

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«СЛАВУТСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»

**Методична розробка уроку виробничого
навчання на тему
«Приготування бутербродів відкритих,
закритих, простих, складних, гарячих,
закусочних. Вимоги до якості. Відпуск.»**



Автор: майстер виробничого навчання
Тетяна ШИШОВА

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
План-конспект уроку виробничого навчання «Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Відпуск.»	4
ДОДАТКИ.....	9

ВСТУП

Сучасні уроки виробничого навчання відрізняються від традиційних змістом, організаційно-методичною стороною, застосуванням ТЗН, активних методів навчання, рівнем активізації пізнавальної діяльності, темпом проходження матеріалу, високим рівнем мотивації навчальної діяльності. Головне, що має відрізнити урок в умовах реформи від традиційності, - це його високий кінцевий результат, тобто засвоєння безпосередньо на уроці основного змісту, формування професійних умінь і навичок, успішне вирішення завдань виховання і загального розвитку учнів. Велике практичне значення має виховання у процесі виробничого навчання конкретно професійних важливих якостей, необхідних майбутнім молодим працівникам.

Готуючись до уроку в/н, я намагаюсь внести в них щось нове, що не тільки активізує, зацікавлює учнів, розвиває їх творчий потенціал, але й стане в пригоді у майбутній професійній діяльності.

План-конспект уроку виробничого навчання «Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Відпуск.»

РН. 11 Готувати холодні страви та закуски

Тема уроку «Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних. Вимоги до якості. Відпуск»

Мета уроку:

- **навчальна** – навчити якісно та правильно готувати навчити учнів правильних прийомів приготування бутербродів, подачі бутербродів;
- **розвивальна** – розвивати творчу активність учнів, залучати до пошукової роботи, почуття відповідальності за кінцевий результат своєї праці, творче відношення до роботи;
- **виховна** – виховувати у учнів почуття професійної гідності, поваги до обраної професії.

Тип уроку: вивчення трудових прийомів та операцій.

Матеріально-технічне забезпечення:

- **Устаткування:** робочі столи, мийка, ваги електричні, пароварка.
- **Інструменти, інвентар:** : каструлі, миски, тертки, обробні дошки з маркуванням «О.С.», «О.В.», «М.В.», «Р.В.», ножі «Кухарська трійка», з маркуванням «О.С.», «О.В.», «М.В.», «Р.В.»; столові тарілки: закусочні, пиріжкові, щипці, лопатки, виделки.

Дидактичне забезпечення: технологічні картки, інструкційні картки, виробничі завдання.

СТРУКТУРА УРОКУ:

I. Організаційна частина

1. Привітання майстра в/н з учнями
2. Перевірка учнів згідно зі списком.
3. Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни
4. Перевірка інструктивно-технологічних карток, індивідуальних папок.

II. Вступний інструктаж

Правила з дотримання технічних вимог безпеки праці при роботі в холодному цеху.

Для запобігання нещасного випадку при роботі, потрібно виконувати наступні правила безпеки.

1 Перед початком роботи

1.1 Правильно одягнути санітарний одяг:

◆ *волосся прибрати під ковпак, рукава закотити до ліктя, або застебнути*

◆ *не заколювати голками санітарний одяг, не тримати в кишенях булавки, гострі предмети.*

1.2 Підготувати робоче місце до роботи, не загороджувати проходи.

1.3 Оглянути інвентар та посуд, його справність та придатність.

1.4 Перед експлуатацією устаткування необхідно перевірити:

◆ *наявність та справність огороження*

◆ *наявність та справність заземлення*

◆ *наявність гумового килимка*

◆ *справність устаткування*

При виявленні неполадок, або несправності устаткування доповісти майстру виробничого навчання.

2 Під час роботи:

2.1 Не працювати на машинах, або апаратах будова яких не знайома, або робота на яких вам не дозволена (працювати під майстра виробничого навчання).

