

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/170698>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Пищевая промышленность

ВВЕДЕНИЕ 3

Глава 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ ТЕСТА ФИЛО 5

1.1 История возникновения теста фило. Продукты, сырье используемые для приготовления 5

1.2 Технология приготовления кондитерских изделий на основе теста фило. Ассортиментный перечень 16

Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОСТОЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ ТЕСТА ФИЛО 24

2.1 Специфика приготовления национальных Индийских, Афганских, Сирийских кондитерских изделий из теста фило 24

2.2 Особенности приготовления национальных кондитерских изделий и десертов в Японии, Корее, Китае, Камбодже, Лаосе на основе теста фило 30

Глава 3. РАЗРАБОТКА АВТОРСКОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ НА ОСНОВЕ ТЕСТА ФИЛО ТК И ТТК 33

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 40

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ 42

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Фило — очень интересное и функциональное бездрожжевое тесто, которое пришло к нам из стран Средиземноморья. По структуре оно напоминает тончайшую бумагу — недаром в переводе с греческого «φύλλον» означает «лист». Именно тесто фило (или, как его иногда называют, «филло») используется при приготовлении пахлавы и штруделя.

Тесто фило (filo или phila) можно назвать одним из самых известных видов теста в кухне Средиземноморья. Это разновидность вытяжного теста, которое получается не толще листа бумаги. Уникальность блюд, которые создаются на основе этого тончайшего теста, заключается в их воздушности и хрупкости. Пирог и пирожки, трубочки и рулетики, пахлава, штрудель, корзиночки.

История теста фило начинается с конца IV века нашей эры, когда в древнеримских кулинарных книгах появились рецепты пирогов со слоями из тончайшего пресного теста, а начиняли их куриным мясом, козьим сыром и кедровыми орешками. Фило похоже на прозрачные листы бумаги, поскольку в процессе приготовления его раскатывают и максимально вытягивают. Если фило приготовлено правильно, сквозь лист можно читать книгу! Оно отдаленно напоминает слоеное тесто, которое получается более жирным и менее тонким. Несомненным плюсом фило является пресный и нейтральный вкус, благодаря чему из него можно готовить как сладкие, так и соленые блюда.

Во времена османского ига волшебное тесто просочилось во все ближневосточные гастрономические традиции, но везде называют его по-разному. Так, в Стамбуле готовят нежнейшие береки со шпинатом или картофелем, не говоря уже о пластах сочащейся медом и сиропом пахлавы-баклавы. В Марокко делают фантастические пастийи, или бастийи (русская транскрипция вызывает определенные затруднения) — это слои теста фило, проложенные курицей, орехами с обязательным для местности шафраном и корицей. В Греции делают спанакопиту с фетой и всевозможной зеленью.

Цель исследования – изучить и проанализировать приготовление кондитерских изделий на основе теста фило.

Задачи исследования:

- 1) изучить особенности приготовления кондитерских изделий на основе теста фило;
- 2) проанализировать технологию приготовления восточных кондитерских изделий на основе теста фило;
- 3) выполнить разработку авторского кондитерского изделия на основе теста фило ТК и ТТК.

Объект исследования – тесто фило.

Предмет исследования – проанализировать приготовление кондитерских изделий на основе теста

Информационная база исследования: научные труды, книги. Справочники и интернет источники.

Методы исследования: изучение специализированной литературы, анализ и сравнение.

Практическая значимость работы состоит в том, что предложенная технология приготовления

кондитерского изделия может быть внедрена в меню пищевого предприятия.
Структура работы: введение, три главы, заключение, список источников и литературы.

ГЛАВА 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ ТЕСТА ФИЛО

1.1 История возникновения теста фило. Продукты, сырье используемые для приготовления

В переводе с греческого «фило» означает «лист». Так же называется бездрожжевое тесто, состоящее из тончайших листов и напоминающее по структуре бумагу. В процессе приготовления его вытягивают до минимальной толщины, поэтому его еще называют вытяжным. Фило похоже на слоёное тесто, но более тонкое и менее жирное, по вкусу оно нейтральное, пресное, поэтому подходит и для десертов, и для солёных блюд.

