

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/12997>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Пищевая промышленность

-

Молочная сыворотка является концентратом полезных веществ: лактозы, макро- и микроэлементов (калия, натрия, калия, фосфора, магния), витаминов (группы В, биотин, С, А), незаменимых аминокислот, пептидов, полиненасыщенных жирных кислот. Лактоза обладает специфическими функциями: медленно всасывается в организме и, достигая отдела толстого кишечника, стимулирует жизнедеятельность бактерий, продуцирующих молочную кислоту.

Орехоплодные служат хорошим источником полноценных белков (16-25%).

Из всего выше перечисленного можно сделать вывод, что безалкогольные напитки обладают тонизирующим, иммуностимулирующим действием, обладают приятным вкусом, хорошо утоляют жажду, питательны и калорийны. Хорошо приготовленные и оригинально поданные коктейли понравятся как взрослым, так и детям.

2.3 Характеристика блюд по разрабатываемой теме

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: молоко пастеризованное 2,5 %; орех миндальный; абрикос свежий; мороженое; сахарный песок; лимонный сок; вода (таблица 2.1).

Таблица 2.1 – Коктейль молочный коктейль с миндалем "Орешек"

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Молоко пастеризованное 2,5 % 200 200

Орех миндальный 83,3 50

Абрикос свежий 42 30

Мороженое 100 100

Продолжение таблицы 2.1

Сахарный песок 20 20

Лимонная кислота 0,01 0,01

Вода 32,5 32,5

Выход готового изделия (1 порция) 260/ 100

Технологический процесс:

Орех миндальный обжарить на сухой сковороде, измельчить при помощи блендера. У абрикоса удалить косточку, аккуратно снять кожицу, измельчить. Соединить в миксере абрикосовое пюре и миндальный орех, добавить сахарный сироп (приготовленный в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания), молоко и мороженое, тщательно взбить. Коктейль с подают в высоких бокалах с трубочками. Энергетическая ценность-876, 88 кДж; белки- 23,62; жиры- 58,38; углеводы-64,09.

Коктейль безалкогольный "Восточный коблер"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: чай черный высший сорт; вода; мороженое; виноградный сок; сливки 20% (таблица 2.2).

Таблица 2.2 – Состав коктейля "Восточный коблер"

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Чай черный высший сорт 0,2 0,2

Вода 30 30

Виноградный сок 30 30

Мороженое 50 50

Сливки 20% 20 20

Орехи 22 10

Продолжение таблицы 2.2

Вода 27,5 27,5

Выход готового изделия (1 порция) 150/ 20

Технологический процесс:

Приготовить крепкий чай и остудить его. Положить измельченный лед в стакан. Сверху выложите мороженое, влейте чай, сок и ореховый сироп, приготовленный согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Украсить взбитыми сливками и вафельными трубочками. Коктейль безалкогольный "Восточный коблер" подают в высоких бокалах. Энергетическая ценность- 247,67 кДж; белки- 6,08; жиры- 17,35; углеводы-16,8.

Коктейль безалкогольный "Июньский фреш"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: клубника свежая; апельсиновый сок; лед; сахар (таблица 2.3).

Таблица 2.3 – Состав коктейля "Июньский фреш"

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Клубника свежая 176 150

Апельсиновый сок 227 100

Лед 50 50

Сахар 15 15

Выход готового изделия (1 порция) 300

Технологический процесс:

Клубнику измельчите в блендере или при помощи миксера до однородной массы. В клубничную массу добавьте сахар, перемешайте. К клубнике добавить апельсиновый сок, взбивайте при помощи миксера не менее трех минут. Коктейль безалкогольный "Июньский фреш" подают в высоких бокалах. Энергетическая ценность- 210,45 кДж; белки- 4,15; жиры- 0,45; углеводы-47,45.

Коктейль безалкогольный "Бодрое утро"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: мороженое сливочное; молоко; кофе натуральный; сахар; вода (таблица 2.4).

