

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/40518>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение 3

1 Технологический процесс 5

1.1 Товароведная характеристика используемого сырья 5

1.2 Кулинарная обработка продуктов 7

1.3 Технология приготовления. Оформление и отпуск. Требования к качеству 8

1.4 Условия и сроки хранения выпускаемых блюд и изделий 10

2 Организация рабочего места 11

3 Оборудование, инвентарь, инструмент 15

4 Правила техники безопасности и охраны труда 15

5 Правила санитарии и гигиены 18

Заключение 26

Список использованных источников 28

Введение

Актуальность темы исследования. История возникновения кулинарии мире ведет свое начало с древности, когда человек впервые стал добывать для себя пищу. С тех пор много изменилось, и кулинария стала одним из видов искусства.

Кулинария – слово, произошедшее от латинского «culīna», то есть кухня. Значение его понятно каждому, это искусство приготовления вкусных, полезных и сытных блюд.

История мировой кулинарии считается одной из самых древних. Отношение к еде и её приготовлению в разных странах, на разных территориях было удивительно разным. Различались, конечно, и продукты (впрочем, это, хоть и в меньшей степени, актуально до сих пор: какой-нибудь специфический испанский хамон или японскую лапшу редко подают в качестве дежурного домашнего обеда), и способы их приготовления.

История кулинарии в России началась с учреждением первых поварских школ. Состоялось это в конце девятнадцатого века. До того никому просто не приходило в голову, что искусству готовить нужно учить.

А между тем русская кухня – одна из самых богатых в мире:

Пельмени, щи, супы, пирожки-расстегаи и многое-многое другое – всё это существовало в стране, рецепты и кулинарные хитрости хранились в народе в течение многих столетий. Эти блюда русской национальной кухни широко известны во всем мире.

Конечно, рецепты и блюда разных стран постоянно смешивались, и теперь уже трудно выяснить, например, где именно изобрели макароны. Разнообразные ингредиенты, сушеные фрукты и овощи, вяленое мясо, специи вместе с рецептами привозились в дальние страны торговцами и путешественниками, а после становились привычной частью национальной кухни.

Сейчас же, не выезжая из родного города, можно попробовать блюда практических всех кухонь мира:

- бразильские;
- мексиканские;
- итальянские;
- греческие;
- русские;
- азиатские и др.

Блюда из курицы занимают далеко не последнее место в нашем рационе, они пользуются равным успехом и в будни, и в праздники. Не обойдется и детский стол без деликатесов из курицы.

Сегодня существует достаточно много разнообразных способов приготовления курицы. В кухнях многих стран мира блюда из курицы занимают особенное место, например, когда-то цыпленок табака прославил

грузинскую кухню, а курица с грибами – русскую. Широкое применение курица получила в приготовлении праздничных блюд, особенно на Новый год и Рождество.

Цель исследования - изучить и проанализировать технологию приготовления блюд из жареной и домашней птицы.

Задачи исследования:

- 1) изучить технологию приготовления блюд из жареной и домашней птицы;
- 2) рассмотреть организацию рабочего места
- 3) проанализировать оборудование, инвентарь, инструмент и правила техники безопасности и охраны труда;
- 4) выявить правила санитарии и гигиены.

Объект исследования – блюда из жареной и домашней курицы.

Предмет исследования – технология приготовления блюд.

Работа по структуре состоит из введения, пяти глав, заключения и списка использованных источников

1Технологический процесс

1.1 Товароведная характеристика используемого сырья

Таблица 1 - Требования к качеству и условия хранения сырья

Наименование сырья Показатель качества Условия и сроки хранения

Курица Тушки кур, имеют хорошо развитые мышцы. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Тушки птицы должны быть хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера, пуха, пеньков, царапин, разрывов, пятен, кровоподтеков. У полупотрошенных тушек полость рта и клюв должны быть очищены от корма и крови, ноги - от загрязнений, известковых наростов. Допускается на тушках птицы 1 категории - единичные пеньки и легкие ссадины, не более двух порывов кожи длиной до 1 см каждый.