2.2 Відкривати консервні банки ключем, призначеним для цієї мети. Забороняється застосовувати для цієї мети ножі та інші інструменти.

2.3 Не пересувати вантажі більш, ніж встановлено нормами (жінкам – 20кг., чоловікам – 50кг.)

2.4 Працювати з ножом необхідно обережно, правильно тримати руку і ніж при обробці та нарізанні продуктів, не знімати залишки продуктів з ножа руками.

2.5 Не відволікатися під час роботи та не відволікати інших.

Дотримання правил санітарії та особистої гігієни при роботі в холодному цеху.

1. До роботи допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.

2. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним з усіма гудзиками, волосся прибране під ковпак, рукава застібнуті або підкочені.

3. Забороняється заколювати голками та шпильками одяг, та тримати в кишенях шпильки, сторонні предмети.

4. Забороняється носити прикраси (кліпси, каблучки, а також ланцюжки).

5. Забороняється відвідувати в санітарному одязі туалетні кімнати, виходити на вулицю.

6. Забороняється працювати у взутті без задників.

7. При пошкодженні рук (порізах, проколах), слід негайно припинити роботу, обробити рану дезінфікуючими засобами, накласти пов'язку, а на палець одягти напальник.

8. Забороняється користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.

9. Слід пам'ятати, що холодні страви і закуски мають певні умови та строки зберігання, тому потрібно дотримуватися їх.

10. Забороняється працювати на слизькій підлозі.

11. При приготуванні холодних страв і закусок необхідно ретельно дотримуватися правил ведення технологічного процесу, використовувати посуд за призначенням.

12. Потрібно залишати верхній одяг, особисті речі у гардеробі. Перед початком роботи ретельно мити руки з милом.

13. Забороняється палити на робочому місці.

14.Слід строго дотримуватися строків зберігання і реалізації холодних страв і закусок.

15.В кінці роботи необхідно обробити дезінфікуючим розчином устаткування, інструменти, інвентар, посуд, підлогу.

16. Ганчірки після роботи треба випрати у содовому розчині, обробити дезінфікуючим розчином і висушити.

Актуалізація опорних знань учнів.

Перевірка майстром виробничого навчання теоретичних знань з теми: «Приготування холодних страв та закусок» методом «Мозковий штурм».

1. Чому закуски і холодні страви подають на початку приймання їжі?
2. В якому цеху готують холодні страви та закуски? Яка температура їх подачі?
3. Який посуд використовують для подачі холодних страв і закусок?
4. Які робочі місця можна організувати в холодному цеху?.
5. Які є види бутербродів?
6. Який хліб використовують для приготування бутербродів?
7. Якої форми нарізають хліб для приготування бутербродів?
8. Які продукти використовують для приготування бутербродів?
9. Чому не слід використовувати свіжий хліб?
10. Чому готують бутерброди безпосередньо перед реалізацією?
11. На які групи поділяють бутерброди?
12. Які вимоги до подачі бутербродів?

Аналіз і доповнення відповідей учнів.

Пояснення нового матеріалу та способів виконання практичних дій.

III. Поточний інструктаж

1. Видача завдань для самостійної роботи учнів та пояснення порядку їх виконання згідно технологічної карти:

- бригада I – готує
- бригада II – готує
- бригада III – готує

- бригада IV-готує

- ◆ розподіл учнів за робочими місцями;

- ◆ повідомлення про критерії оцінювання виконаних учнями робіт;

- ◆ цільові обходи майстром робочих місць учнів (перевірка правильності організації робочих місць, спостереження за дотриманням учнями вимог техніки безпеки, санітарії та гігієни, спостереження за раціональним використанням учнями робочого часу, перевірка правильності виконання учнями технологічного процесу, надання допомоги учням,)

- ◆ *Проведення бракеражу*

Необхідно пам'ятати – що бутерброди не підлягають тривалому зберіганню, тому, їх готують безпосередньо перед реалізацією.