Таблица 2.4 – Состав коктейля "Бодрое утро"

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Мороженое сливочное 100 100

Молоко 140 140

Кофе натуральный 33 33

Сахар 39 39

Вода 27 27

Выход готового изделия (1 порция) 300

Технологический процесс:

Сварите кофейный сироп из сахара, кофе натурального и воды. Охладить сироп и молоко в морозильной камере в течении 30-50 минут. Смешайте кофейный сироп и молоко в блендере или миксером. Перелейте в стакан и добавьте мороженое, не размешивайте. Коктейль безалкогольный "Бодрое утро" подают в высоком стакане с соломинкой. Энергетическая ценность- 467,96 кДж; белки- 11,3; жиры- 18,82; углеводы-65,93.

Коктейль безалкогольный "Шоколадный апельсин"

Для приготовления коктейля используется следующее сырье: молоко; орех мускатный; шоколад; апельсиновый сок; сахар; вода (таблица 2.5).

Таблица 2.5 – Состав коктейля "Шоколадный апельсин"

Наименование сырья Масса брутто (г) Масса нетто (г)

Орех мускатный 28 20

Молоко 150 150

Шоколад 20 20

Апельсиновый сок 59 27,5

Сахар 33

Выход готового изделия (1 порция) 220

Технологический процесс:

Сварить апельсиновый сироп. Натереть шоколад и мускатный орех. Охладить молоко и апельсиновый сироп. Смешать молоко и апельсиновый сироп миксером. Перелить коктейль в стакан и посыпать сверху тертым шоколадом и мускатным орехом. Коктейль безалкогольный "шоколадный апельсин" подают в высоком стакане с соломинкой. Энергетическая ценность- 377,99 кДж; белки- 10,79; жиры- 25,38; углеводы- 26,58.

2.4 Требования к оформлению и качеству коктейлей

Для приготовления коктейлей понадобятся: миксер или блендер, шейкер (специальная металлическая посуда для смешивания напитков), соковыжималка, коктейльная ложка (с длинной ручкой), щипцы для льда, большой стакан из толстого стекла, стеклянная банка, сито, мерный бокал, терка, стаканы для коктейлей или фруктовых напитков, широкие фужеры для шампанского или другого игристого напитка, стаканы (фужеры) для напитков с мороженым, трубочки для коктейлей.

Рекомендуется смешивать или взбивать коктейли с помощью миксера или в шейкере. Шейкер сначала надо охладить, бросив туда 2—3 кусочка льда величиной с орех и закрыв его крышкой. Затем вылить из него образовавшуюся от таяния льда воду, влить соответствующие напитки, снова закрыть крышкой и встряхивать 20—60 секунд. В шейкер, как и в миксер, нельзя заливать газированную воду, которую подливают уже к напиткам в стаканы. Вместо миксера или шейкера можно использовать пол-литровую стеклянную банку или бутылку.

Коктейли можно подавать с цветным льдом, полученным при замораживании подслащенных фруктово-ягодных соков, кофе или молока. Цветной лед подают в посуде из толстого стекла или хрусталя.

Эффектно выглядят коктейли в бокалах с "инеем". Для этого края бокала снаружи шириной 1—1,2 см натирают кусочком лимона или апельсина, затем бокал надо опрокинуть вверх дном и "обмакнуть" его в мелкий сахар или сахарную пудру, стряхнуть лишний сахар и осторожно залить в бокал коктейль.

Аналогично ободок можно сделать из кокосовой стружки, сладкой паприки, семян тмина. Для создания цветного ободка необходимо налить на тарелку небольшое количество гранатового сиропа или окрашенного ликера, обмакнуть в него края порционной посуды и осторожно погрузить их в сахарный песок. Гранатовый сироп впитывается в сахар и окрашивает его в розовый цвет.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 50763- 95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
2. СанПиН 2.3.2.1324- 03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
3. СанПиН 2.3.6. 1078- 01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Л.Е.Годунова.,2013г.
5. Таблицы химического состава и калорийность российских продуктов питания. И.М.Скурихин., В.А.Тутельян.2015г.
6. ГОСТ Р 50763- 95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
7. СанПиН 2.3.2.1324- 03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
8. СанПиН 2.3.6. 1078- 01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.часть2.2014г
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Л.Е.Годунова.,2013г.
11. "Сладкоежка. Изысканная выпечка. Современная технология. Рецепты с мороженым",М., "КРОНПРЕСС", 2015г
12. но Таблицы химического состава и калорийность российских продуктов питания. И.М.Скурихин.,

В.А.Тутельян.2016г.

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/12997>