

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/72662>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Технология приготовления пищи

### ВВЕДЕНИЕ 3

1 Теоретические основы приготовления сложной кулинарной продукции из птицы и кролика 6

1.1 Товароведная характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции из птицы и кролика 6

1.2 Характеристика ассортимента сложной кулинарной продукции из птицы и кролика 11

1.3 Процессы, формирующие качество кулинарной продукции 16

2 Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции из птицы и кролика 19

2.1 Разработка ассортимента сложной кулинарной продукции из птицы и кролика 19

2.2 Результаты экспериментальной проработки сложной кулинарной продукции из птицы и кролика 22

2.3 Техническое оснащение, организация технологического процесса приготовления, контроля качества и безопасности сложной кулинарной продукции из птицы и кролика 26

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ 38

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 41

ПРИЛОЖЕНИЕ А 44

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 54

### 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.

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

С целью удержания клиентов и привлечения новых гостей, необходимо разрабатывать уникальные продукты, при этом используют современные технологии и оборудование.

В современном мире роль современных технологий постоянно растет. Без их использования затруднительно повышение конкурентоспособности предприятия. Только продукция, которая имеет высокую степень новизны, дает возможность создания положительных экономических результатов.

Использование современных технологий и оборудования актуально и при приготовлении сложных горячих блюд из птицы и кролика.

Блюда из мяса птицы и кролика, занимают особое место в меню предприятий питания и пользуются популярностью.

Блюда из птицы питательны, легко усваиваются организмом, нежели блюда из свинины и баранины. Блюда из нежирной птицы широко используют в детском и лечебном питании.

Крольчатина представляет собой диетический продукт, потому что содержит небольшое количество жира, соединительной ткани, холестерина и солей натрия. При этом мясо кроликов богато белком, железом, фосфором, кобальтом, витаминами PP, C, B6, B12, оно мелковолокнистое и отличается высокой переваримостью.

Блюда из мяса кроликов обладают способностью поддерживать физиологические функции в организме, при этом не затрудняется обмен веществ и не происходит накопление жиров и углеводов.

Цель данной работы – определить направления совершенствования процесса приготовления и расширения ассортимента сложной кулинарной продукции из птицы и кролика.

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

1) Дать товароведную характеристику и описать качество сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции из птицы и кролика;

- 2) Охарактеризовать ассортимент сложной кулинарной продукции из птицы и кролика;
- 3) Описать процессы, формирующие качество кулинарной продукции из птицы и мяса кроликов;
- 4) Разработать ассортимент сложной кулинарной продукции из птицы и кролика;
- 5) Проанализировать результаты экспериментальной проработки сложной кулинарной продукции из птицы и кролика;
- 6) Рассмотреть техническое оснащение, организация технологического процесса приготовления, контроля качества и безопасности сложной кулинарной продукции из птицы и кролика.

Объектом данной работы является сложная кулинарная продукция из птицы и кролика.

Предметом данной работы являются направления совершенствования процесса приготовления и расширения ассортимента сложной кулинарной продукции из птицы и кролика.

Практическая значимость работы состоит в следующем: разработанные технологии горячих блюд из жареного мяса (а также технико-технологические карты) могут быть применены при приготовлении горячих блюд из мяса птицы и кролика на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны и т.д.).

Структура.

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

Во введении поставлена цель и определены задачи данной работы. Также во введении обоснована актуальность работы, определен ее объект, предмет и структура.

В первой главе, состоящей из трех параграфов, дается товароведная характеристика и описывается качество сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции из птицы и кролика. Также в первой главе охарактеризован ассортимент сложной кулинарной продукции из птицы и кролика и описаны процессы, формирующие качество кулинарной продукции из птицы и мяса кроликов.

