

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/70191>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

Реферат 3

ВВЕДЕНИЕ 5

1. Теоретическая часть 8

1.1 Значение соусов в питании 8

1.2 Обработка сырья для приготовления горячих соусов 8

1.3 Подготовка сырья для приготовления горячих соусов 12

1.4 Традиционный ассортимент горячих соусов 14

1.5 Современные тенденции оформления и подачи горячих соусов 15

1.6 Требования к качеству и хранению горячих соусов 16

2. Практическая часть 18

2.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления горячих соусов из грибов и ягод 18

2.2 Разработка технологических карт горячих соусов из грибов и ягод 19

2.3 Составление схем технологического процесса производства горячих соусов из грибов и ягод 23

2.4 Расчет потребности в сырье 28

2.5 Составление калькуляционных карт 31

2.6 Органолептический контроль качества разработанного горячего соуса из грибов и ягод 33

2.7 Расчет пищевой и энергетической ценности горячего соуса из грибов и ягод 37

2.8 Разработка нормативно-технологической документации на горячий соус из грибов и ягод 41

2.9 Организация работы горячего цеха 42

2.10 Организация труда работников горячего цеха 48

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 50

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 52

ПРИЛОЖЕНИЕ А 54

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 64

Реферат

Целью данной работы является рассмотрение особенностей приготовления горячих соусов из грибов и ягод. Для достижения вышеуказанной цели, необходимо решить следующие задачи данной работы:

- 1) Определить значение соусов в питании;
- 2) Описать особенности обработки сырья для приготовления горячих соусов;
- 3) Рассмотреть подготовку сырья для приготовления горячих соусов;
- 4) Рассмотреть традиционный ассортимент горячих соусов;
- 5) Описать современные тенденции оформления и подачи горячих соусов
- 6) Рассмотреть требования к качеству и хранению горячих соусов;
- 7) Дать характеристику сырью, используемому для приготовления горячих соусов из грибов и ягод;
- 8) Разработать технологические карты на горячие соусы из грибов и ягод;
- 9) Составить схемы технологического процесса производства горячих соусов из грибов и ягод;
- 10) Рассчитать потребность в сырье;
- 11) Составить калькуляционные карты;
- 12) Определить особенности органолептического контроля качества разработанных горячих соусов из грибов и ягод;
- 13) Рассчитать пищевую и энергетическую ценности горячих соусов из грибов и ягод;
- 14) Разработать нормативно-технологическую документацию на горячие соусы из грибов и ягод;
- 15) Описать организацию работы горячего цеха;
- 16) Рассмотреть особенности организации труда работников горячего цеха.

Актуальность рассматриваемой темы не вызывает сомнений, т.к. именно благодаря соусам, в том числе и

горячим соусам из грибов и ягод, блюдам придается особый, неповторимый вкус, поэтому из одних и тех же продуктов можно приготовить разнообразные по вкусу кушанья. Благодаря различным красящим веществам, которые содержатся в соусах, блюда имеют привлекательный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи.

Новизна данной работы заключается в том, что были разработаны новые рецептуры горячих соусов из грибов и ягод: соус из морошки, бруснично-вишневый соус, сливочно-грибной соус, соус с лесными грибами, ткемали из красной смородины.

Были разработаны технологические карты, технико-технологические карты на горячие соусы из грибов и ягод: соус из морошки, бруснично-вишневый соус, сливочно-грибной соус, соус с лесными грибами, ткемали из красной смородины. Были составлены технологические схемы приготовления вышеуказанных соусов, и произведен расчет сырья для приготовления разработанных соусов из грибов и ягод.

Результаты данной работы, а именно разработанные технологии сложных горячих соусов (а также схемы, технологические, технико-технологические карты) могут быть применены при приготовлении соусов на предприятиях общественного питания.

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность работы.

Исторические события, которые происходят в разных странах, а также их географическое положение, культура, традиции, национальные особенности и религиозные верования их народов оказали большое влияние на национальные кулинарные рецепты.

Кухня любой страны представляет собой неотъемлемую и важную составляющую ее культуры и менталитета. Французы расценивают кулинарию как искусство. Французы считаются наиболее искушенными в данном вопросе, и именно во Франции впервые стали использоваться соусы, ассортимент которых за столетия стал невероятно огромен и достиг отметки в 300 наименований.

Соус представляет собой жидкую приправу к основному блюду и/или гарниру. Соусы можно не только подавать к готовым блюдам, но и использовать в процессе их приготовления, к примеру, многие продукты тушат в соусе или запекают под соусом.

