

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/114597>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 2

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ФИРМЕННЫХ БЛЮД ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА 4

1.1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по приготовлению фирменных блюд из рубленого мяса 4

1.2. Региональные особенности, значение фирменных блюд из рубленого мяса 7

1.3. Характеристика и качество сырья, используемого для приготовления фирменных блюд из рубленого мяса 13

1.4. Ассортимент и характеристика фирменных блюд из рубленого мяса 17

ГЛАВА 2. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ФИРМЕННЫХ БЛЮД ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА 20

2.1. Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления фирменных блюд из рубленого мяса 20

2.2. Результаты экспериментальной проработки ассортимента 22

2.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации фирменных блюд из рубленого мяса 25

ГЛАВА 3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ 29

3.1. Организация рабочего места при приготовлении фирменных блюд из рубленого мяса 29

3.2. Техническое оснащение для приготовления фирменных блюд из рубленого мяса 31

3.3. Требования к персоналу 34

3.4. Охрана труда при приготовлении фирменных блюд из рубленого мяса 35

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 47

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 48

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Изделия из рубленого мяса — мясные блюда, формованные из мелко нарубленного (молотого) мяса животных или птицы (фарша); сходные технологии применяются к изделиям из рыбы. Молотое мясо используется в кулинарии как для того, чтобы смягчить консистенцию блюд, так и для более быстрого их приготовления.

Блюда из рубленого мяса готовят натуральными без добавления хлеба и с добавлением хлеба. Приготовленные полуфабрикаты жарят непосредственно перед отпуском. Их укладывают на сковороду или противень с жиром, нагретым до 150-160 С, обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при 250—280 С в течение 5-7 мин. Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены. Показатели готовности: выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Рубленые полуфабрикаты - порционные изделия из фарша, составленного в соответствии с рецептурой, основой которой является рубленое (измельченное).

Основным сырьем для рубленых полуфабрикатов является котлетное мясо, которое может заменяться жилованным мясом.

Рубленые полуфабрикаты характеризуются высокой пищевой ценностью, усвояемостью и вкусовыми достоинствами. Мясо и мясные продукты являются наиболее ценными в пищевом отношении и наиболее востребованными продуктами питания, так как снабжают человеческий организм необходимыми для его функционирования белками.

Полезные свойства мяса обусловлены тем, что оно богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря

этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд.

Цель исследования – изучить и проанализировать совершенствование технологического процесса приготовления и расширения ассортимента фирменных блюд из рубленого мяса.

Задачи исследования:

- 1) изучить теоретические основы совершенствования процесса приготовления и расширения ассортимента фирменных блюд из рубленого мяса;
- 2) проанализировать совершенствование технологии приготовления и расширения ассортимента фирменных блюд из рубленого мяса;
- 3) выявить техническое оснащение.

Объект исследования – блюда из рубленого мяса.

Предмет исследования – совершенствование технологического процесса приготовления и расширения ассортимента фирменных блюд.

Теоретическая значимость состоит в изучении процесса приготовления фирменных блюд из рубленого мяса

Практическая значимость работы состоит в том, что результаты проделанной работы могут быть использованы для разработки рецептур мясных блюд из рубленого мяса.

Работа по структуре состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованной литературы.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ФИРМЕННЫХ БЛЮД ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

1.1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по приготовлению фирменных блюд из рубленого мяса

Сфера общественного питания представлена 915 отраслевыми объектами, из них 717 общедоступных объектов. В видовой структуре предприятий общественного питания преобладают кафе и бары. Сеть общедоступных предприятий общественного питания в 2019 году пополнилась 23 объектами.

Обеспеченность посадочными местами за счет вновь открытых объектов увеличилась и составила 54,4 места на 1000 жителей островного региона против 52,8 мест в 2018 году (норматив - 40 посадочных мест). В целом по области, оборот общественного питания за 2019 год составил 10,0 млрд. руб., что на 9,1% в сопоставимой оценке превысил уровень 2018 года.

