

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/62347>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ 4

2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «СЕМГА ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ» 11

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ 13

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 15

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 17

ПРИЛОЖЕНИЕ А 19

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 20

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность работы.

Развитие предприятий общественного питания невозможно без расширения и совершенствования ассортимента реализуемых блюд. Самой обширной группой блюд в меню кафе, и ресторанов являются горячие блюда, при этом блюда из рыбы занимают особое место.

Посетителей ресторанов привлекают лосось, семга, сибас, дорада, в меньшей степени треска. Эти виды рыбы приемлемы по цене, что и обеспечивает им лидерство в сегменте HoReCa.

В данной работе рассмотрим технологический процесс приготовления блюда «Семга под сливочно-икорным соусом с картофельным пюре».

Семга (атлантический лосось) обитает в северной части Атлантического океана, и является одним из ценнейших промысловых видов среди лососей.

Мышечная ткань семги богата микроэлементами (фосфор, калий, медь, натрий, магний, кальций), также в ней содержится железо, марганец и цинк. Помимо этого, она богата жирными кислотами Омега-3 и Омега-6 и витаминами А, В, Е, D, а также фолиевой кислотой.

Таким образом, блюдо «Семга под сливочно-икорным соусом с картофельным пюре» является источником белка, минеральных веществ в питании человека.

1. ТОВАРОВЕДЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

Основным видом сырья для приготовления блюда «Стейк семги под сливочно-икорным соусом с отварным картофелем» является рыба, поэтому дадим более подробную характеристику данному виду сырья.

На протяжении десятилетий исследователи из различных стран говорят о пользе рыбы и о ее оптимальном количестве в питании человека. Рыба может выступать важнейшим фактором питания, определяющего здоровье населения.

Съедобными частями рыбы являются мясо, молоки, икра, печень.

К несъедобным частям рыбы относят плавники, головы, пищеварительные органы, кости, плавательный пузырь, чешуя, жабры, почки, сердце. Однако кости, плавники, головы используют во время приготовления заливных блюд и ухи. Соотношение между съедобными и несъедобными частями у разных рыб колеблется в зависимости от следующих факторов: пол, время лова, способ разделки. Выход съедобной части, как правило, составляет 50-80 %.

В рыбе и рыбных продуктах содержатся основные пищевые вещества, которые, необходимы для жизнедеятельности организма человека: белки, жиры, минеральные вещества, витамины.

На пищевую ценность мяса рыбы оказывают влияние следующие факторы: вид, возраст, место обитания, физиологическое состояние, время лова рыбы и др. Содержание в мясе рыбы веществ находится в следующем соотношении:

- 1) белки - 16-18 %,
- 2) небелковые азотистые вещества - 1,6 - 4%,
- 3) жир - 0,2 - 30%,
- 4) вода - 48 - 85%,
- 5) минеральные вещества - 1 - 2 %.

Особая роль белков рыбы обусловлена их сбалансированностью по аминокислотному составу, а также высоким коэффициентом усвоения - до 97%. Содержание белка варьируется от 10-18%, в зависимости от вида рыбы.

Второй компонент, который количественно преобладает в составе мяса рыб, - это липиды (жиры), который представлен главным образом, триглицеридами, качество которых определяется содержанием в них полиненасыщенных жирных кислот, которые не синтезируются в организме человека, а также жирорастворимых витаминов.

1. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. - СПб.: ПРОФИКС, 2011. - 200 с.
2. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие. - М.: Дашков и К°, 2009.
3. Голунова Л.Е., Лабзина А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2011. - 408 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Ковалёв Н.И. Русская кухня: учебное пособие. - М.: Деловая литература, 2009. - 520 с.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2008. - 552 с.
8. Мельситова, И. В. Качество и безопасность продуктов питания. - Минск: БГУ, 2016. - 199 с.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 352 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебинформ, 2009. - 618 с.
11. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с. 53.
12. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. - Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2011. - 136 с.
13. Шевелева Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. Кемерово: КТИПП, 2014. 140 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.: Академия, 2011. - 416

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/62347>