- ◆ прибирання учнями робочих місць.

IV. Заключний інструктаж

- ◆ аналіз діяльності учнів в процесі всього заняття;

- ◆ аналіз причин помилок, допущених учнями й способи їх усунення та попередження;

- ◆ оголошення оцінок

ДОДАТКИ

Картка-завдання № 1

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з картоплі
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Бутерброди з маслом»** рецептура № 1.

Картка-завдання № 2

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з картоплі
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Бутерброди з сиром»** рецептура № 3

Картка-завдання № 3

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з моркви
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Бутерброди з паштетом»** рецептура №6

Картка-завдання № 4

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з гарбуза
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Бутерброди з рибними гастрономічними продуктами»** рецептура № 10.

Картка-завдання № 5

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з спаржевої квасолі
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Бутерброди закусточні (канапе) з м'ясним, рибними гастрономічними товарами, сиром»** рецептура № 26 .

Картка-завдання № 6 до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з капусти
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Закриті бутерброди з м'ясом або м'ясними гастрономічними продуктами»** рецептура 12.

Картка-завдання № 7

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з картоплі
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Хліб із начинкою»** фірмова страва

Картка-завдання № 8

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусточних.»

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування страв та гарнірів з гарбуза
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій **«Закриті бутерброди з м'ясом або м'ясними гастрономічними продуктами»** рецептура № 12

Інструктивно-технологічна картка

«Бутерброди з паштетом»

«Збірник рецептур» (2007)

Рецептура № 6

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, в грамах	
		брутто	нетто
1	Паштет з печінки №165	-	30
2	Масло вершкове	-	5
3	Хліб	30	30
	Вихід	-	65

Вимоги до основної сировини

Хліб пшеничний- м'який, добре пропечений, рівномірно пористий, без стороннього смаку та запаху.

Масло вершкове – смак та запах добре виражений, колір від білого до світло жовтого, однорідний по всій масі, консистенція однорідна, пластична.

Паштет – свіжий, фарш однорідний, без грудочок, з приємним ароматом печінки.

Технологія приготування

Паштет нарізують прямокутними кусочками завтовшки 1 – 1.5 см. кладуть на намазаний вершковим маслом хліб, або намазують на хліб без вершкового масла, прикрашають зеленню та вершковим маслом.

Вимоги до страви і оздоблення

Зовнішній вигляд – форма бутербродів кругла, овальна або прямокутна, прикрашені зеленню або вершковим маслом.

Смак і запах – відповідає даним продуктам, має в міру солоний смак.

Колір – компонентів які входять до складу.

Консистенція – м'яка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка
«Бутерброди з рибними гастрономічними продуктами»

«Збірник Рецептур» 2007

Рецептура № 10

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, в грамах	
		брутто	нетто
1	Севрюга гарячого копчення	35	25
2	Або горбуша солоня	36	25
3	Або лосось каспійський, балтійський, озерний, солоний	38	25
4	Або сьомга солоня	35	25
5	хліб	-	55
	Вихід		50

Вимоги до основної сировини

Хліб пшеничний - м'який, добре пропечений, рівномірно пористий, без стороннього смаку та запаху.

Риба гарячого копчення – поверхня чиста, суха, рівномірно прокопчена, консистенція щільна, соковита, з ароматом копчення.

Риба солоня - поверхня чиста, суха, рівномірно прокопчена, консистенція щільна, соковита, без сторонніх запахів.

Технологія приготування

На шматочок хліба завтовшки 1 -1.5 см. Кладуть рибні гастрономічні продукти, нарізані тонкими кусочками. Бутерброди можна оформити вершковим маслом та гілочкою зелені.

Вимоги до якості страви і оздоблення

Зовнішній вигляд – бутерброди овальної або прямокутної форми з рибними гастрономічними продуктами, прикрашені гілочкою зелені.

Смак і запах – солонуватий, з вираженим рибним смаком.

