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/377158

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Пищевая промышленность

ВВЕДЕНИЕ 4
1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....6
1.1 Классификация и ассортимент блюд из мяса диких животных 6
1.2 Характеристика используемого сырья.....10
1.3 Характеристика технологических режимов и современных технологических приёмов 13
1.4 Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса диких животных 24
1.5 Современные требования к качеству и оформлению блюд из мяса диких животных 26
2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....28
2.1. Составление акта практической проработки 28
2.2. Составление нормативно-технической документации 29
2.3. Обоснование проведённых расчётов пищевой и энергетической ценности блюда.....32
ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... 33
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ..... 34
ПРИЛОЖЕНИЯ 35

Мясо дичи ценится за свой вкус. Несмотря на необычный вкус и аромат, он понравится настоящим гурманам. Мясо следует классифицировать в зависимости от вида животного, от которого оно происходит. У лосей, диких коз и кабанов самое большое мясо среди всех диких животных. Дикий кабан: С древних времен люди любили есть мясо этих злобных коротконогих существ. На них продолжают охотиться в различных регионах Азии и Европы.

С древних времен на кабана охотились как ради еды, так и ради развлечения. Король Генрих VIII и его дочь Елизавета I любили охотиться на кабана в Англии 16 века. Центральным блюдом пиршества, которое могло длиться несколько дней, было блюдо, приготовленное из мяса убитого животного.

В начале 17 века алчность охотников поставила диких кабанов на грань вымирания.

Также потребляют мясо яка и медведя. Мякоть последнего имеет очень отчетливый вкус, но ее можно есть при условии, что ее хорошо промаринуют (четыре дня), а затем щедро приправят ароматными специями. Вообще говоря, все мясо диких животных необходимо предварительно мариновать.

Очень качественным мясом является оленина. По питательной ценности оно намного превосходит лучшую говядину. Оленина имеет очень нежный, несколько сладковатый вкус. Из-за того, что дикий северный олень занесен в Красную книгу, а сегодня в России почти нет племенных ферм, это мясо, к сожалению, встречается крайне редко.

В мясе много тиамина, пиридоксина, рибофлавина, пантотеновой кислоты, холина и других водорастворимых витаминов группы В, а также минеральных веществ (фосфора, железа, соли и др.).

Приготовление мяса дичи обычно включает в себя запекание, тушение или варку блюд.

Варка, запекание и тушение — лишь некоторые из термических способов приготовления мяса к употреблению, характеризующегося определенными структурно-механическими, органолептическими и безопасными свойствами.

Актуальность темы заключается в том, что в настоящее время в области питания необходима разработка новых технологий пищевых продуктов диетического и профилактического назначения, в том числе и с использованием сырья дикого происхождения. Для ассортимента продукции ресторанного бизнеса актуальны фирменные блюда, а необычное мясо дичи может легко стать основой для таких блюд.

Цель курсовой работы – изучить особенности приготовления и варианты оформления горячих блюд из мяса диких животных кухни народов Кавказа.

В ходе выполнения курсовой работы требуется решить следующие задачи:

• изучить особенности технологии приготовления блюд из мяса диких животных народов Кавказа;
• рассмотреть и разработать классификацию ассортимента и технологию приготовления блюд из мяса диких животных;
• изучить правила подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления;
• изучить требования к качеству блюд из мяса диких животных;
• изучить нормативно-правовую документацию приготовления испанских заправочных блюд из мяса диких животных;
• рассмотреть оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из мяса диких животных.

1.Нормативная литература:
-ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -15 с. [Электронный ресурс] - http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -15 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014. - 16 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014. -11с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. - 15 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. -15 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -14 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -11 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс] - http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. -15 с. [Электронный ресурс] - http://www.creative-chef.ru, свободный;
-ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М. Стандартинформ, 2014. - 20 с. [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
-Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс] -http://www.creative-chef.ru, свободный;
2. Учебники, учебные пособия:
Основные источники:
1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т. Васюкова. – М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 374с.
2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб. / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.
3.Гайворонский К.Я. Охрана труда на предприятиях общественного питания и торговли: учеб. / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2016. - 128с.

4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб./З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2016. - 473с.
5.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.
Дополнительные источники:
1.Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. / Н.И. Ковалёв, М.Н.Куткина, В.А. Кравцова.– М.: Деловая литература, Омега - Л, 2005. - 480с.
2.Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2006. - 247с.

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/377158