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/kursovaya-rabota/359322

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Пищевая промышленность

Оглавление
ВВЕДЕНИЕ 3
1 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА 4
1.1 Технология производства яиц и творога 4
1.2 химический состав, свойства и применение яиц и творога 6
1.3 Контроль качества творога и яиц 8
1.4 Ассортимент сложной горячей продукции блюд из яиц и творога. 10
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА 12
2.1. Оборудование для производства блюд из яиц и творога 12
2.2 Планирование производства 19
2.3 Контроль качества при производстве 24
2.4. Условия и сроки хранения блюд из яиц и творога 30
Заключение 31
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 32

1.3 Контроль качества творога и яиц
Контроль качества продовольственных товаров - это важный процесс, который позволяет убедиться в безопасности и соответствии продукта установленным нормам качества. Творог и яйца - это продукты, которые широко используются в пищевой промышленности и повседневном потреблении..
Контроль качества - это комплекс мероприятий, направленных на обеспечение соответствия продукции установленным требованиям и стандартам качества.
Контроль качества яиц проводится следующим образом:
1. Внешний осмотр. Качественное яйцо должно иметь чистый, легко очищаемый от повреждений и загрязнений скорлупу целый и не треснутый. Размер должен соответствовать установленным нормам.
2. Определение свежести. С помощью катара яйцо взвешивается в растворе соли. В зависимости от того, на какую глубину оно уходит в раствор, можно определить свежесть яйца: свежее останется на поверхности, уже немного старое уйдет на глубину на 2-3 мм, а старое – на 5 мм и даже дальше.
3. Определение размера воздушной камеры. Это важный параметр при оценке качества яиц. Для этого используют особое устройство – овоскоп. Яйцо вставляют в него, и устройство позволяет визуально оценить размер воздушной камеры.
Контроль качества творога проводится следующим образом:
1. Определение массовой доли жира. Установленная массовая доля жира в твороге составляет не менее 4,5%. Этот показатель определяется с помощью специальных анализаторов.
2. Определение массовой доли белка. Творог должен содержать не менее 9% белка, что также определяется специальными анализаторами.
3. Определение остаточного количества сливок. Если творог делают из сливок, то остаток их количества не должен превышать 3%. Для этого проводят лабораторное исследование творога.
4. Определение кислотности. При переработке молока в творог образуется молочная кислота, которая влияет на вкус и качество продукта. Контроль качества творога включает обязательное определение кислотности, которая не должна превышать установленных норм.

1.4 Ассортимент сложной горячей продукции блюд из яиц и творога.
Промышленное производство пищевой продукции является важной отраслью экономики. Оно помогает удовлетворить потребности людей в пищевых продуктах на высоком уровне. Разнообразие ассортимента закусок и блюд на основе яиц и творога - это один из важных аспектов промышленного производства. В данной работе рассматривается вопрос о сложной горячей продукции, которая изготавливается на основе яиц и творога.

Сложную горячую продукцию можно определить как блюдо, которое имеет сложный состав и насыщенный вкус. Обычно это блюда приготовленные из нескольких ингредиентов, где один из основных - яйца или творог. Внешний вид таких блюд - красивый и аппетитный. Например, омлет с начинкой, шарики из творога, картофельные дольки с яичницей и творогом. Эти блюда готовятся с использованием различных технологий и термической обработки.
Сложная горячая продукция на основе яиц и творога широко используется в промышленном производстве. Блюда ресторанных стандартов выпускаются серийно и распространяются в магазинах, кафе, ресторанах. Продукты быстрого питания и завтраки приготовленные из сложной горячей продукции предлагаются в сети ресторанов и кафе. Кроме того, такая продукция также используется в школьных столовых, предприятиях общественного питания и заводских столовых.
Технология производства сложной горячей продукции на основе яиц и творога идентична производству ее домашней версии. Основа - это яйца и творог. В зависимости от ингредиентов, используемых в блюдо, технология может варьироваться. Некоторые блюда готовятся на сковороде или в духовке, а другие - в мультиварках или специальных устройствах, таких как вафельницы. Обычно при производстве сложной горячей продукции используются современные технологии и оборудование, что обеспечивает высокое качество и меньшее количество брака.
Сложная горячая продукция на основе яиц и творога имеет большую популярность среди потребителей. Она используется как в домашнем, так и в промышленном производстве. Технология производства включает множество этапов, которые обеспечивают высокое качество и аппетитный внешний вид продукции. Оборудование, используемое при производстве, тоже играет важную роль в обеспечении высокого качества.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

2.1. Оборудование для производства блюд из яиц и творога

Яйца и творог – одни из самых популярных ингредиентов в кулинарии. Блюда, приготовленные на их основе, обладают высокой питательностью и необычным вкусом. Для производства таких блюд необходимо использовать специализированное оборудование, которое сможет грамотно подготовить ингредиенты и сделать из них настоящие шедевры.
Сегодня на рынке представлено множество различного оборудования для производства блюд из яиц и творога – от стандартных миксеров до профессиональных линий по производству сыров. Каждый вид оборудования имеет свои особенности и применяется в зависимости от конкретной задачи.
В этой статье мы рассмотрим основные типы оборудования для производства блюд из яиц и творога, а также подробно остановимся на его функциональности и возможностях.
Введение в оборудование для производства блюд из яиц и творогаПроизводство блюд из яиц и творога – это специфический вид деятельности, который требует от производителя высокой квалификации, опыта и знания особенностей процесса. Для успешного развития такого бизнеса необходимо не только умение готовить вкусные и качественные блюда, но и наличие соответствующего оборудования.
Существует множество различных типов оборудования для производства блюд из яиц и творога, каждый из которых имеет свои преимущества и недостатки. Выбор конкретных приборов зависит от масштабов производства, потребностей клиентов, а также финансовых возможностей предприятия.
Одним из самых распространенных видов оборудования для приготовления блюд из яиц являются скремблеры или скрембл-машины. Это простое устройство позволяет быстро перемешивать яйца с молоком или другими ингредиентами для создания жидкой смеси. В зависимости от конструкции, скремблеры могут быть оборудованы нагревательными элементами, что позволяет готовить яичные блюда прямо на месте.
Для приготовления более сложных блюд из яиц и творога можно использовать такие устройства, как вафельницы или пресс-формы. В первом случае яйца и другие ингредиенты выливаются в специальную форму для вафельного теста, которая затем закрывается и помещается на нагретую поверхность. При этом смесь быстро запекается, получая хрустящую корочку снаружи и мягкую начинку внутри.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А., Захарова Г.И., Татарская Л.Л. Кулинария.
2. Барановский В. А. «Профессия повар. Учебное пособие» - М.: «Современная школа», 2019 г.
3. Бренц М. Я. и Сизова Н. П. «Технология приготовления диетических блюд» Учеб. пособие для технол. отд-ний техникумов -- М.: Экономика, 2019 г.
4. Гончарова В.Н., Голощалова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. 2020

5. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: Учеб для студентов, обуч. по спец. «Технология обществ. питания» - 3-е изд., перераб. - М.: Экономика, 2019.
6. Новоженов Ю.М. Кулинарная характеристика блюд. - М.: Высшая школа, 2019.
7. Сопина Л.Н., Хозяева С.Г. Пособие для повара: учеб. Пособие для подготовки квалифицированных рабочих в кооп. Проф.-техн. Училищах и непосредственно на производстве. - М.: Экономика, 2019.

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/kursovaya-rabota/359322