от белка. Желток выложить в небольшую емкость, влить молоко и взбить с помощью венчика. Получившуюся смесь влить в ковш, добавить сахарный песок, ванильный сахар, перемешать все ингредиенты и поставить ковш с его содержимым на небольшой огонь. Варить сироп на медленном огне до загустевания, постоянно помешивая. Затем снять ковш с содержимым с огня, перелить в емкость и полностью остудить при комнатной температуре. Размягченное сливочное масло (160 гр.) взбивать на высокой скорости в течение 2 минут, добавляя по 1 столовой ложки приготовленного сиропа. Крем для фарширования эклеров готов.	
4.	Начинить эклер кремом	Взять кондитерский шприц и в него выложить часть заварного крема. С помощью кондитерского шприца начинить пирожные кремом.	
5.	Подготовить глазурь	Сахар, какао, сливочное масло и молоко ставим на огонь, растворяем сахар и остужаем глазурь.	
6.	Произвести подачу десерта	Подать эклер с гарниром: ягодами, соусом.	