Во второй главе, также состоящей из трех параграфов, разрабатывается ассортимент сложной кулинарной продукции из птицы и кролика. Также во второй главе проводится анализ результатов экспериментальной проработки сложной кулинарной продукции из птицы и кролика и рассматривается техническое оснащение, организация технологического процесса приготовления, контроля качества и безопасности сложной кулинарной продукции из птицы и кролика.

В заключение сделаны выводы в соответствии с поставленной целью и задачами.

## 1 Теоретические основы приготовления сложной кулинарной продукции из птицы и кролика

### 1.1 Товароведная характеристика и качество сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции из птицы и кролика

Наиболее популярным продуктом в питании человека всегда было мясо. На протяжении десятилетий исследователи из различных стран говорят о пользе мяса и о его оптимальном количестве в питании человека.

Наиболее часто используемыми видами мяса птицы, в том числе и в общественном питании являются: куриное, утиное мясо и мясо индейки.

Мясные куры характеризуются следующими показателями:

- 1) большая живая масса,
- 2) быстрый рост,
- 3) скороспелость,
- 4) хорошее развитие мышц с небольшим содержанием соединительной ткани.
- 5) большой выход мяса - до 70%.

Большое внимание уделяют выращиванию бройлеров – цыплят мясной породы, которые имеют следующие особенности: высокая скороспелость и достижение в возрасте 60 суток живой массы 1,6 кг и более. Мясо цыплят-бройлеров - нежное, сочное, обладает высокими вкусовыми достоинствами. В нем содержится 18-20% белков и 6-13% жира.

Яйценосные куры имеют небольшие размеры и живую массу. Общепользовательные куры крупнее яйценоских, но яйца их мельче. Они хорошо откармливаются и быстро растут.

Утки. В России занимают разведение нескольких пород уток – пекинских, московских белых, зеркальных. В зависимости от продуктивности их подразделяют на мясные, яйценоские и общепользовательные мясные породы.

Индейки представляют собой самый крупный вид домашней птицы, которую выращивают с целью получения мяса. Индюки достигают массы 13-18 кг, индейки – 8-10 кг. Мясо индеек имеет высокие вкусовые свойства, хорошую усвояемость.

В зависимости от вида и возраста различают:

- 1) мясо птицы молодой, к которому относят тушки цыплят, бройлеров – цыплят, утят, гусят, цесарят, индюшат,
- 2) мясо взрослой птицы, которые представлены тушками кур, уток, гусей, индеек, и цесарок.

В зависимости от способа технологической обработки тушки всех видов птиц, которые направляют на реализацию, подразделяют на:

- 1) полупотрошенные, к ним относят тушки, у которых удален кишечник с клоакой и наполненный зоб.
- 2) потрошенные, к ним относят тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова по 2-й шейный позвонок, шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги до сустава или ниже его. Внутренний жир нижней части живота не удаляют. Допускают реализацию потрошенных тушек с легкими и почками.
- 3) потрошенные с комплектом потрохов и шеей. К ним относят потрошенные тушки птиц, в брюшную полость которых вкладывают комплект обработанных потрохов (сердце, печень, мышечный желудок) и шея.

В зависимости от термического состояния тушки птицы могут быть:

- 1) остывшие, температура в толще грудной мышцы которых не выше 25°C;
- 2) охлажденные, температура от 0 до 4 0С
- 3) мороженые, температура не выше -8°C.

В зависимости от упитанности и качества послеубойной обработки тушки всех видов птицы подразделяют на следующие категории:

- 1) 1 категория,
- 2) 2 категория.

Категорию упитанности определяют по следующим показателям:

- 1) степень развития мышечной ткани,
- 2) степень выделения гребня грудной кости (киля),
- 3) количество подкожных жировых отложений;
- 4) качество обработки поверхности птицы.

В зависимости от качества послеубойной обработки тушки должны соответствовать следующим требованиям:

- 1) хорошо обескровлены,
- 2) правильно опрарены,
- 3) чистая кожа без остатков пера, пеньков и волосовидных перьев, разрывов, кровоподтеков и остатков кишечника.

