

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/69059>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Содержание

Введение 3

1 Технология приготовления блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом 5

1.1 Товароведная характеристика сырья, используемого при приготовлении блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом 5

1.2 Технологический процесс приготовления блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом 7

1.3 Требования к качеству и условия хранения 9

1.4 Организация рабочего места, техническое оснащение при приготовлении блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом 10

1.5 Правила техника безопасности при приготовлении блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом 11

2 Технология приготовления торта бисквитного с кремом масляным основным 13

2.1 Товароведная характеристика сырья, используемого при приготовлении торта бисквитного с кремом масляным основным 13

2.2 Технологический процесс приготовления торта бисквитного с кремом масляным основным 16

2.3 Требования к качеству и условия хранения торта бисквитного с кремом масляным основным 20

2.4 Организация рабочего места, техническое оснащение при приготовлении торта бисквитного с кремом масляным основным 22

2.5 Правила техника безопасности при приготовлении торта бисквитного с кремом масляным основным 24

2.6 Санитарные требования при приготовлении торта бисквитного с кремом масляным основным, личная гигиена повара 25

Заключение 27

Список литературы 29

Приложение А 31

Приложение Б 33

Введение

Актуальность работы.

Система общественного питания – это одна из наиболее развивающихся услуг в последние годы. Питание направлено не только на удовлетворение первостепенных физиологических потребностей человека, но и дает возможность приобщения к национальным традициям и культуре народов.

Сфера общественного питания играет особую роль в жизни каждого человека и современного общества.

Темпы роста рынка общественного питания в последние годы можно охарактеризовать как стабильные.

Открываются новые заведения, которые привлекают к себе гостей своими особенностями: наличие уникальных сервисов, неординарная обстановка, усовершенствованные системы обслуживания, необычные технологии приготовления блюд.

Цель данной работы – рассмотреть технологию приготовления блюда «фрикадельки рыбные с томатным соусом» и изделия «торт бисквитный с кремом масляным основным».

Для достижения вышеуказанной цели необходимо решить следующие задачи данной работы:

1) Дать характеристику сырью, используемому при приготовлении блюда «фрикадельки рыбные с томатным соусом»;

2) Рассмотреть особенности первичной обработки сырья;

3) Изучить особенности организации рабочего места, технического оснащения при приготовлении блюда «фрикадельки рыбные с томатным соусом»;

4) Описать технологический процесс приготовления блюда «фрикадельки рыбные с томатным соусом»;

5) Рассмотреть вопрос охраны труда, техники безопасности при приготовлении блюда «фрикадельки

рыбные с томатным соусом»;

6) Дать товароведную характеристику сырью, используемого при приготовлении торта бисквитного с кремом масляным основным;

7) Рассмотреть технологический процесс приготовления торта бисквитного с кремом масляным основным;

8) Рассмотреть организацию рабочего места, и техническое оснащение при приготовлении изделия «торт бисквитный с кремом масляным основным»;

9) Рассмотреть технология изготовления изделия «торт бисквитный с кремом масляным основным»;

10) Описать вопрос охраны труда, технику безопасности для кондитера;

11) Определить санитарные требования при приготовлении и реализации изделия «торт бисквитный с кремом масляным основным».

Структура. Данная работа состоит из введения, двух глав, одиннадцати параграфов, заключения, списка литературы, приложения.

1 Технология приготовления блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом

1.1 Товароведная характеристика сырья, используемого при приготовлении блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом

Основным видом сырья для приготовления блюда «фрикадельки рыбные с томатным соусом» 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.

С уменьшением содержания жира происходит увеличение относительного количества влаги в рыбе.

Содержание липидов в рыбе также может значительно отличаться зависимости от вида рыбы.

Соотношение жир/белок для разных видов рыб значительно различается.

Минеральные вещества мяса рыб разнообразны, однако преобладают следующие элементы: фосфор, калий, натрий, кальций, сера, хлор, марганец, йод. Рыба в питании человека – это важнейший поставщик минеральных веществ.

Вода в мясе рыбы находится в свободном и связанном состояниях. Соотношение этих форм воды может меняться в процессе обработки и хранения рыбы.

Рыба поступает на предприятия общественного питания свежей (живая, охлажденная, мороженая), а также

соленой.

Живую рыбу ценят особенно высоко. Живую рыбу транспортируют в актоаквариумах, хранят на предприятиях в проточной воде (при температуре воды 4-8°C) в ваннах-аквариумах не более 2 суток. Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки у позвоночника от -1 до 5°C. По виду разделки рыба может быть:

- 1) неразделанная;
- 2) с удаленными жабрами и частично внутренностями;
- 3) потрошенная с головой,
- 4) потрошенная без головы.

Мороженая рыба имеет температуру в толще тушки не выше - 6-8°C. Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошеной без головы с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. В мороженом виде выпускают также рыбное филе.

Соленая рыба, которая поступает на предприятия общественного питания, ее подразделяют на следующие группы:

- 1) первая группа представлена рыбой, которая созревает во время посола или хранения в соленом виде. Такую рыбу употребляют в пищу без тепловой обработки (сельди, кильки, семга и др.);
- 2) вторая группа представлена соленой рыбой, которую перед употреблением в пищу подвергают тепловой обработке.

Соленая рыба, которая требует тепловой обработки (лещ, сазан и др.), поступает неразделанной или разных видов разделки: потрошенная, потрошенная без головы или без жабр, разделанная на пласт с головой или без головы, тушкой.

