

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/23169>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Пищевая промышленность

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1 Приготовление блюд из яиц 5

1.1 Значение блюд из яиц 5

1.2 Ассортимент блюд из яиц 8

1.2.1 Омлет запеченный натуральный 8

1.2.2 Омлет фаршированный мясными продуктами.....11

1.3 Подготовка яиц и яичных продуктов к тепловой обработке 16

1.4 Технология приготовления блюд по ассортименту: рецептура, оформление и отпуск, требования к качеству, срок реализации 17

1.5 Организация работы соусного отделения горячего цеха, требование к организации рабочих мест 19

2 Приготовление блинчиков с творогом 26

2.1 Приготовление и рецептура для блинчиков фаршированных творогом. Схема приготовления теста для блинчиков 26

2.2 Технология приготовления блинчиков с творогом, рецептура требования к качеству 32

2.3 Техника безопасности при работе на электрооборудовании 32

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 36

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 38

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Блюда из яиц имеют массу положительных свойств. Они питательны, быстро готовятся. Яйца отлично сочетаются практически со всеми продуктами, имеют нейтральный вкус, позволяют кулинару проявить свою фантазию. Омлет распространён во всём мире, многие пробовали и с удовольствием готовят испанскую тортилью (с картофелем и луком), итальянскую фриттату (с овощами и зеленью) или японскую ому-соба (с лапшой), англичане готовят омлет, помешивая его зубчиком чеснока, нанизанным на вилку. Омлет, приготовленный из яиц, имеет нежную консистенцию, от способа приготовления зависит его воздушность или некоторая «резиновость», жёлтый цвет, приятный яичный вкус и соответствующий запах. Омлет, приготовленный из одних белков – белый.

В составе традиционного омлета – яйца, молоко, соль и масло, на котором жарится омлет, если это не антипригарная сковорода. По своей сути омлет – белковое блюдо, активирующее обменные процессы в организме, создающее строительный материал для клеток (calorizator). В продукте имеются холин, витамины группы B, D, а также полезные минеральные вещества, такие как: медь, железо, хлор и сера, йод, фтор.

Кто из нас не любит блины? Этот прекрасный рецепт народной кухни издревле пользуется любовью и признанием наших соотечественников. За это время, сколько вариантов этого вкусного и сытного блюда было изобретено – не счесть.

Блины с творогом. Эта начинка, пожалуй, пользуется самой большой популярностью в российских семьях. Ее можно варьировать, делая более или менее сладкой. Как правило, блины с творогом делают не очень сладкими.

Цель исследования – изучить и проанализировать приготовление блюд из яиц и приготовление блинчиков с творогом.

Задачи исследования:

1) изучить значение и ассортимент блюд из яиц;

2) проанализировать подготовку яиц и яичных продуктов к тепловой обработке;

3) рассмотреть технологию приготовления блюд по ассортименту: рецептура, оформление и отпуск,

требования к качеству, срок реализации;

4) изучить организацию работы соусного отделения горячего цеха, требование к организации рабочих мест;

5) рассмотреть приготовление и рецептуру для блинчиков фаршированных творогом, а также схему приготовления теста для блинчиков;

6) проанализировать технологию приготовления блинчиков с творогом, рецептуру, требования к качеству;

7) изучить технику безопасности при работе на электрооборудовании

Объект исследования – яйца и блинчики с творогом.

Предмет исследования – приготовление блюд.

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

1 Приготовление блюд из яиц

1.1 Значение блюд из яиц

Пищевая ценность блюд из яиц обуславливается их высокой калорийностью, содержанием витаминов А, Д, группы В, ценным составом минеральных веществ. Белки и жиры яиц легко усваиваются организмом.

Особенно ценен белок кональбумин, богатый лизином и триптофаном. Жироподобные вещества лецитин, холестерин влияют на процессы обмена веществ, препятствуют ожирению печени, а в сочетании с минеральным составом — медью, железом — способствуют образованию крови.

Но, как обычно, есть и но, яйца содержат и вредные вещества такие как авидин и антиферменты. Эти вещества тормозят действие трипсина и препятствуют усвоению белков. Трипсин — фермент поджелудочной железы. При нагревании они разрушаются, поэтому яйца, сваренные всмятку, в «мешочек» лучше всего усваиваются организмом человека.