Наибольший удельный вес в товарообороте общественного питания в регионе занимают крупные организации, на их долю приходится 52,5% регионального оборота общественного питания, а также малые и микропредприятия – 35,2% товарооборота общественного питания.

Среднемесячный товарооборот на душу населения в Сахалинской области по итогам 2019 года составил 1700 рублей, что является вторым показателем среди регионов ДФО. Среднемесячный уровень заработной платы в отрасли по итогам января-декабря 2019 года составил 42,3 тыс. рублей, и превысил аналогичный показатель 2018 года на 14,6%.

Объем налоговых поступлений в консолидированный бюджет Сахалинской области за 12 месяцев 2019 года от предприятий общественного питания составил 349 млн. рублей, что на 13,2% превышает показатель 2018 года.

Маркетинг в общественном питании - это эффективное управление производством и продажей собственной продукции и услуг, ориентированное на удовлетворение спроса потребителей и достижение высокого уровня доходности.

Применение маркетингового подхода обеспечивается по отношению к таким элементам, как:

- персонал - знания, умения и навыки, которые устанавливаются исходя из требований к уровню качества продукции и услуг;
- процесс - этапы производства продукции и обслуживания потребителя;
- окружающая среда - место оказания услуг общественного питания, интерьер, экстерьер, оборудование.

Последние годы в Сахалинской области рынок общественного питания рос стабильными темпами.

Связанный с возможностью получать значительные прибыли этот бизнес привлек большое количество инвесторов. четкая тенденция - от года к году люди меньше питаются дома и чаще посещают рестораны, кафе, бары.

1.2. Региональные особенности, значение фирменных блюд из рубленого мяса

На протяжении многих лет и специалисты, и неспециалисты спорят о пользе мяса для человека и его

оптимальном количестве в рационе. Одни ссылаются на близость аминокислотного состава белков, содержащихся в мясе и в человеческом организме, и настаивают на том, что мяса нужно потреблять как можно больше. Другие, опираясь на данные о токсичности продуктов белкового обмена, проповедуют абсолютный отказ от мясной пищи. Третьи призывают стремиться к золотой середине. Например, академик Н. М. Амосов, мнение которого по многим вопросам пользуется безусловным авторитетом и который создал собственную модель здорового образа жизни, выступал против вегетарианства, но считал, что любой человек должен съедать не более 100 граммов мяса в день. Однако многолетняя врачебная практика дает основания утверждать, что есть множество здоровых людей различного возраста, которые ежедневно съедают большее количество мяса, и столько же здоровых людей, которые предпочитают не мясную, а рыбную пищу или отказываются и от того и от другого.

В природе не существует двух одинаковых людей, потому что они живут в разных условиях и неодинаково генетически запрограммированы. Мясо для организма человека — это поставщик незаменимых аминокислот, которые невозможно найти в других продуктах питания.

Наконец, некоторые игнорируют научную аргументацию, которая регламентирует роль мяса в питании человека и употребляют столько мяса, сколько предписывает религиозная или национальная традиция. При этом нередко налагается запрет на тот или иной вид продукта, полагая, что влияние мяса на организм человека зависит от его сорта. Так, индийцы не едят говядину, а мусульмане — свинину. Славяне обычно избегают конины и с пренебрежением относятся к мясу собак и лягушек, в то время как в большинстве европейских государств конское мясо используется весьма широко. Да и в России представители ряда национальностей. В Китае и Корее деликатесом считается собачье мясо, а во Франции, США и других странах — мясо лягушек.

Какова же действительная пищевая ценность мяса? Несомненно, это очень полезный продукт главным образом благодаря высокому содержанию полноценного животного белка: в различных видах мяса и птицы его доля составляет от 14 до 24 %. Предлагаем вашему вниманию сведения, в которых содержится характеристика и пищевая ценность мяса.