Курица – источник легкоусвояемого белка высокого качества, который необходим для строительства клеток всего организма и особенно мышечной ткани. Куриное мясо содержит витамины группы В, А, а также калий, цинк, железо, фосфор, полезно для поддержания нормальной деятельности сердечно-сосудистой системы (calorizator). Упаковывают тушки всех видов птиц в пакеты из полимерной пленки. Тушки птицы укладывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона отдельно по видам, категориям упитанности, способам обработки.

Масло подсолнечное

Допускается легкое помутнение, «сетка» или осадок Вкус и запах свойственные подсолнечному маслу, без посторонних запаха и привкуса.

Масло подсолнечное – высококачественный растительный жир, продукт не содержит белков и углеводов. В составе масла подсолнечного содержится уникальный витаминный комплекс, в который входят: витамины А, D, E, F и K, ненасыщенные жирные кислоты, необходимые всем системам организма для нормальной деятельности (calorizator). Подсолнечное масло нерафинированное в потребительской упаковке хранят в крытых затемненных помещениях.

Лук Окраска репчатого лука может быть разной в зависимости от сорта. Обычно, чем светлее, тем менее острей. Если выбираете желтую луковицу, то постарайтесь выбрать ее с золотистым оттенком.

Размер лука, как и любого овоща, не должен быть большим, т.к. у такой луковицы образовывается толстый слой шелухи и накопленная от этого излишняя влага, которая может значительно повлиять на качество продукта. Вкус может поменяться на неестественно сладковатый. Хранить луковицы можно также, как и чеснок, сплетенными и подвешенными в сухом помещении при обычной комнатной температуре 18-24 градусов Цельсия. Если все же такой способ хранения неудобен, поместите их в сухой ящик или корзину. В любом случае перед хранением важно высушить лук и особенно его шейку. Следите за вентиляцией помещения.

Морковь корнеплоды должны быть свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждений плечиков корнеплодов.

В, Е, РР, К.

В состав корнеплода, кроме витаминов, входят минералы — калий, фосфор, железо, медь, йод, цинк, хром, никель и фтор.

Белки – 1,30 гр.

Жиры – 0,10 гр.

Углеводы – 7,20 гр. Хранят в подсобных помещениях в поступившей таре при температуре 0—4°C при относительной влажности воздуха 85—95%.

1.2 Кулинарная обработка продуктов

Тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре 8—10°C и относительной влажности воздуха 85—95% в течение 10—12 ч. Тушки укладывают на стеллажи, столы или развешивают на вешалках так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Если у птицы имеются недоразвитые перья (пеньки), то их удаляют с помощью пинцета. Головы отрубают между 2-м и 3-м шейными позвонками.

На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрывала место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Крылья — по локтевой сустав (кроме цыплят).

У птицы, поступающей в полупотрошеном виде, удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошеной птицы удаляют внутренний жир, легкие, почки (если они имеются).

Участки тушки, пропитанные желчью, срезают. Птицу промывают холодной проточной водой температурой не выше 15°C.

При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекала вода.

Лук, морковь сортируем, калибруем, моем, режем.

Мясо домашней птицы, а также продукты, входящие в состав запекаемых блюд, до запекания варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности мяса птицы.

Готовые продукты в зависимости от характера блюда заправляют соусом, укладывают в металлические блюда, сковороды, формочки, в калачи, корзиночки или волованы, выпеченные из слоеного или сдобного теста, а затем запекают. Запекание преследует цель быстрого образования поджаристой корочки по всей поверхности запекаемого блюда; для этого требуется более высокая температура жарочного шкафа, в пределах 300—350°. После образования поджаристой корочки блюдо ставят в жарочный шкаф (150—200°) для полного прогрева.

Жарка на открытой жарочной поверхности - жарят на сковородах или противнях с небольшим количеством жира (15-10% от массы продуктов) или без него при 150-180°C до кулинарной готовности. Если к моменту образования корочки изделия не готовы, их дожаривают в жарочном шкафу.

1.3 Технология приготовления. Оформление и отпуск. Требования к качеству

1. Жаренная курица. Курицу нарезать на куски. Если берете ножки (голени), то с ними ничего делать не нужно. Чеснок очистить. Разрезать каждый зубок на 3 части вдоль. Нашпиговать куски курицы чесноком, делая проколы и вставляя по ломтику чеснока.

