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/kurovaya-rabota/413988>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ 3

1. Литературный обзор 5

1.1 Организация процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по технологии sous-vide 5

1.2 Ассортимент и технология приготовления блюд по технологии sous-vide 10

2. Практическая часть 17

2.1 Характеристика предприятия 17

2. Поэтапная технология приготовления блюда 18

2.3 Составление нормативно-технологической документации 19

2.4 Варианты оформления и подачи 21

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 22

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 23

ПРИЛОЖЕНИЕ А 25

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 27

ПРИЛОЖЕНИЕ В 29

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время важной задачей для российской индустрии питания, направленной на решение вопросов, связанных с повышением прибыли и рентабельности предприятий ресторанного бизнеса, является разработка рецептур и технологий новых видов кулинарной продукции с учетом последних достижений научно-технического прогресса и применяемых в отрасли инноваций.

Высокий уровень конкуренции на рынке ресторанного бизнеса подталкивает предприятия индустрии питания к внедрению данных инноваций практически во все процессы торгово-производственной деятельности, начиная от поставки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и заканчивая процессами обслуживания потребителей и общими вопросами управления предприятиями отрасли [4].

Известно, что повысить прибыль на предприятиях индустрии питания возможно через расширение ассортимента вырабатываемой на них продукции. В частности, это можно сделать путем разработки новых видов продукции из относительно недорогого, но при этом обладающего полезными свойствами пищевого сырья, что особенно актуально в условиях после прошедшего мирового экономического кризиса.

В последние годы в практику предприятий индустрии питания помимо традиционных технологий тепловой кулинарной обработки вводятся технологии инновационного плана, среди которых большой интерес представляют технологии приготовления кулинарной продукции в пароконвектомате при пониженных температурах, в том числе в вакуумной упаковке –sous-vide (фр. «под вакуумом»). Общим для данного вида технологий является то, что они позволяют сохранить влажность и большинство питательных веществ продукции, которые обычно теряются при традиционных видах тепловой обработки. Относительно низкая температура обработки предотвращает подгорание, которое возможно при высокотемпературных способах приготовления, когда поверхность пищи открыта температурам, значительно превышающим те, которые должны быть достигнуты внутри продукта при его доведении до кулинарной готовности [2].

Вместе с тем, вышеуказанные инновационные технологии приготовления кулинарной продукции из индейки являются недостаточно изученными на сегодняшний день, что определяет актуальность данной работы.

Целью настоящей курсовой работы является изучение актуального ассортимента приготовления и способ реализации стейков из мяса и рыбы для кафе на 80 посадочных мест.

В соответствии с целью, в работе поставлены следующие задачи:

- Провести литературный обзор по теме исследования, изучив особенности технологии и условия ее реализации;
- Дать характеристику предприятия, которое может реализовать в своем производственном цикле

ассортимент стейков из мяса и рыбы;

- Разработать нормативную документацию на продукцию.

Объект исследования – кулинарная продукция (стейки), приготовленная с применением различных технологических режимов и параметров: традиционным способом и в вакууме по технологии sous-vide.

Предмет исследования – влияние различных технологических режимов и параметров тепловой обработки на показатели качества кулинарной продукции (стейки).

Методы исследования – теоретические (литературный обзор, обоснование выбора вакуумной упаковки), экспериментальные (оценка органолептических, физико-химических и микробиологических показателей).

Курсовая включает две самостоятельные части, разделенные на параграфы, а также введение, заключение, список использованных источников.

1. Литературный обзор

1.1 Организация процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по технологии sous-vide

В условиях нарастающей конкуренции и борьбы за привлечение потребителей предприятиям общественного питания нужно не только удовлетворить потребности гостей в приготовленной кулинарной продукции, но и расширить её ассортимент. Одним из вариантов разрешения данного вопроса является внедрение инновационных технологий производства кулинарной продукции [1].

В настоящее время возрастает популярность низкотемпературного приготовления пищи с использованием Sous Vide.