Консистенція – риба щільна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

«Бутерброди закусочні (канапе) з м'ясним, рибними гастрономічними товарами, сиром»

№ з/п	Найменування сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, в грамах	
		Брутто	нетто
1	Хліб пшеничний	45	30
2	Масло вершкове	5	5
3	Окіст копчено-варений	20	15
4	Буженина	20	20
6	Огірки свіжі	13	10
	Вихід	3-5 шт	80

Вимоги до основної сировини

Хліб - свіжий, гарно пропечений, не липкий. Масло вершкове - свіже, без гіркоти. Окіст копчено-варений - рівномірно окрашений рожево - червоного кольору. Буженина - поверхня чиста, рівномірний колір. Огірки свіжі - чисті, зеленого кольору, соковиті.

Технологія приготування

Смужки підготовленого хліба покривають тонким шаром вершкового масла. Буженину і окіст укладають смужками по краях хліба. Середину оформляють огірком, зеленню. Нарізають.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на шматок хліба завтовшки – 1-1.5см

Смак і запах – властивий використаними продуктами.

Консистенція – хліб не черствий, поверхня гладенька

Послідовність технологічного процесу

Хліб -нарізати тонкими смужками. Змастити хліб вершковим маслом. Викласти буженину, окіст нарізані тонкими смужками. Оформити огірком, зеленню. Відпустити на закусочній тарілці.

Інструктивно-технологічна картка
«Закриті бутерброди з м'ясом або м'ясними гастрономічними
продуктами»

«Збірник рецептур» 2007

Рецептура №12

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію в грамах	
		брутто	нетто
1	Говядина	65	48
2	Баранина	66	47
3	Свинина	59	50
4	Відварні говядина	63	46
5	Свинина	67	48
6	Баранина	52	44
7	Жир топлений харчовий	1.2	1.2
8	Смажені м'ясні продукти	-	30
9	Шпик	31	30
10	Хліб	50	50
	Вихід		80

Вимоги до основної сировини

Хліб пшеничний- м'який, добре пропечений, рівномірно пористий, без стороннього смаку та запаху

М'ясні відварні продукти – свіжі, поверхня нарізаних м'ясних продуктів без змін окрасу, з запахом притаманному даним сорту м'яса, без стороннього присмаку та запаху.

М'ясні смаженні продукти- свіжі поверхня чиста, з ароматом смаженого м'яса консистенція щільна, соковита.

Технологія приготування

Закриті бутерброди готують з двох шматочків хліба, між яких кладуть бутербродний продукт.

Технологічні вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – овальна або прямокутна форма, між двома шматочками хліба розміщені м'ясопродукти.

Смак та запах – приємні без стороннього присмаку, відповідає даним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка
«Хліб із начинкою» (Фірмова страва)

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію в грамах	
		брутто	нетто
1	Масло вершкове	125	125
2	Яйця	20	20
3	Редис	302	300
4	Огірок	102	100
5	Цибуля	48	30
6	Шинка	75	70
7	Бринза	152	150
8	Батон французький	200	200
9	Зелень	5	5
10	Сіль	10	10
	Вихід		1000

Вимоги до основної сировини

Овочі — свіжі, чисті, соковиті. Шинка свіжа без стороннього смаку та запаху.

Технологія приготування

Із батону зрізати нижню скоринку та обережно вийняти м'якушку. Підготовлений батон наповнити начинкою, надати початкової форми та загорнути у плівку, охолодити. Батон нарізати на порції, прикрасити зеленню.

Начинка: Підготовлені овочі та варені яйця нарізатималенькими кубиками та перемішати із вершковим маслом, сіллю.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд — Порційні шматки викладені на тарілку та прикрашені зеленню.

Смак та запах — приємний, в міру солоний, кислувато-гострий.