Содержание белка в мясе очень высокое за счет насыщенности различными аминокислотами. Помимо белка, в мясе присутствует значительное количество жиров, влияющих на его калорийность. Содержание жира в мясе колеблется от долей процента в постной телятине до 30-40 % в жирной свинине.

Соответственно, энергетическая ценность меняется от 90 ккал в 100 граммах тощей телятины до 490 ккал — в свинине.

В различных сортах мяса и птицы доля белка составляет от 14 до 24 %, жира — 30-40 %.

Пищевая ценность мяса разных животных зависит не столько от особенностей строения белков, сколько от содержания в нем жира, экстрактивных веществ и других соединений. В настоящее время нет никаких оснований утверждать, что белки конского мяса менее ценны, чем белки мяса крупного рогатого скота и свиней.

Но не следует забывать, что жирное мясо переваривается в желудочно-кишечном тракте куда медленнее, чем постное. Так что при пониженной секреции желудочного сока лучше выбирать тощее мясо, а не жирное, особенно в жаркие летние дни. Что касается жирной свинины, то ее вообще нельзя отнести к разряду диетических продуктов.

В диетическом питании используют говядину, телятину, нежирные сорта свинины и баранины, мясо кролика, кур, индеек, а также рыбу, кальмары. Допустимы конина, оленина, верблюжатина. Мясо уток и гусей обычно употреблять не рекомендуется в связи с большим содержанием в нем жира — в среднем 30 % (впрочем, при отсутствии явных противопоказаний это мясо можно есть в небольшом количестве).

Мясо — лучший источник хорошо усвояемого железа, а также фосфора и калия, тогда как кальция и магния в нем содержится мало. Все виды мяса — важные поставщики витамина B12, а свинина — еще и витамина B1. При варке 10-15 % витаминов группы B переходят в бульон.

Чем упитаннее животные, тем больше в мясе жира и меньше белка. Белки мышечной ткани мяса животных полноценны, а с точки зрения аминокислотного состава говядина, баранина и свинина мало различаются. Белки, присутствующие в соединительной ткани и хрящах, неполноценны. Мясо, в котором много соединительной ткани, после кулинарной обработки остается жестким, а его питательная ценность и усвояемость белков снижаются. Особенно устойчива к тепловой обработке соединительная ткань старых животных. В мясе упитанных животных соединительной ткани меньше, чем в мясе тощих.

В говядине в среднем содержится от 2,9 до 16 % жира и от 14 до 21 % белка.

В свинине, которую подразделяют на мясную, беконную и жирную, в среднем содержится 28, 33 и 49 % жира и 17, 14 и 12 % белка соответственно.

В мясе кур в среднем содержится от 8 до 18 % жира и от 18 до 21 % белка. В индейке белка несколько больше. Кроме того, в этих видах мяса чуть больше экстрактивных веществ и меньше соединительной ткани, чем в мясе животных, а белки и жиры усваиваются лучше.

В мясе цыплят меньше жира и экстрактивных веществ, поэтому бульон из них не такой крепкий, как из мяса кур.

В мясе кролика содержится 11 % жира и 21 % белка, мало соединительной ткани и сухожилий; мышечные волокна мелкие, что способствует более легкому перевариванию. По сравнению с мясом других животных в крольчатине меньше холестерина, больше фосфолипидов и железа. Благодаря этому ее часто рекомендуют в лечебном питании.

В мясе присутствуют экстрактивные вещества, которые придают блюдам вкус и аромат, повышают аппетит и стимулируют работу пищеварительных желез, особенно желудочных. При варке мяса от одной до двух третей экстрактивных веществ переходит в бульон, поэтому отварное мясо включают в щадящие диеты, назначаемые при заболеваниях органов пищеварения, когда требуется их минимальная стимуляция.