Первое упоминание о выпечке из тончайших слоев теста найдено в древнеримских кулинарных рецептах, составленных в конце IV или в начале V века нашей эры. В них описываются блюда, собранные из тонких листов опресноков, разделяющихся слоями начинки из куриного мяса, козьего сыра и кедровых орешков. В VIII веке ассирийцы выпекали тонкие слои теста с ореховой начинкой, заливая изделие сверху медом. Сейчас пироги фило становятся популярны и в России .

Это тесто напоминает слоеное, однако является менее жирным. Его главной «фишкой» считается особая технология приготовления. Тесто принято вытягивать до минимальной толщины — именно поэтому его иногда называют «вытяжным». Любопытно, что в Средиземноморье идеальными считаются листы, через которые можно без проблем читать книгу .

Этот продукт отличается абсолютно нейтральным вкусом — иначе говоря, он пресный, а потому может использоваться для приготовления как сладких, так и соленых блюд. Так, из фило готовят пахлаву, штрудель, вертуту, лепешку питу и многие другие блюда.

Следует отметить, что вариантов рецепта «правильного» вытяжного теста существует огромное количество. Тем не менее, традиционно в его состав должны входить только четыре ингредиента: мука, вода, соль и оливковое масло. Допускается также добавление уксуса, а некоторые используют кукурузный крахмал и добавляют яйца.

Существует мнение, что приготовить тесто фило самостоятельно довольно проблематично. Главным «камнем преткновения» на пути кулинара становится необходимость максимально тонко раскатать его — в идеале толщина должна составлять всего лишь один миллиметр. При этом следует соблюдать невероятную аккуратность — ведь разорвать фило нельзя. Именно для того, чтобы справиться с процессом раскатывания, многие добавляют в рецептуру кукурузный крахмал и на нем же раскатывают тесто .

Эксперты-кулинары рекомендуют не использовать для выпечки сырые начинки. Поскольку тесто очень тонкое, оно быстро готовится, а начинка просто не успевает пропечься должным образом.

Диетическим продуктом тесто фило назвать не получится: его энергетическая ценность составляет 441 Ккал на 100 г продукта. Состав пищевых компонентов выглядит следующим образом: 7 г белков, 20 г жиров и 48 г углеводов.

Таблица 1 - Химический состав

Насыщенные жирные кислоты 1,5 г
Полиненасыщенные жирные кислоты 0,9 г
Мононенасыщенные жирные кислоты 3,1 г
Пищевые волокна 1,9 г

Таблица 2 - Витамины, макро- и микроэлементы

Натрий 483 мг
Калий 74 мг
Кальций 11 мг
Железо 3,2 мг
Магний 15 мг
Фосфор 75 мг
Селен 23,3 мкг
Витамин К 2,5 мкг

Ниацин 4,1 мг
Фолаты 88 мкг
Пантотеновая кислота 0,3 мг
Холин 6,9 мг

Товароведная характеристика основных видов сырья.

Таблица 3 - Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной муки

№ Наименование продукции ед. изм Характеристика товара Требования к сроку годности Объем, т Срок поставки

№ 1 Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта ГОСТ Р 52189-2003 (бестарная) в муковозах т -Клейковина - не менее 28,0 %

- Качество клейковины – эластичная

- ИДК – 65-75 ус.ед.

- Белизна – не менее 57 усл.ед.

-Влажность - 14,2-14,5 %

- Число падения – 230-330 сек.

-Хорошая сахаробразующая способность.

