

**Модуль .: Модуль компетенции «Finger Food», «Горячее блюдо из птицы», «Десерт».**

**Николаева Наталья Ивановна**

## **Меню**

***Finger Food на основе теста собственного приготовления***

***Finger Food с морепродуктами***



- 1) Finger Food - на основе слоеного теста собственного приготовления.  
Начинка: паштет из кальмара, сельдерея, кунжута и кинзы.
- 2) Finger Food - из дрожжевого теста, с творожным сыром, чесноком.

### *Горячее блюдо из птицы*



- 1) Филе цыпленка маринованного в белом вине, оливковом масле с розмарином и чесноком, перцем чили.
- 2) Отварное киноа, заправленное сливочным маслом, декорированным оливками без косточки..
- 3) Припущенная морковь со шпинатом, декорированная мятой.
- 4) Соус «Сальса» на основе запеченного болгарского перца, помидоров без семян, красного крымского лука, оливкового масла, бальзамического уксуса.

## *Десерт*



- 1) Конолли из слоеного теста, с кремом, соусом, декорированное мелиссой и голубикой
- 2) . Крем малиновый на основе маскарпоне, сахарной пудры, взбитых сливок.
- 3) Мусс из манго, декорированный измельченными обжаренными орехами.
- 4) Соус клубничный.

Finger Food (тесто собственного приготовления с морепродуктами)

№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Слоеное тесто				
	Мука пшеничная	0,300	0,300	Мягкое сливочное масло перемешать с небольшим количеством муки, убрать в холодильник, соль, меланж, кислоту соединить с водой, соединить с мукой и замесить тесто. Тесто положить в холодильник. Убрать в холодильник на 20 минут.
	Масло сливочное	0,150	0,150	
	Меланж	0,025	0,025	
	Уксусная кислота	0,024	0,024	
	Соль	0,006	0,006	
	Вода	0,100	0,100	
Дрожжевое тесто				Затем раскатать тесто ,на середину положить подготовленное масло ,свернуть конвертом ,раскатать, повторяя процедуру четыре раза.Из готового теста вырезать валованы,смазать яйцом,выпекать при темп.170 С 7-10 минут..
	Мука пшеничная	0,200	0,200	
	Сахар	0,012	0,012	
	Дрожжи	0,012	0,012	
	Вода	0,100	0,100	Воду подогреть до комнатной температуры, ввести соль, сахар, дрожжи и просеянную муку. Вымесить тесто, поставить для брожения. Готовое тесто формовать в виде шариков ,рассточь и выпечь при тем.180С 10-12 минут.
	Соль	0,005	0,005	
	Масло растительное	0,007	0,007	
Начинка (для слоеных п/ф )				
	Кальмар	0,230	0,150	Кальмары отварить, овощи потушить, соединить с отварными кальмарами. В горячую смесь добавить сливочное масло и пробить блендером. Готовый паштет поместить в кондитерский мешок и заполнить готовые «валованы» по 15 гр..
	Масло сливочное	0,020	0,020	
	Морковь	0,045	0,030	
	Соль	0,005	0,005	
	Перец	0,002	0,002	
	Сельдерей	0,050	0,040	
	Кунжут	0,030	0,030	
	Чеснок	0,009	0,009	
Декор				
	Кунжут	0,030	0,030	Кунжут обжарить ,обсыпать паштет отсаженный на «валованы»,декорировать лимонной травой.
	Лимонная трава	0,005	0,005	

Finger Food (тесто собственного приготовления)				
№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Булочки из дрожжевого теста с сырной начинкой				
Начинка				Обработанную зелень пробить в блендере, добавить сыр и пробить еще раз до образования однородной массы. Булочку разрезать пополам, творожную массу выложить в кондитерский мешок,сырнув массу выложить на одну половинку прикрыв второй.
	Сыр творожный	0,030	0,030	
	Чеснок	0,010	0,010	
	Зелень укропа	0,003	0,003	
	Зелень петрушки	0,006	0,006	
Декор				
	Маслины без косточки	0,030	0,030	Маслины без косточки нарезать виде колечек, обложить вокруг сырной массы ,изображая кружева. Между колечек проложить микро зелень.
	Микрозелень	0,004	0,004	

Горячее блюдо из курицы				
№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Куриное филе маринованное				
	Курица	1,300	0,650	Курицу разделать, снять мясо с костей. Подготовленное мясо переложить в миску. Подготовить маринад: белое вино, измельченный чеснок соединить добавить розмарин, соль, перец чили. Перец черный, горчицу столовую. Подготовленное филе соединить с маринадом, поставить в холодильник на 2 часа. После этого, филе обжарить и запечь до готовности в пароконвектомате.
	Масло оливковое	0,100	0,100	
	Чеснок	0,010	0,010	
	Розмарин	0,004	0,004	
	Вино белое столовое	0,040	0,040	
	Чили перец красный	0,010	0,010	
	Горчица столовая	0,010	0,010	
	Соль	0,007	0,007	
	Перец	0,003	0,003	
Гарнир 1				
	Крупа киноа	0,200	0,200	Подготовленное киноа промыть, слить воду, залить водой и поставить варить под крышкой 15-20 минут.по окончании варки заправить растопленным сливочным маслом, посолить.
	Сливочное масло	0,070	0,070	
	Соль	0,002	0,002	
	Вода	0,400	0,400	
Гарнир 2				
	Морковь свежая	0,200	0,150	Промываем морковь, очищаем с .помощью овощечистки.Нарезаем морковь кубиком среднего размера. Перекладываем в сотейник , заливаем
	Масло сливочное	0,020	0,020	
	Соль	0,004	0,004	