Первый способ заключается в приготовлении пищи в вакуумной упаковке при стабильной температуре ниже температуры кипения воды, как правило, от 55 до 85 °С. Щадящий температурный режим позволяет сохранить пищевую и биологическую ценность продуктов питания [4].

Технология второго способа состоит в создании низкого давления при отсутствии кислорода, благодаря которому возможно снижение температуры жарки или тушения (ниже 100 °С) и сохранения текстуры, цвета и питательных веществ продуктов.

Для приготовления по технологии Sous Vide обязательно наличие вакуумного упаковщика, в котором обеспечивается герметичность упаковки и создание вакуума на 99 %. На данном этапе необходимо обеспечить соблюдение санитарных норм. Подготовка сырья должна производиться исключительно в заготовочном цехе с температурой не выше +10 °С, а также в соблюдении тщательной первичной обработки (мойки) [7].

Немаловажным шагом является и выбор упаковочного материала. Необходимо обратить внимание на композитный состав вакуумных пакетов и надёжность их производителя, т.к. именно барьерная упаковка обеспечивает максимальное бактериостатирование поверхности продукта и, тем самым, увеличивает срок годности продукта. Наиболее подходящие материалы – композитные полимерные с высокими барьерными свойствами; в т.ч. газонепроницаемостью, которая препятствует проникновению обсеменённых атмосферных газов внутрь упаковки.

Однако на деле немало производителей стремятся сэкономить на себестоимости пакета. Как правило, используют ламинированные материалы (полученные сольвентным и бессольвентным способом), когда «барьерность» достигается методом адгезивного «припечатывания» не барьерного, дешевого полимера к тонкой барьерной пленке на основе LLDPE (ЛПВП) и EVOH (сополимера этилена и винилового спирта). В результате, срок хранения мясных полуфабрикатов сокращается до 5-7 дней.

1. Дерябина Н.А. Перспективы применения технологии sous vide на предприятиях общественного питания // Пищевые инновации и биотехнологии: материалы Международной научной конференции / под общ. ред. А.Ю. Просекова; ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)». – Кемерово, 2015. – С. 298–299.

2. Дубровская В.И., Гоноцкий В.А. Продукты из мяса индейки // Птица и птицепродукты. – 2013. – № 3. – С. 30–32.

3. Загоровская В. Дорога индейка к обеду / В. Загоровская // Птицепром. – 2016. – № 2(31). – С. 10–14.

4. Куткина М.Н., Федина Е.Ю. Влияние пароконвекционного способа нагрева на пищевую ценность мяса птицы // Мясная индустрия. – 2007. – № 4. – С. 44–48.

5. Левина Т.Ю. Технология производства полуфабрикатов из мяса индейки для лечебного и

- профилактического питания // Наука сегодня: сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции, 24.10.2014 г. – Вологда: ООО «Издательский дом Вологжанин». – 2014. – С. 13–14.
6. Морарь М.А. Перспектива развития производства индеек в России / М.А. Морарь, Е.С. Вайскрובה // Молодой ученый. – 2016. – №14. – С. 368–371.
7. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016. – 576 с.
8. Самченко О.Н. Мясо индейки в технологиях мясопереработки // Технические науки – от теории к практике. – 2015. – № 50. – С. 67–71.
9. Серпунина Л.Т., Анистратова О.В., Ткачева И.Ю. и др. Обоснование условий тепловой и низкотемпературной обработки для получения полуфабриката высокой степени готовности из цыплят-бройлеров // Инновации в технологии продуктов здорового питания: сборник научных трудов IV Всероссийской научной конференции. – Калининград, 2017. – С. 5-12.
10. Собаева Н.Х. Анализ и оценка интенсивности конкуренции на рынке производства мяса индейки в России в условиях импортозамещения / Перспективы науки–2016: материалы III Международного конкурса научно-исследовательских работ. – 2016. – С. 345–351.
11. Степнова А.Э., Берлова Г.А. Характеристика мяса индейки // Все о мясе. – 2006. – № 4. – С. 49.

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/413988>