-Объемный выход хлеба по (ГОСТ 27669-88) – не менее 400 см³

- автолитическая активность – не более 29,0% Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80% общего срока годности установленного изготовителем 350

±10% в течении календарного месяца после заключения договора согласно графика

№ 2 Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта ГОСТ Р 52189-2003 (бестарная)

в муковозах т -Клейковина - не менее 30,0 %

- Качество клейковины – эластичная

ИДК – 75-85 ус.ед.

- Белизна – не менее 44 ус.ед.

-Влажность - 14,2-14,5 %

- Число падения – 230-330 сек.

-Хорошая сахаробразующая способность.

- Объемный выход хлеба по (ГОСТ 27669-88) – не менее 400 см³

- автолитическая активность – не более 30,0% Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80% общего срока годности установленного изготовителем 445

±10% в течении календарного месяца после заключения договора согласно графика

№ 3 Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта ГОСТ Р 52189-2003 (бестарная)

в муковозах т -Клейковина - не менее 25,0%

- Качество клейковины – эластичная

ИДК – 80-90 ус.ед.

-Белизна – не менее 18 ус.ед.

-Влажность – 14,2-14,5 %

- Число падения – 250-290 сек.

-Хорошая сахаробразующая способность.

- Объемный выход хлеба по (ГОСТ 27669-88) – не менее 400 см³

- автолитическая активность – не более 30,0% Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80% общего срока годности установленного изготовителем 191

±10% в течении календарного месяца после заключения договора согласно графика

№ 4 Мука пшеничная хлебопекарная в/с М55-23

ГОСТ Р 52189-2003 (бестарная)

в муковозах т Клейковина - не менее 23%,Качество клейковины – эластичная, ИДК – 55-75 ус. ед.,Белизна

-не менее 54 ус. ед.,Влажность – 14,2-14,5%,

Число падения, «ЧП», с, не менее 185 Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80% общего срока годности установленного изготовителем 45

±10% в течении календарного месяца после заключения договора согласно графика

Таблица 4 – Требования к качеству соли

Наименование продукции ед. изм Характеристика товара Требования к сроку годности

Соль поваренная пищевая самосадочная высшего сорта помол №1

ГОСТ 51574-2003 т Фасовка в мешки по 50кг

-Органолептические показатели должны соответствовать требованию ГОСТ 51574-2003

- Массовая доля нерастворимого в воде осадка - не более 0,45%

-Массовая доля влаги – не более 4,0%

-Сорт соли - помол №1 Остаточный срок годности товара на момент отгрузки должен составлять не менее 80 % общего срока годности установленного изготовителем

Таблица 5 - Требования к качеству воды

Показатели СанПиН2.1.4.1074-01 ВОЗ USEPA ЕС

Ед. измерения Норм.

ПДК, не более Показ.

вредн. Класс опасн.

Обобщённые показатели

Водородный показатель (рН) отн.,

ед. рН в пределах 6-9 - - - 6,5-8,5 6,5-8,5

Общая минерализация (сухой остаток) мг/л 1000 (1500) - - 1000 500 1500

Жесткость общая мг-экв/л

мг/л 7,0 (10)

