

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/39962>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

ВВЕДЕНИЕ 4

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОГО БЛЮДА «ГУЛЯШ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ» 6

1.1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА 6

1.2 ОБОРУДОВАНИЕ. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ 8

1.3 НАБОР И РАСЧЕТ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ НА ЗАДАННОЕ КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ 10

1.4 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ 10

1.5 ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ 2

1.6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ 6

1.7 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЕ, ОТПУСК, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ, УСЛОВИЯ И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ 7

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 9

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ 10

2.1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА 10

2.2 ОБОРУДОВАНИЕ. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ 10

2.3 НАБОР И РАСЧЕТ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ 12

2.4 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ 13

2.5 ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ 15

2.6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ 15

2.7 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЕ, ОТПУСКА, ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ, УСЛОВИЯ И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ 16

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 17

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ 18

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 21

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 22

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 26

ВВЕДЕНИЕ

Русская кухня — это намного больше, чем популярные стереотипы. За столетия были изобретены сотни супов, рыбных блюд, рецептов мяса и сладкого. А современная русская еда — это не только традиционные славянские блюда, но и несметное количество блюд более 150 национальностей, проживающих на всей огромной территории. Еще существует советское наследие, не говоря уже о ежедневной изобретательности людей, придумывающих все больше новых рецептов день за днем.

Русская кухня — одна из самых популярных и широко распространенных в мире.

Национальное венгерское блюдо — гуляш — справедливее всего отнести к категории густых супов, к которым принято подавать гарнир (отсюда, кстати, и возникают ассоциации со вторым блюдом). Когда-то этот суп готовили под открытым небом пастухи, обжаривая в чугунке на свином сале говядину, и добавляя к ней постепенно овощи — картофель, лук, помидоры и сладкий перец. От долгого тушения мяса и овощей в чугунке образовывался густой и ароматный соус — то, что в терминологии советских столовых называлось подливой. В советской кулинарии гуляшом называли рагу (кусочки мякоти) из различного мяса с подливой из муки и томата. Такой гуляш подавался с самым простым гарниром из перловки или макаронных изделий. К супу, который мы будем готовить, гарнир не подают. Основное мясо для гуляша — это говядина. Свинина идет на втором месте, но с ней гуляш готовится быстрее. По венгерским канонам в гуляш добавляется свиное копченое сало. Этот компонент можно не применять, а картофель легко заменить кабачком. Кольца ананаса в слоеном тесте. Отличное, простое и в тоже время оригинальное угощение из минимума ингредиентов. Получается очень вкусная выпечка — сочные ананасы в хрустящем, рассыпчатом тесте. Особенно вкусно, когда тесто еще теплое. Ананасы в слоеном тесте — быстрая и вкусная экспресс-выпечка,

особенно если использовать покупное слоеное тесто.

Цель работы – теоретическое обоснование и практическое выполнение технологии приготовления блюда и кондитерского изделия.

Задачи работы:

1. Описать технологию приготовления блюда «Гуляш с овощным гарниром» и кондитерского изделия «Кольца ананаса в слоеном тесте».
2. Описать организацию рабочего места для приготовления блюда и кондитерского изделия.
3. Описать виды и пищевую ценность сырья, используемого для приготовления блюда «Гуляш с овощным гарниром» и кондитерского изделия «Кольца ананаса в слоеном тесте».
4. Отработать технологию приготовления блюда и кондитерского изделия.

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОГО БЛЮДА «ГУЛЯШ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ»

1.1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства, Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами.

Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
- назначению - для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее, чем за два часа до открытия торгового зала.

1.2 ОБОРУДОВАНИЕ. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно

использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов.

Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5-1%, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность.

Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда.

Для рациональной организации рабочего места повара¹ следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование.

Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда.

Для рациональной организации рабочего места повара следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование. Технологическую линию оборудуют производственным столом, моечной ванной, подвесными полками для инвентаря, кухонными стеллажами для хранения небольшого запаса продуктов, а также одним или несколькими пищеварочными котлами, в которых готовятся бульоны, супы, напитки. Оборудование горячего цеха располагают по ходу технологического процесса и дополняют нейтральными столами, для проведения вспомогательных операций. Его можно располагать как вдоль стен, так и островным способом, когда в центре устанавливают две или более параллельных линий из определённых видов теплового оборудования, а производственные столы и стеллажи размещают по периметру цеха.

При необходимости в горячем цехе устанавливают электромеханическое оборудование, которое используют для нарезки овощей, протирания продуктов (картофельное пюре и супы-пюре), перемешивания ингредиентов и замешивания теста. Можно установить универсальную кухонную машину, которая качественно и эффективно выполняет все эти технологические операции.

1. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. -М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
3. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
5. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
7. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Расчет горячего цеха предприятий общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта. - М.: Российский университет кооперации, 2008. - 33 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин.- М.: Академия, 2010. – 320 с.
9. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений /М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
10. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Колос, 2000.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. -М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
12. 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.

13. 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.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

15. 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.

16. 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.

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с

18. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

19. Трудовое право России: учебник для высш. учеб. заведений / Под общ. ред. Ю.П. Орловского, А.Ф. Нуртдиновой. -М.: Инфра-М, 2008. – 608 с..

20. Усов В.В. 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.

21. Организация работы горячего цеха. - http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-11.htm

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/39962>