Колір — відповідає продуктам

Послідовність технологічного процесу приготування салату

Із батону зрізати нижню скоринку та обережно вийняти м'якушку. Овочі нарізати кубиками. Овочі з'єднати із маслом. Сформувати батон, охолодити.

Нарізати на порції, оформити та відпустити.

Презентація уроку

Тема уроку “Приготування бутербродів відкритих, закритих, простих, складних, гарячих, закусочних”



- Вивчення цієї теми при підготовці кухарів обов'язкове. Холодні страви і закуски є невід'ємною складовою усіх видів меню, тому що вони збуджують апетит. Їх можна використовувати як самостійну страву на сніданок, обід або вечерю. Вони є прикрасою святкових столів.
- Різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок, гострий смак, гарне оформлення збуджують апетит, поліпшують засвоєння їжі, стимулюють діяльність травних залоз, у зв'язку з цим їх подають на початку приймання їжі.
- Закуси урізноманітнюють харчування. Особливо в наш час, коли люди не мають часу для довгого приймання їжі. Завдяки продуктам, які можна в них використовувати вони замінюють повноцінний прийом їжі є калорійними та зручними у споживанні (на робочому місці, в дорозі, на природі).



Картка з санітарії та особистої гігієни при роботі в холодному цеху

1. До роботи допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.
2. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним з усіма гудзиками, волосся прибрано під ковпак, застібнуті рукава або підкочені, не заколюйте голками, шпильками одяг, не тримайте в кишені шпильки, сторонні предмети.
3. Потрібно, щоб працівники не носили на роботі кліпси, каблучки, а також заколки поверх косинок.
4. Коротко зрізати нігті, бо під ними накопичується бруд, різн і мікроби.
5. Відвідування в санітарному одязі вбиральні, або вихід в ньому на вулицю – порушення санітарних правил, після відвідування ретельно мити руки з милом.
6. Забороняється працювати у взутті без задників.
7. При пошкодженні рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану дезінфікуючими засобами, накласти пов'язку, а на палець надіти напальник.
8. Забороняється користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
9. Слід пам'ятати, що холодні страви і закуски мають певні умови та строки зберігання, тому потрібно суворо дотримуватись їх.
10. Забороняється працювати на слизькій підлозі.
11. При приготуванні холодних страв і закусок необхідно ретельно дотримуватись правил ведення технологічного процесу, використовувати посуд за призначенням.
12. Потрібно залишати верхній одяг, особисті речі у гардеробі. Перед початком роботи ретельно мити руки з милом.
13. Забороняється курити на робочому місці.
14. Дотримуватись строків зберігання і реалізації холодних страв і закусок.
15. В кінці роботи необхідно обробити дезінфікуючим розчином устаткування, інструмент, інвентар, посуд, підлогу.
16. Ганчірки після роботи треба випрати в содовому розчині, обробити дезінфікуючим розчином і висушити.

Картка з технічних вимог безпеки праці при роботі в холодному цеху

- Для запобігання нещасного випадку на роботі, потрібно виконувати наступні правила безпеки:
- I - Перед початком роботи.**
 - 1.1.Правильно одягнути санітарний одяг;
 - Волосся прибрати під ковпак, рукава закатити до ліктя, або застебнути;
 - не заколовати голками санітарний одяг, не тримати в кишенях булавки, скляні та інші гострі предмети;
 - 1.2.Підготувати робоче місце до роботи, не загороджувати прохід;
 - 1.3.Оглянути інвентар та посуд, його справність та придатність. Вимагати від адміністрації заміни несправного інвентаря та посуду.
 - 1.4.Перед експлуатацією устаткування необхідно перевірити:
 - наявність та справність огороження;
 - наявність та справність заземлення;
 - наявність гумового килимка;
 - Справність устаткування;
 - При виявленні неполадок, або несправності устаткування, доповісти завідувачу виробництвом, або директору установи.
- II - Під час роботи.**
 - 2.1.Не працювати на машинах, або апаратах б удова яких не знайома, або робота на яких вам не дозволена (працювати під наглядом кухаря виробництва).
 - 2.2.Відкривати банки та консерви ключем призначеним для цієї мети. Забороняється застосовувати для цієї мети ножі та інші інструменти.
 - 2.3.Не пересувати вантажі більш, ніж встановлено нормами (жінкам –20кг, чоловікам –50кг).
 - 2.4.Працювати з ножем необхідно обережно, правильно тримати руку і ніж при обробці продуктів, не знімати залишки продуктів з ножа руками.
 - 2.5.Не відволікатися під час роботи та не відволікати інших.
 - 2.6.Якщо приступили до нової роботи вимагайте від адміністрації проведення інструктажу з технічних вимог безпеки праці.
 - 2.7.При переведенні на іншу роботу, а також тимчасову роботу вимагай від адміністрації інструктажу.