Экстрактивные вещества незначительно возбуждают центральную нервную систему — примерно так же, как не очень крепкий кофе или чай. В связи с этим крепкие бульоны не рекомендуется употреблять поздно вечером людям, страдающим бессонницей. Неслучайно в Англии такие бульоны называют «мясным чаем». Энергетическая ценность обезжиренных бульонов невелика, но благодаря экстрактивным веществам они повышают аппетит и функции желудка, поэтому хороши при гастритах со сниженной секрецией пищеварительных желез.

Импортные говяжьи и куриные бульоны в кубиках или порошках во многом имитируют вкус и состав пищевых веществ натуральных бульонов, однако все эти концентраты богаты натрием, усилителями вкуса, повышающими аппетит, потребление которых следует ограничить при ряде заболеваний, в том числе при ожирении.

Большую пищевую ценность имеют язык, сердце, почки. Язык легко переваривается, в нем мало соединительной ткани и экстрактивных веществ.

Из мясных субпродуктов наиболее важна печень — лучший источник кроветворных микроэлементов и всех витаминов, особенно А, В₂, В₁₂, РР. В среднем в ней содержится 4 % жира, 18 % белка 100 и 200-300 миллиграммов холестерина (для сравнения: в мясе животных и птиц — 60-70 миллиграмм). Кроветворные вещества хорошо усваиваются из вареной и тушеной, жареной печени и печеночных паштетов, поэтому нет необходимости, есть ее в сыром или полусыром виде, как иногда советуют делать при анемии. В связи с тем, что в печени много пуринов, мочевой кислоты и холестерина, следует ограничивать ее употребление при подагре, почечнокаменной болезни, атеросклерозе, ожирении. Печень оказывает сильное сокогонное действие, из-за чего ее желательно есть поменьше при заболеваниях желудка с повышенной секрецией. Перевариваемость мяса зависит от вида и возраста животных, а также от кулинарной обработки. Вареное и рубленое мясо переваривается лучше, чем жареное и приготовленное целым куском.

В диетической колбасе, изготавливаемой из говядины, меньше жира (13 %), чем в других вареных колбасах (20-23 %). А ее энергетическая ценность составляет 170 ккал на 100 граммов (при 250 — 300 ккал на 100 граммов большей части вареных колбас). В диабетической колбасе отсутствуют сахар и крахмал, в ней больше говядины, чем в докторской и молочной, в которых преобладает свинина. В докторской и диетической колбасах нет перца, тогда как в диабетической и молочной он есть. Отмечу, что жир в докторской колбасе (22 грамма в 100 граммах продукта) «замаскирован» благодаря интенсивному измельчению и перемешиванию фарша. Их жирность превышает 5 %, что не позволяет рекомендовать эти изделия для ежедневного рациона.

Копченые, жирные, очень соленые колбасы в лечебном питании не применяют, так как они дают дополнительную нагрузку на органы пищеварения, выделения и обмена веществ. Сказанное не следует воспринимать как абсолютный запрет этих продуктов. Однако и здоровому человеку не следует ими злоупотреблять.

Известно, что почти во всех нетрадиционных системах питания мясо животных и птицы исключается из рациона, хотя для этого нет научного обоснования. Мнение о вреде мяса не подкрепляется фактами. Скорее речь должна идти о его рациональном (не чрезмерном) потреблении, польза от которого несомненна.

Норма для взрослого здорового человека молодого и среднего возраста, который ведет умеренную физическую активность, — 150 граммов красного мяса в день. Не забывайте при этом о двух других ежедневных белковых блюдах из яичного белка, творога, птицы или рыбы.