350 - - - - 1,2

50

Окисляемость перманганатная мг O₂/л 5,0 - - - - 5,0

Нефтепродукты, суммарно мг/л 0,1 - - - - -

Поверхностно-активные вещества (ПАВ),анионоактивные мг/л 0,5 - - - - -

Фенольный индекс мг/л 0,25 - - - - -

Щелочность мг HCO₃-/л - - - - - 30

Проводимость (электропроводность) мкС/мс - - - 2500

Неорганические вещества

Алюминий (Al³⁺) мг/л 0,5 с.-т. 2 0,2 0,2 0,2

Азот аммонийный мг/л 2,0 с.-т. 3 1,5 - 0,5

Асбест милл.во-локно/л - - - - 7,0 -

Барий (Ba²⁺) мг/л 0,1 с.-т. 2 0,7 2,0 0,1

Бериллий (Be²⁺) мг/л 0,0002 с.-т. 1 - 0,004 -

Бор (В, суммарно) мг/л 0,5 с.-т. 2 0,3 - 1,0

Ванадий (V) мг/л 0,1 с.-т. 3 0,1 - -

Висмут (Bi) мг/л 0,1 с.-т. 2 0,1 - -

Железо (Fe,суммарно) мг/л 0,3 (1,0) орг. 3 0,3 0,3 0,2

Кадмий (Cd,суммарно) мг/л 0,001 с.-т. 2 0,003 0,005 0,005

Калий (K⁺) мг/л - - - - - 12,0

Кальций (Ca²⁺) мг/л - - - - - 100,0

Кобальт (Co) мг/л 0,1 с.-т. 2 - - -

Кремний (Si) мг/л 10,0 с.-т 2 - - -

Магний (Mg²⁺) мг/л - с.-т. - - - 50,0

Марганец (Mn,суммарно) мг/л 0,1 (0,5) орг. 3 0,5 (0,1) 0,05 0,05

Медь (Cu, суммарно) мг/л 1,0 орг. 3 2,0 (1,0) 1,0-1,3 2,0

Молибден (Mo,суммарно) мг/л 0,25 с.-т. 2 0,07 - -

Мышьяк (As,суммарно) мг/л 0,05 с.-т. 2 0,01 0,05 0,01

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник. — М.: Академия, 2001. — 300 с.

2. Варзин С.А., Семенова Т.В., Тарасковская О.Ю. (сост.) Здоровье - основа человеческого потенциала: проблемы и пути их решения. Том 7. Часть 1. Труды VII Всероссийской научной конференции с

- международным участием 22-24 ноября 2012, Санкт-Петербург. — СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та, 2012.
3. Васюкова А. Т. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Москва : РУСАЙНС, 2017. – 250 с. Васюкова А.Т. Справочник повара. Учебное пособие — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 496 с.
 4. Васюкова А.Т, Любецкая Т.Р Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для бакалавров. — М.: Дашков и К°, 2018. — 416 с.
 5. Витюк Л.А. Высокотехнологичные производства продуктов питания. Учебно-методическое пособие. — Владикавказ: Северо-Кавказский горно-металлургический институт (государственный технологический университет) (СКГМИ (ГТУ)), 2020. — 147 с
 6. Главчева С.И., Сапожников А.Н., Махачева Е.В. Индустриальное производство в общественном питании. Учебное пособие. — Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2018. — 124 с.
 7. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач. Учебное пособие. — Москва: Магистр; Инфа-М, 2018. — 256 с.
 8. Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции. Сборник материалов. 2016г. Том 1. – Семей: Государственный университет имени Шакарима, 2016. Том 1. – 829с.
 9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея.- М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
 10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
 11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ.ред. В.Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
 12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.- 615 с.
 13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с
 14. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков. - Москва : Академия-Медиа, 2016. — 304 с.
 15. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебное пособие / Сост. Т.В. Мамченко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. - 98 с.
 16. Блинчики фило с шоколадом. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://moitort.com/blin-with-chocolate-filo/>
 17. Корзиночки из фило с творожно-сливочным кремом и ягодами+ рецепт теста фило. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.koolinar.ru/recipe/view/80328>
 18. Кулинарные истории: фило. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vechorka.ru/article/kulinarnye-istorii-filo/>
 19. Невероятное греческое тесто фило. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://confeton.ru/kulinariya-druhoe/testo-filo-recept-v-domashnih-usloviyah.html#:~:text=Технология%20приготовления%20теста%20и%20выпекание,особой%20технологии%20в%20>
 20. Пахлава индийская. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gurmanio.org/recipe/pahlava-indiyskaya/>
 21. Пахлава — сладость, полезная для мужчин и "вредная" для женщин. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ria.ru/20131227/986371452.html>
 22. Тесто фило состав. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vasque-russia.ru/testo-filo-sostav/>

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/170698>