	Перец	0,001	0,001	водой и тушим, когда вода выпарится, добавляем сливки 33%,тушим до готовности , добавив соль.
	Сливки 33%	0,040	0,040	
	Вода	0,100	0,100	
Соус Сальса				
	Перец болгарский красный	0,150	0,100	Перец помыть, вырезать плодоножку, удалить семена, подпечь на сухой сковороде. Помидоры промыть, удалить плодоножку, разрезать на две части, удалить семена. Лук очистить, нарезать крупно, обжарить на оливковом масле. Все овощи пробить блендером (с подпеченного перца предварительно снять кожицу). Всю массу проварить в сотейнике до загустения, добавить соль, бальзамический уксус.
	Помидоры красные	0,180	0,100	
	Красный лук	0,030	0,020	
	Оливковое масло	0,060	0,060	
	Бальзамический уксус	0,006	0,006	
	Соль		0,002	

Десерт				
№	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Манговый мусс				
	Манговое е пюре	0,120	0,120	В сотейнике смешать воду, сахар и перемешать венчиком до однородной консистенции, смесь проварить. Желатин замочить в холодной воде. поместить в стакан для взбивания. Далее варить на медленном огне, непрерывно помешивая пока масса не загустеет, добавить замоченный желатин и тщательно перемешать. Процедить через сито смесь в емкость. При помощи блендера взбиваем смесь до однородной консистенции.
	Вода	0,020	0,020	
	Сахар	0,035	0,035	
	Желатин листовой	0,003	0,003	
Конолли из слоеного теста				
	Мука пшеничная	0,300	0,300	Мягкое сливочное масло перемешать с небольшим количеством муки, убрать в холодильник, соль, меланж, кислоту соединить с водой, соединить с мукой и замесить тесто. Тесто положить в холодильник. Убрать в холодильник на 20 минут. Затем раскатать тесто ,на середину положить подготовленное масло ,свернуть конвертом ,раскатать, повторяя процедуру четыре раза. Готовое тесто раскатать толщиной 3 мм, разрезать на 3 полоски.
	Масло сливочное	0,150	0,150	
	Меланж	0,025	0,025	
	Уксусная кислота	0,024	0,024	
	Соль	0,006	0,006	
	Вода	0,100	0,100	
	Мука пшеничная	0,300	0,300	

				Полоски намотать на металлическую скалку или большой конус. .Выпекать при температуре 200-220 *С 7-10 минут.
Декор из орехов				
	Орех грецкий очищенный	0,100	0,100	Орех перебрать, убрать посторонние примеси, выложить на противень или сковороду, поместить в пароконвектомат или на плиту и обжарить до запаха коленного ореха. Остывший орех очистить от пленки, измельчить в блендере.
Крем малиновый				
	Маскарпоне	0,070	0,070	Малину положить в сотейник, залить водой, проварить. Полученную массу пробить блендером, процедить через сито, охладить. Маскарпоне перемешать с сахарной пудрой, добавить малину, добавить сливки и взбить венчиком до густой массы.
	Сливки 33%	0,150	0,150	
	Сахарная пудра	0,035	0,035	
	Малина свежая	0,070	0,070	
	Вода	0,070	0,070	
Голубика в сиропе				
	Голубика	0,220	0,180	Голубику перебрать, отделить одинаковые по размеру ягоды, промыть.. Смешать сахар с водой, добавить кардамон и довести до кипения, затем поместить в горячий сироп голубику. Оставить ягоду в сиропе при комнатной температуре на 5-7 минут, после убрать в холодильник.
	Сахар	0,050	0,050	
	Вода	0,120	0,120	
	Вода	0,050	0,050	
Соус клубничный				
	Клубника	0,150	0,130	Клубнику прогреть в сотейнике (если ягоды замороженные), добавить воду. Измельчить массу в блендере и процедить через мелкое сито, затем добавить сахар и варить 4-6 минуты.
	Сахар	0,050	0,050	
	Вода	0,100	0,100	
Декор из мелиссы				
	мелисса	0,010	0,010	Мелиссу перебрать, отделить одинаковые лист, обработать..