Суточная норма потребления мяса в 150 граммов вовсе не значит, что каждый человек обязан съедать

ровно столько мяса — не больше и не меньше. Такова ориентировочная величина, при которой мясо (как натуральное, так и в виде мясных продуктов) в составе сбалансированного рациона вносит свой вклад в обеспечение организма необходимыми пищевыми веществами, удовлетворяя вкусовые потребности человека. При отдельных заболеваниях эта «норма» может быть несколько увеличена или резко снижена. Например, Немецкое общество питания рекомендует больным атеросклерозом по 70-80 граммов нежирного мяса в рационе человека в день или по 150 граммов три раза в неделю. Британские медики советуют взрослым людям потреблять не более 90 г приготовленного красного мяса (мяса животных) в день. Правда, не указывается, сколько разрешается дополнительно съедать мяса птицы. В международной науке о питании не существует общепринятых норм потребления мяса, поскольку оно существенно зависит от национальных особенностей питания, религиозных предписаний, экономического положения жителей разных стран.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 50764-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Госстандарт России, 2010.
2. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартиформ, 2009.
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию. -М.: Стандартиформ, 2009.
4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартиформ, 2009.
5. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с. Афонин Э.А., Васильев Д.А. Учебное пособие по курсу Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Производство полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд, колбасных изделий, продуктов из свинины и говядины. Учебное пособие. — Ульяновск, УГСХА, 2007. — 71 с.
6. Ахметзянов Ю.А. Татарская кухня: татарское книжное издательство. - М.: Академия, 2000 – 302 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2012. — 320 с.
8. Калинина И.В. Особенности создания системы менеджмента качества на предприятии пищевой отрасли / И.В. Калинина, Р.И Фаткулпик, Н.В. Науменко // Вестник ЮУрГУ, Серия «Пищевые и биотехнологии». - 2015 - Т. 3., №2 – С. 64- 71.
9. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.
10. Особенности химического состава, строение ткани и технологические свойства продуктов растительного происхождения: учебное пособие. Л.И. Николаева, Г.С. Лешкова, Л.В. Рыжова и др. - Екатеринбург, 2010
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.
11. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-трейд, 2010. - 752 с.
12. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. - М.: Хлебпродинформ, 2010. - 386 с.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 Ч. М., 2010. Ч. 1; М., 2011. Ч. 2.
14. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2013. - 471 с.
15. Справочник работника общественного питания.- М., ДеЛи принт, 2013.
16. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. - М.: Колос, 2013. - 541 с.
17. Справочник технолога общественного питания / Под ред. О.И. Овсянникова. - М.: Пищевая промышленность, 2008. - 489 с.
18. Справочник технолога общественного питания.- М., Колос, 2010.
19. Справочное пособие к СНиП Проектирование предприятий общественного питания". - М.: Стройиздат, 2009
20. Суханова С.Н. Лекции по МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Сенгилей: Сенгилеевский технологический техникум, 2014. — 28 с.
21. Товароведная экспертиза мяса и продуктов его переработки. Ч 1. Товароведная экспертиза продукции

животноводства и гидробионтов: метод. указания / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: Д. А. Плотников, Е. В. Михеева. - Новосибирск, 2015.- 88 с.

22. Усов В. В., Организация производства и обслуживания на ПОП: Уч. для нач.обр - я: Учебное пособие для сред. проф. обр-я/ 2-е изд., - М: Изд. Центр «Академия», 2014. – 416с.

23. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – Самара: Самарское книжное изд-во, 2014. – 385 с.

24. Функционально-технологические свойства и технологическая ценность пищевых продуктов: учебное пособие. Л.И. Николаева, Г.С. Лешкова, Л.В. Рыжова и др. - Екатеринбург, 2008

25. Оборот рынка общественного питания в регионе в 2019 году составил 35,5 млрд. руб. -

<https://infopro54.ru/news/oborot-rynka-obshhestvennogo-pitaniya-v-regione-v-2019-godu-sostavil-355-mlrd-rub/>

26. Полуфабрикаты из рубленого мяса . - <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/techno/39.htm>

27. Российский рынок общепита в 2018 году рос ускоренными темпами. -

<https://adindex.ru/news/researches/2019/01/25/230723.phtml>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/114597>