Для начала разберем такой вопрос, как характеристика яиц и их пищевой ценности для человека. Яйца — весьма ценный продукт, особенно для молодого, растущего организма. Их также не следует полностью исключать из рациона пожилых людей, несмотря на относительно высокое содержание в яйцах холестерина.

В этих продуктах сконцентрированы хорошо сбалансированные пищевые вещества, необходимые для человеческой жизнедеятельности. В лечебном питании используются яйца кур, изредка — перепелок, цесарок, индеек.

В состав куриного яйца входят следующие элементы: скорлупа составляет 12 %, белок — 56 %, желток — 32 %. В съедобной части яйца содержится около 13 % белков и 12 % жиров. Яйца, особенно желток, — важный источник хорошо усвояемых минеральных веществ, за исключением железа. Содержание белков в яйце очень велико, эти вещества находятся в удобном для усвоения виде.

Рассмотрим теперь, что содержится в яичном желтке, какие важные элементы в него входят. В желтках содержится около 16 % белков (они имеют оптимальный аминокислотный состав) и 33 % жиров, богатых лецитином, холестерином и незаменимыми жирными кислотами. Благодаря низкой температуре плавления эти жиры легко перевариваются. Именно в желтке сосредоточены витамины А, Д, Е, каротиноиды и витамины группы В (особенно много холина, или Вр). В нем же присутствует значительное количество железа, легкоусвояемого кальция и фосфора.

В состав куриного яйца входят: вода — 88 %, белки — 11 %, а также небольшое количество витаминов группы В.

В диетах, которые назначаются при ожирении и запорах, предпочтение отдается яйцам, сваренным всмятку.

Для того, чтобы понять, какая польза от яиц перепелиных, утиных или куриных, нужно понимать механизм их усвоения организмом человека. Яйца кур и других сельскохозяйственных птиц очень сходны по химическому составу. Реклама перепелиных яиц как лечебного продукта, помогающего при атеросклерозе и других заболеваниях, не выдерживает критики. Во-первых, по содержанию пищевых веществ перепелиные яйца почти не отличаются от куриных, а холестерина в них даже чуть больше. Во-вторых, научные данные об особых целебных свойствах перепелиных яиц отсутствуют.

Яйца усваиваются на 97-98 %. Яйца, сваренные всмятку, усваиваются легче, чем сваренные вкрутую или сырые. Особенно это относится к сырому белку. Усвояемость сырых яиц улучшается при их взбивании или растирании с сахаром.

Многие потребители периодически читают информацию от санитарных врачей и задаются вопросом о том, опасны ли сырые яйца. Мы предлагаем рассмотреть этот вопрос и найти ответ, чем опасны сырые яйца. Сырые яйца могут являться источником болезнетворных микробов. Это особенно характерно для гусиных и

утиных яиц, которые часто заражены сальмонеллами. Их нельзя есть не только сырыми, но и сваренными всмятку, в виде яичницы и омлета — обязательно следует отваривать в течение 15 минут после закипания воды. Помимо этого, опасно систематически употреблять в пищу сырые яйца, даже куриные, в связи с риском возникновения биотин гиповитаминоза. В сырых белках содержится авидин — вещество, которое в кишечнике соединяется с биотином (B7) и препятствует усвоению этого витамина.

Люди молодого и среднего возраста, не предрасположенные к развитию атеросклероза и ведущие активный образ жизни, могут без ущерба для здоровья съедать по два яйца ежедневно.

Яйца целиком и блюда из яичных белков часто применяются в лечебном питании: количество белков доводят до 2-3 в день при ряде заболеваний желудочно-кишечного тракта и туберкулезе, после некоторых операций и травм.

Перечисленные в этом параграфе продукты можно употреблять в любой комбинации. Главное, чтобы общее количество животного белка не было слишком низким.