1.2 Технологический процесс приготовления блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, тщательно перемешивают и выбивают.

В рыбную котлетную массу добавляют лук, яйца и специи (в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавлять дополнительно маргарин столовый 5-8 г на порцию), тщательно перемешивают, разделяют на шарики массой по 15-18 г и припускают 10-15 мин.

При отпуске фрикадельки гарнируют, поливают соусом.

В таблице 1 представлена рецептура блюда «Фрикадельки рыбные с томатным соусом».

Таблица 1 - Рецептура блюда «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»

Технологическая схема приготовления блюда «фрикадельки рыбные с томатным соусом» на рисунке 1.

Филе рыбы Пшеничный хлеб Молоко Лук репчатый Яйца Специи

Нарезка на куски Замочить Первичная обработка Обработка

Измельчение Мойка

Перемешивание Измельчение

Добавление

Перемешивание

Формование (шариков по 15-18 г)

Припускание (10-15 мин)

Оформление и подача (при $t = 75^\circ\text{C}$)

Рисунок 1 - Технологическая схема приготовления блюда - «Фрикадельки рыбные с томатным соусом».

В приложении представлена технико-технологическая карта на блюдо «Фрикадельки рыбные с томатным соусом».

1.3 Требования к качеству и условия хранения

Основные показатели кулинарной продукции представлены следующими:

- 1) внешний вид,
- 2) цвет,
- 3) запах,
- 4) консистенция,
- 5) вкус.

Органолептические показатели качества блюда «фрикадельки рыбные с томатным соусом»:

Внешний вид: изделия округлой формы аккуратно уложены, сбоку соус.

Внешний вид соуса: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция фрикаделек: сочная, рыхлая, однородная.

Консистенция соуса: однородная, густая

Цвет: светло-серый.

Цвет соуса: красный

Вкус и запах: рыбной котлетной массы, умеренно соленый, в меру острый. Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Вкус соуса: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах соуса: запах овощей в сочетании с томатной пастой

Фрикадельки рыбные можно хранить на мармите 2 часа при температуре 65-70 0С, в холодильнике - при температуре от +2 до +4 0С до 12 часов.

1.4 Организация рабочего места, техническое оснащение при приготовлении блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом

Площадь рабочего места должна быть достаточной с целью обеспечения рационального размещения оборудования, создания безопасных условий труда, а также удобного расположения инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагают по ходу технологического процесса.

Во время определения наиболее удобных (оптимальных) для работника размеров оборудования учитывают антропометрические данные (рост работника, длина рук и т. п.).

Большое значение с целью правильной организации труда работников имеет продуманное размещение на рабочем месте инструмента, инвентаря, различных приспособлений, которые необходимы с целью выполнения технологических операций.

Инвентарь, инструменты, которые используют постоянно, располагают непосредственно «под рукой»; те инструменты, которые работники используют реже, размещают в некотором отдалении.

Рабочие места поваров оснащают инструментами, инвентарем с целью выполнения определенных операций. Для приготовления горячих закусок необходимо следующее материально-техническое оснащение:

- 1) оборудование: производственный стол, весы, куттер,
- 2) инвентарь, инструменты, посуда: комплект ножей поварской тройки, разделочная доска, лоток для сырья, противень/сковорода, тарелка.

Полуфабрикаты нарезают на производственном столе с маркировкой «СР». Инструменты и инвентарь кладут с правой стороны, рыбу с левой. Весы должны стоять перед поваром на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «СР» кладут перед собой.

1.5 Правила техника безопасности при приготовлении блюда - фрикадельки рыбные с томатным соусом

Блюдо «фрикадельки рыбные с томатным соусом» приготавливают в горячем цехе, поэтому рассмотрим охрану труда и технику безопасности для повара, работающего в горячем цехе.

Работники, которые обслуживают газовое оборудование, должны пройти специальный технический минимум. Эксплуатация оборудования, которое работает под давлением, без исправной арматуры

запрещена. Разбор, чистку и смазку оборудования разрешают только в случае полной остановки машин и отключения их от источников электроэнергии, пара или газа. Электроаппаратура должна иметь заземление.

Открывать крышки пищеварочных стационарных котлов можно через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием следует приподнять клапан-турбинку за кольцо и необходимо убедиться, что внутри котла нет пара.

Нельзя загромождать посудой и тарой проходы около рабочих мест. Пол в производственном помещении должен быть ровным, без выступов, нескользким. Температура в цехе не должна быть выше 26°C.

Список литературы

- 1 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2015. – 30 с.
- 2 СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М.: Изд-во стандартов, 2011.
- 3 СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. М.: Изд-во стандартов, 2008.
- 4 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М.: Изд-во стандартов, 2003.
- 5 Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторан. - М.: Центр учебной литературы, 2014.
- 6 Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - М.: Академия, 2015. - 384 с.
- 7 Бутейкис Н. Г., Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - М.: Профессиональное образование. - 2014.
- 8 Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова - М.: Мастерство, 2014. - 320 с/
- 9 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.-М.: Деловая литература, 2011.
- 10 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студентов образовательных учреждений среднего специального образования / Л.А. Радченко. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 352с.
- 11 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Издательство Хлебинформ, 2009. - 618с.
- 12 Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания: учеб. пособие / В. В. Усов. - М.: «Академия», 2011. - 416 с.

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/69059>