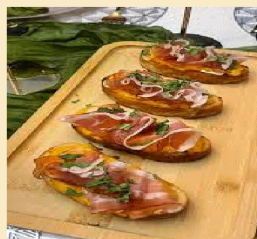
«Мозковий штурм»

- ◆ В якому цеху готують холодні страви та закуски? Яка температура їх подачі?
- ◆ Які робочі місця можна організувати в холодному цеху?
- ◆ Чому закуски і холодні страви подають на початку приймання їжі?
- ◆ Який посуд використовують для подачі холодних страв і закусок?
- ◆ Які є види бутербродів?
- ◆ Який хліб використовують для приготування бутербродів?
- ◆ Якої форми нарізають хліб для приготування бутербродів?
- ◆ Які продукти використовують для приготування бутербродів?
- ◆ Чому не слід використовувати свіжий хліб?
- ◆ Чому готують бутерброди безпосередньо перед реалізацією?
- ◆ Які вимоги до подачі бутербродів?



БРУСКЕТА З ХУРМОЮ ТА ХАМОНОМ

№	Назва сировини	На 1 порцію	
		Брутто	Нетто
1	Багет (довгий хліб)	30	30
2	Хурма	20	20
3	Сир камамбер	20	20
4	Хамон	20	20
5	Крем сир	10	10
	Вихід		100



Технологія приготування

Багет нарізаємо з нижньої частини гострим ножем, і висушуємо на сковорідці, додавши масло.
 Підготуємо інгредієнти: нарізати камамбер і хурму Шарона. Хамон розділити на окремі смужки.
 Збираємо брускетту: сушений хліб змащуємо крем сиром, викладаємо шматочок сиру камамбер, шматочок хурми і хамон.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на закусочній тарілці, шматки хліба з начинкою зберегли форму багета.
Смак і запах – властивий хлібобулочним виробам, в міру солоний.
Колір – оболонка золотиста, .

Круасан-сендвіч "Цезар із куркою"



Інгредієнти

1 круасан
 50 гр курячого філе
 30 гр авокадо
 50 гр помідор
 30 г тертого твердого сиру
 листя салату
 5 гр рослинне масло - для смаження
 20 гр Соус Цезарь

Приготування:

1. Куряче філе відбити і швидко обсмажити на мінімальній кількості рослинної олії. Нарізати кубиками. Авокадо нарізати кубиками аналогічного розміру.
2. Для заправки змішати усі інгредієнти до однорідності.
3. Круасани надрізати збоку. Всередину спершу покласти лист салату, потім тонку пластину помідора, зверху – курку з авокадо, полити заправкою та посипати тертим сиром.

Жульєн із креветками в тартинах

№	Назва сировини	На 1 порцію	
		Брутто	Нетто
1	Креветки (очищені)	40	40
2	Цибуля ріпчаста	35	30
3	Гриби (шампіньони)	57	50
4	Вершки	10	10
5	Твердий сир	20	20
6	Тартини	2шт	2шт
7	Сіль	1	1
8	Чорний перець мелотий	0.02	0.02
	Вихід		150