Влияние яиц на организм человека далеко не всегда благоприятное, есть заболевания, при которых данный продукт ограничивается в потреблении. Традиционно исключаются цельные яйца из питания людей, страдающих атеросклерозом и заболеваниями желчевыводящих путей. Однако столь радикальные меры нельзя считать оправданными. При наличии характерных для атеросклероза нарушений липидного обмена (гиперхолестеринемия и др.), в зависимости от степени этих нарушений, а также, если имеются другие факторы риска, потребление яиц ограничивают до 3-4 и даже 2-3 в неделю.

Яичные желтки усиливают моторную функцию желчного пузыря и оказывают желчегонное действие, что полезно при хроническом холецистите и замедлении двигательной функции желчного пузыря с застоем желчи — дискинезии по гипомоторному типу. Однако некоторые такие больные после употребления яиц (желтков) жалуются на боли в правом подреберье, тошноту, горечь во рту, поэтому нужно учитывать индивидуальную переносимость данного продукта. При желчнокаменной болезни с «песком» или очень мелкими камнями допустимо включать яйца в рацион, если больные хорошо их переносят. При крупных камнях количество желтков резко ограничивают или совсем исключают из диеты. Окончательно решить этот вопрос можно после холецистографии, ультразвукового или томографического исследования.

По способу тепловой обработки блюда из яиц делят на отварные, жареные и запеченные. Для приготовления диетических блюд используют варку на пару.

1.2 Ассортимент блюд из яиц

1.2.1 Омлет запеченный натуральный

Омлет — легкое диетическое, но сытное блюдо. Приготовленный в духовке, он обладает приятным вкусом и содержит массу питательных веществ. Известно, что в процессе запекания витамины и микроэлементы разрушаются меньше, чем при варке или жарке. Блюдо получается пышным, с плотной, но нежной структурой. Яйца пропекаются равномерно, чего нельзя сказать о приготовлении на сковороде. Запеченный омлет не содержит вредных канцерогенов, образующихся в процессе жарки.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» - М. Академия, 2014
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - М.: Академия, 2010. - 320 с.
4. Карсекин В.И. Территориальная организация общественного питания – Киев: Урожай, 2014. - 378 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи.- М., Деловая литература, 2009.
6. Лобанов Д.И. Технология приготовления пищи.- 2-е изд., перераб.- М.: Госторгиздат, 2011.- 316 с.
7. Лучина К.И. и др. Организация санитарно-эпидемиологической службы. - М.: Медицина, 2011. - 358 с.
8. Матюхина, З.П. «Микробиология, физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», М. Академия, 2013
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - 8-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. - 373 с.
10. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М.,

«Дело и Сервис», 2002 г.-864 с

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.
12. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2010. – 752 с.
13. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. – М.: Хлебпродинформ, 2010. – 386 с.
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 Ч. М., 2010. Ч. 1; М., 2011. Ч. 2.
15. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2013. – 471 с.
16. Справочник работника общественного питания.- М., ДеЛи принт, 2013.
17. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2013. – 541 с.
18. Справочник технолога общественного питания / Под ред. О.И. Овсянникова. – М.: Пищевая промышленность, 2008. – 489 с. Усов В.В.
19. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с.
20. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.
21. Справочник технолога общественного питания.- М., Колос, 2010.
22. База инструкций по охране труда: для руководителей, специалистов по охране труда, гл. ред. Медведева А.Ю. - [https:// инструкция-по-охране-труда.рф/для-повара.html](https://инструкция-по-охране-труда.рф/для-повара.html)
23. Блюда из яиц: калорийность. - <http://bonfit.ru/kalorii/yaytsa/blyuda-iz-yaits/>
24. Значение блюд из яиц и творога в питании. - <http://www.vkusno-polezno.com/znachenie-blyud-iz-yaic-i-tvoroga-v-pitanii/>
25. Просеиватель муки вибрационный МП01. - https://restpublika.com/wa-data/public/shop/products/11/05/10511/attachments/_ИНСТРУКЦИЯ.pdf
26. Руководство по эксплуатации. - <http://cdn2.top-shop.ru/78/0f/21084655ddb199e747ecc211c85e0f78.pdf>
27. Санитарные требования к первичной обработке яичных продуктов. - <http://pitfiz.ru/node/195>

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/23169>