На поверхности тушек 2 категории допускают незначительное количество пеньков и ссадин, не более 3-х разрывов кожи длиной до 2см каждый, слущивание эпидермиса кожи, однако которое не резко ухудшает товарный вид тушки.

Тушки птицы, которые соответствуют по упитанности требованиям 1 категории, а по качеству обработки – 2, относят ко 2 категории.

Данные химического состава разных видов мяса птицы представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Химический состав мяса птицы

Мясо Содержание, г на 100 г съедобной части

влага белок жир золь

Курица 62,6 18,7 18,2 0,8

Утка 45,6 15,8 38,0 0,6

Индеек 57,6 19,5 22,0 0,9

По сравнению с мясом животных куриное содержит несколько больше белков (18,2–21,2%) и экстрактивных веществ, значительно меньше соединительной ткани. Мясо птицы – диетический, легкоусвояемый продукт, с большим количеством биологически активных регуляторных веществ, доступный источник хорошо сбалансированных с потребностью организма аминокислот. В нём много триптофана, лизина, аргинина, стимулирующих рост.

Мясо птицы содержит большое количество белка (17–22%). Около 40% аминокислот, которые содержатся в белках мышечной ткани, являются незаменимыми. Мясо птицы – один из наиболее ценных поставщиков витаминов группы В. Также в мясе птицы содержится достаточно большое количество макроэлементов, среди которых выделяются калий, сера, фосфор, натрий, кальций, а также микроэлементов – железо, цинк, медь, марганец, которые имеют важное значение в обмене веществ.

Крольчатина всегда считалась деликатесным и диетическим продуктом она относится к так называемому

белому мясу, ее мышечная ткань состоит из белка, в котором количество и соотношение незаменимых аминокислот близко к идеальному, она обладает высокими вкусовыми достоинствами, легко переваривается и усваивается организмом человека на 93%.

Кролик классифицируется по упитанности на I и II категории. Кролики поступают потрошеными тушками (оставлены почки), голова удалена по 1 -му позвонку, передние ноги – по запястью, задние – по скакательному суставу.

Калорийность, химический состав и пищевая ценность мяса кролика представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Химический состав мяса кролика

Наименование	Содержание
--------------	------------

Белки, г	21,2
----------	------

Жиры, г	11
---------	----

Вода, г	66,7
---------	------

Зола, г	1,2
---------	-----

Холестерин, мг	40
----------------	----

Насыщенные жирные кислоты, г	4,9
------------------------------	-----

На основании данных таблицы 2, крольчатина обладает высоким содержанием белка и золы и достаточно низким содержанием жира. По диетическим показателям крольчатина близка к курятине, а по процентному содержанию белка превосходит ее.

Химический состав мяса кролика зависит от следующих факторов:

- 1) возраст животного,
- 2) уровень кормления.

Мясо кроликов белого цвета с небольшим розовым оттенком, практически без привкуса, мягкое и плотное по консистенции, нежирное. Мясо кроликов отличается тонковолокнистыми мышцами и наличием тонких костей, а также содержит незначительное количество жира и пуриновых оснований.

Мышечная ткань - основная часть мяса, которая имеет наибольшую питательную ценность. Таким образом, чем больше мышечной ткани в тушке, тем выше ее пищевая ценность. Как правило, в кроличьей тушке содержится около 84-85% мышечной ткани. Большое содержание соединительной ткани, которая состоит из неполноценных белков -коллагена, эластина и других, снижает пищевую ценность мяса, кулинарные свойства и усвояемость.

#### 1.2 Характеристика ассортимента сложной кулинарной продукции из птицы и кролика

По виду тепловой обработки блюда из птицы, кролика классифицируют на отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные.

Кур, индеек подвергают жарке, варке и тушению, а гусей и уток используют для вторых блюд и, как правило, жарят и тушат.

Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы дают возможность подвергать их тепловой обработке целиком. По этой причине порционируют их, как правило, уже после варки и жарки и только во время изготовления некоторых блюд нарубают заранее.

Рубленые изделия из птицы готовят реже, чем из мяса. Утки и гуси содержат много жира, по этой причине готовить из них рубку нецелесообразно, а куры и индейки имеют нежную мякоть и могут быть использованы с целью приготовления кусковых изделий.

Время тепловой обработки мяса птицы составляет 2-4 ч, в зависимости от ряда факторов: возраст и размер птицы.

Отварная птица.

Для вторых блюд (кур, цыплят, индеек) желательно варить целиком. Подготовленную тушку необходимо положить в горячую воду (из расчета 2- 2,5 л на 1 кг.), довести до кипения, добавить коренья, лук, соль и варить при умеренном нагреве - 85-90 0С. Время варки цыплят составляет 30 - 40 мин, варки кур – не менее 1ч, индеек – 1,5 ч. Чтобы определить готовность птицы, необходимо проколоть поварской иглой в толстой части мякоти ножки (мясо готово, если игла свободно проходит, и сок, который вытекает из прокола - прозрачный). Потери во время варки птицы составляют 25%. Из бульона, который получен во время варки кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Отварную птицу перед подачей необходимо разрезать на порционные куски: сначала вдоль грудки на 2 части, затем отделить ножки от филейной части (и то и другое можно разделить на более мелкие порции).

Молодую птицу припускают, при этом предварительно разделяют на порционные куски. Затем

укладывают их наклонно в сотейник, который предварительно нужно смазать маслом, заливают бульоном на треть или на четверть и припускают под крышкой, при этом сбрызгивают лимонным соком, чтобы мясо птицы не потемнело.

Во время отпуска на порционное блюдо или тарелку необходимо положить один из следующих гарниров: припущенный рис, картофельное пюре, отварной картофель, рядом – порцию птицы, полить одним из следующих видов соусов: белый, белый с яйцом, паровой. Также можно полить сливочным маслом.

Тушеная птица.

Птицу перед тушением рекомендуют разделять на куски (или сделать это после 20- минутной варки) и тушить под крышкой в красном (томатном) или сметанном соусе, при этом по желанию можно добавить овощи, грибы, приправы.

Рубленые изделия из птицы.

Из птицы готовят можно готовить котлетную и кнельную массы. Для этого используют мякоть птицы: сырую и отварную.

Для котлетной массы можно использовать мясо кур, бройлеров-цыплят, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток. У птицы можно использовать всю мякоть тушек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) - только филе. Мякоть необходимо отделить от костей и кожи (необходимо отметить, что разрешено использование мякоти вместе с кожей), пропустить через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо нужно соединить с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, положить соль, перец, хорошо перемешать, пропустить через мясорубку и выбить.

Разрешена замена внутреннего жира на сливочное масло или маргарин сливочный.

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 // 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. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания. - М.: «Дашков и К°», 2015. - 496 с.
8. Герасимова И. А., Иванов В. Ю. Проблема сохранения культурной идентичности в условиях глобализации // Сервис plus. 2017. Т. 11. № 2. С. 66-76.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
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. Рулева Т.А. Крольчатина как диетический продукт. Ее химический состав и органолептические показатели // Инновационная наука. 2016. №3.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебформ, 2009. – 618 с
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2001. - 718 с.
18. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М. : КНОРУС, 2014. - 112 с
19. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост,

2010. – 736 с. 53.

20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.

21. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2004. – 136 с.

22. Щербакова, Е.И. Технология продукции общественного питания: учебное пособие/Е.И.Щербакова, Н.Е.Фукс Н.Е.– Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2004. – 86 с.

23. Щербакова Е.И., Корнилова О.В. История русской кухни. Челябинск: ЮУрГУ. 2010. - 64 с.

24. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М.: Академия, 2016. - 176 с.

25. 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/72662>