Оборудование и инвентарь который необходим для выполнения работы		
Наименование	Количество	Единица измерения

	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Набор
	Венчик	2	Шт
	Весы настольные	1	Шт
	Гастроемкость 1/1	4	Шт
	Гастроемкость 1/2	1	Шт
	Гастроемкость 1/3	3	Шт
	Кондитерские насадки	1	Набор
	Линейка металлическая	1	Шт
	Ложки столовые;	10	Шт
	Лопатки силиконовые	5	Шт
	Мерный стакан	3	Шт
	Миски металлические;	5	Шт
	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Набор
	Нож обвалочный	1	Шт
	Нож овощной	1	Шт
	Нож поварской	1	Шт
	Ножницы поварские	1	Шт
	Овощечистка	1	Шт
	Палетка	2	Шт
	Пароконвектомат	1	Шт
	Пинцет	1	Шт
	Пирометр	1	Шт
	Планетарный миксер	1	Шт
	Пластиковая миска (ёмкость)	1	Шт
	Плита индукционная одноконфорочная	4	Шт
	Разделочная доска (белая)	1	Шт
	Разделочная доска (жёлтая)	1	Шт
	Разделочная доска (зелёная)	1	Шт
	Разделочная доска (коричневая)	1	Шт
	Разделочная доска (синяя)	1	Шт
	Силиконовый коврик	2	Шт
	Сито мучное	1	Шт
	Сито среднее	2	Шт

Скалка	1	Шт
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24см	2	Шт
Скотч	1	Шт
Соковыжималка для citrusовых	1	Шт
Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л	1	Шт
Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л	1	Шт
Терка 4-х сторонняя	1	Шт
Шкаф шоковой заморозки	1	Шт
Шпатель пластиковый	1	Шт
Шумовка	1	Шт
Щипцы универсальные	1	Шт

### Чек лист для выполнения задания:

<p><b>Слоеное тесто:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Масло сливочное - <b>150</b>; Меланж-<b>25</b>; Соль – <b>6</b>;</li> <li>- Мука пшеничная – <b>300</b>; Вода – <b>100</b>;</li> <li>- Уксус 9% – <b>24г</b>.</li> </ul> <p><b>Дрожжевое тесто:</b></p> <p>Мука пшеничная-200; Сахар-12; Дрожжи-12; Вода-100; Соль-5; Растительное масло-7.</p>	
<p><b>Овощи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сироп для голубики; Малина/клубника;</li> <li>- Перец, лук, помидоры, морковь, – обработать;</li> <li>- Перец – жарить;</li> <li>- Подготовить маринад;</li> <li>- Микрозелень перебрать; укроп, петрушка – измельчить в блендере;</li> </ul>	
<p><b>Отвесить:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Манговый мусс – Манговое пюре- 120; Желатин <b>5</b>. Вода <b>17</b>; Сахар <b>35</b></li> </ul> <p>Тепловая обработка; Шкаф. Формовка. Выпечка полуфабрикатов из слоеного и дрожжевого теста.</p>	
<p><b>Достать выпеченные п/ф из слоеного и дрожжевого теста;;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Клубника – измельчить блендером;</li> </ul> <p>Готовить соус Сальса</p>	
<p><b>Курица разделка;</b></p> <p>Филе замариновать</p>	

	- Мусс – приготовить; Обжарить филе, запечь	
	<b>Синяя доска:</b> Обработать кальмары; измельчить,отварить	
	<b>Блендер:</b> - измельчить орех; - обжарить кунжут; -клубника; -овощи для соуса	
	<b>Формовка;</b> -соединить все ингредиенты -отвесить по 15г.	
	<b>Начинка из творожного сыра;</b> -Творожный сыр/чеснок,укроп, петрушка. - Формовка фингера.	
	. <b>- Подготовка к подаче Finger Food</b> - запечь филе.	
	<b>Подача Finger Food</b>	
	<b>Подготовка к сервису горячего блюда:</b> - Сварить кеноа; - Соус прогреть; - Греть тарелки; - Филе выложить; <b>ВЫКЛАДКА</b>	
	<b>Подготовка к сервису десерта:</b> - Достать манговый мусс выложить; - Соус из клубники; - Начинка конолли –крем малиновый,голубика,орехи. - <b>Выкладка десерта.</b> -- <b>Подача.</b> -- <b>Замыть рабочее место</b>	

## Песочное сабле

- Сливочное масло 120 гр
- Соль 2 гр
- Сахарная пудра 75 гр

- Миндальная мука 25 гр
- Яйца 44 гр
- Мука 200 гр
- Краситель гелевый по желанию

2 главных критерия песочного теста – высококачественное сливочное масло не менее 82,5% жирности и холод. У меня в морозильнике почти всегда есть песочное тесто, завернутое в пищевую пленку. Замораживать его лучше не шаром, а плоской лепешкой, чтобы в дальнейшем его легче было раскатать. Тесто можно хранить несколько месяцев.

**Если вы хотите узнать больше о песочном тесте и научиться с ним работать, вы можете [приобрести наш видео-урок по песочному тесту](#).**