Разогреть сковороду, добавить масло. Выложить куски курицы или голени. Сковорода должна быть достаточно большой, чтобы все куски вместились в один слой, иначе курица даст сок и сварится, а не поджарится. Если большой сковороды нет, то обжаривайте куски по очереди, затем сложите вместе. Добавить нарезанный полукольцами лук и обжарить вместе с курицей в вытопившемся жире, помешивая. Добавить соль, перец. Влить немного пива, накрыть крышкой, тушить на маленьком огне, пока пиво не выпарится, затем добавить еще немного пива. Тушить, пока пиво почти полностью не выпарится. Курица получается очень ароматной и полностью разваренной.

2. Запеченная домашняя курица. процессе приготовления)

Рецепт приготовления:

Для маринада очищенный чеснок положить на разделочную доску и раздавить каждую дольку ножом. Затем мелко-мелко нарубить.

Головку лука или две (по желанию) нарезать кольцами.

Домашнюю курицу разделить порционными кусками - голени, бедрашки, грудка и так далее (кожу можно

снять или оставить). Сложить в глубокую миску, добавить подготовленные овощи, соль, паприку и перец. Перемешать.

Влить уксус.

Залить водой, положить лаврушку и оставить на час-полтора.

Выложить птицу в форму пока без маринада. Колечки лука разложить сверху.

Запекать около четверти часа при температуре в 190 градусов. Далее влить маринад и запекать до полной готовности куриного мяса, примерно, 45 минут или чуть меньше.

Подавать блюдо с любым гарниром.

1.4 Условия и сроки хранения выпускаемых блюд и изделий

Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч.

Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и подогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. При продаже жареной птицы в кулинарных магазинах тушки должны быть заправлены следующим образом: ножки и крылья прижаты к тушке, причём ножки отрублены по пяточному суставу без раздробления костей; шейка целиком удалена, и место её удаления закрыто, частью кожи. Кожа должна быть чистой, без остатков пера и кровоподтёков. У молодых кур и цыплят допускается наличие крыльев .

2 Организация рабочего места

Работа повара связана с выполнением широкого спектра операций. Зачастую в процессе приготовления блюд он должен вести сразу несколько технологических процессов разного рода, не отклоняясь при этом от требований существующих норм и стандартов. Соответственно, для облегчения условий труда рабочее место изначально должно быть организовано подобающим образом. Это относится не только к санитарно-экологическим нормативам, но и к эргономике кухонного хозяйства.

Современная организация рабочего места повара ставит целью обеспечение комфорта, удобства и производительности. Для достижения этих задач используются специальные правила. Основные характеристики рабочего места. Доступность к полкам является одной из ключевых характеристик, определяющих эргономику рабочего места. Так, от пола до верхней полки расстояние не должно превышать 1,75 м.

На ней могут располагаться кухонные инструменты, инвентарь и вспомогательные принадлежности. Высота до средней полки может составлять не более 150 см. Это самая доступная для повара зона, поэтому на этом уровне должны быть расположены часто используемые инструменты, продукты и посуда. В частности, здесь рекомендуется размещать разделочные доски, интегрировать выдвижные ящики и специи. Также имеет большое значение характеристика рабочего места повара в показателе доступности к весам – как показывает практика, в процессе приготовления удобнее всего применять электронные приборы до 5 кг с делениями на 2 г. На них повар сможет оперативно взвешивать порционные куски, полуфабрикаты, сыпучие продукты и т. д. Опять же, для удобства выполнения операций, повар всегда должен иметь в распоряжении порядка 50 см с овощами и др.

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования - М: Издательский центр «Академия», 2011.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования- М: Издательский центр «Академия», 2012.

3. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

4. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

5. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

6. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции - М.: Издательство

«Мастерство», 2010

7. Косолапова Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
8. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
9. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания. - <http://shkolakulinara.ru/bazovye-znaniya/pravila-lichnoj-gigieny-rabotnikov-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/>
10. Правила личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности. - https://www.profiz.ru/sec/4_2017/gigiena_v_pitanii/
11. Предприятия общественного питания и XXI век. - <http://tztver.ru/articles/detail/95>
12. Приготовление птицы. - <http://www.foodtours.ru/toiks-991-2.html>

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/40518>