Соусы способны придать любому блюду особый, неповторимый вкус, поэтому из одних и тех же продуктов можно приготовить разнообразные по вкусу кушанья. Благодаря различным красящим веществам, которые содержатся в соусах, блюда имеют привлекательный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи.

Вышеуказанное обуславливает важность и актуальность рассмотрения данной темы.

Цель данной работы – рассмотреть особенности приготовления горячих соусов из грибов и ягод.

Для достижения вышеуказанной цели, необходимо решить следующие задачи данной работы:

- 1) Определить значение соусов в питании;
- 2) Описать особенности обработки сырья для приготовления горячих соусов;
- 3) Рассмотреть подготовку сырья для приготовления горячих соусов;
- 4) Рассмотреть традиционный ассортимент горячих соусов;
- 5) Описать современные тенденции оформления и подачи горячих соусов
- 6) Рассмотреть требования к качеству и хранению горячих соусов;
- 7) Дать характеристику сырью, используемому для приготовления горячих соусов из грибов и ягод;
- 8) Разработать технологические карты на горячие соусы из грибов и ягод;
- 9) Составить схемы технологического процесса производства горячих соусов из грибов и ягод;
- 10) Рассчитать потребность в сырье;
- 11) Составить калькуляционные карты;
- 12) Определить особенности органолептического контроля качества разработанных горячих соусов из грибов и ягод;
- 13) Рассчитать пищевую и энергетическую ценности горячих соусов из грибов и ягод;
- 14) Разработать нормативно-технологическую документацию на горячие соусы из грибов и ягод;
- 15) Описать организацию работы горячего цеха;
- 16) Рассмотреть особенности организации труда работников горячего цеха.

Объектом данной работы являются сложные горячие соусы из грибов и ягод.

Предметом данной работы является организация технологического процесса приготовления и приготовление горячие соусы из грибов и ягод.

Практическая значимость работы состоит в следующем: разработанные технологии сложных горячих соусов (а также схемы, технологические, технико-технологические карты) могут быть применены при

приготовлении соусов на предприятиях общественного питания.

Структура.

Данная работа состоит из введения, двух глав, шестнадцати параграфов, заключения, списка литературы, приложений.

1. Теоретическая часть

1.1 Значение соусов в питании

Соус - жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы служат составной частью многих блюд. В них входят в качестве вспомогательного сырья, различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков.

Основное назначение соусов - улучшать вкус и аромат готовых блюд, их внешний вид, придавать им сочность, повышать пищевую ценность и дополнять химический состав.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты тушат в соусе или запекают под соусом. Их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

Самая главная заслуга соусов – это умение одно и тоже блюдо сделать по вкусу совершенно разным. Но, важно не путать соусы с подливками, которые предлагают в столовых. Смесь пережаренной муки, жира и соленого бульона без всяких пряностей и растительных приправ не то, что не разнообразит блюда, а наоборот стандартизирует их.

1. Австриевских А.Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Новосибирск: СГУ. 2015. - 268 с.
2. Алешков А.В., Каленик Т.К., Моткина Е.В. Инновации в пищевой индустрии: системное обобщение //8 Вестник КамчатГТУ. 2016. №36.
3. Андреева Л.А., Филимонова Н.В. Аккультурация в сфере национальной кухни // Историческая и социально-образовательная мысль. 2018. №10. С. 35-42.
4. Андреева Л. А. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры // Вестник угроведения. 2018. Т. 8. № 3. С. 491-502.
5. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. - 200 с.
6. Беркетова Л.В. Продовольственная безопасность - необходимое условие национальной безопасности России // Пищевая промышленность. 2015. № 11. С. 16-18
7. Герасимова И. А., Иванов В. Ю. Проблема сохранения культурной идентичности в условиях глобализации // Сервис plus. 2017. Т. 11. № 2. С. 66-76.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Капкан М. В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX вв. // Человек в мире культуры. 2013. № 3. С. 15-26.
11. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.– М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2011. – 480 с.
12. Мельситова, И. В. Качество и безопасность продуктов питания: учебное пособие – Минск: БГУ, 2016. – 199 с.
13. Плохотнюк Л.Н., Шестопалов С.Н., Антонов М.Г. Значение мяса в питании человека // Научный вестник ВВИМО // 2016. №2. С. 81-87.
14. Перкель Т. П. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. Кемерово: КТИПП. 2009. - 100 с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебинформ, 2009. – 618 с
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2001. - 718 с.
17. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М. : КНОРУС, 2014. – 112 с
18. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. 53.

19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
20. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2004. – 136 с.
21. Щербакова, Е.И. Технология продукции общественного питания: учебное пособие/Е.И.Щербакова, Н.Е.Фукс Н.Е.– Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2004. – 86
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания / 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/70191>