

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/90060>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Оглавление

Введение 3

Глава 1 Организация технологического процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 4

1.1 Исторические сведения 4

1.2 Значение в питании человека сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 5

1.3 Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 6

1.4 Характеристика сырья 8

1.5 Физико-химические изменения пищевых компонентов при кулинарной обработке 12

1.6 Оформление и декорирование 14

1.7 Условия и сроки хранения 15

1.8 Характеристика производственных помещений для приготовления «Фолара» 15

1.9 Микроклимат в цехе 17

1.10 Оборудование и инвентарь, необходимый для производства 17

1.11 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к рабочему месту, инвентарю и посуде 18

1.12 Соблюдение требований техники безопасности 19

1.13 Требования к личной гигиене персонала организации 20

Вывод: 21

Глава 2 Практическая часть 23

2.1 Разработка технико-технологической карты 23

2.2 Расчет энергетической, пищевой, биологической ценности 23

Заключение 26

Список литературы 28

Приложение 30

75-89%). Придавая изделиям рыхлость, пористость, можно повысить их усвояемость.

Соотношение важнейших зольных веществ в муке неблагоприятно, но такие продукты, как молоко, творог, а также капустные и фруктовые фарши, входящие в состав многих мучных изделий, значительно улучшают их минеральный состав, особенно соотношение соединений кальция и фосфора.

Белки продуктов, которые входящих в начинки (фарши) мучных блюд и изделий, дополняют аминокислотный состав белков муки. Фарши значительно обогащают и минеральный состав готовых изделий, повышая содержание в них макро-и микроэлементов, улучшают соотношение соединений кальция и фосфора [7].

1.3 Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба обширен, и включает в себя следующие виды изделий:

- 1) караваи русские,
- 2) караваи сувенирные,
- 3) калачи,
- 4) плетенки,
- 5) куличи.

Сложные сдобные хлебобулочные изделия отличаются сложной формовкой, отделкой поверхности изделий,

большим содержанием сдобного сырья (сахара и жира), а также вкусом и ароматом. Изделия готовят из следующих видов теста:

- 1) дрожжевое опарное,
- 2) дрожжевое опарное слоеное,
- 3) сдобное,
- 4) пресное.

«Фолар», как было указано ранее, это португальский кулич. В свою очередь, кулич – это пасхальный хлеб, для приготовления которого используют тесто с большим содержанием сдобы, поэтому готовые изделия долго не черствеют.

Далее рассмотрим технологический процесс приготовления португальского «Фолара».

Сначала ставят опару: в теплом молоке растворяют дрожжи и добавляют немного муки.

Когда опара подойдет, замешивают тесто, добавляя муку, соль, сахар. После добавляют сливочное масло, меланж, затем корицу.

Оставляют тесто на 1-1,5 часа для брожения. Полученное тесто укладывают в форму смазанную маслом.

Готовую марципановую массу делят на 4 части и катают 4 шара. Тесто надрезают крест на крест и укладывают марципановые шарики. Смазывают верх хлеба молоком и выпекают, в течение 30 минут, при 180 С.

Готовое изделие охлаждают.

На рисунке 1 представлена технологическая схема приготовления изделия «Фолар».

Молоко Дрожжи Мука пшен. Меланж Сахар-песок Сл. масло Марципан. масса

Подогревание Деление на части

Смешивание

Опара (оставить на 10-15 минут)

Замес теста

Добавление Корица

Смешивание

Брожение (1-1,5 ч)

Укладывание в форму

Надрезание (крест на крест)

Укладывание марцип. шариков

Смазывание поверхности молоком

Выпекание (30 мин, при 180 0С)

Реализация

Рисунок 1 - Технологическая схема приготовления изделия «Фолар»

1.4 Характеристика сырья

Мука является основным продуктом при производстве мучных кулинарных изделий. Мука - это порошкообразный продукт, который получают при многократном измельчении различных зерновок с дальнейшим выделением отдельных фракций.

Пшеничную муку в зависимости от ее целевого назначения подразделяют на следующие виды [6]:

- 1) пшеничная хлебопекарная,
- 2) пшеничная общего назначения.

Пшеничную хлебопекарную муку в зависимости от следующих показателей (белизна или массовая доля золы, массовая доля сырой клейковины, крупность помола) подразделяют на сорта: экстра, высший, крупчатка, первый, второй, обойная.

Важнейшие показатели муки, которые определяют ее технологические свойства, являются влажность, содержание и качество клейковины. В рецептурах расход муки для приготовления теста требуемой влажности и консистенции установлены для усредненной влажности, равной 14,5 %. В процессе хранения и транспортировки влажность муки может меняться, что необходимо учитывать при составлении рецептур блюд. Второй важнейший показатель технологических свойств муки – это ее сила, которая зависит от количества и качества клейковины. Клейковина представляет собой набухшую эластичную массу, которая состоит из двух белков, содержащихся в пшеничной муке: глиадин и глютен [7].

Далее рассмотрим химический состав муки.

Белки

Содержание белков в муке составляет 9–16 %. Белки пшеничной муки представлены в первую очередь глиадином и глютелином, которые набухают в воде и образуют эластичную массу – клейковину. Количество и качество клейковины в значительной степени влияет на потребительские свойства готовых изделий [6].

Углеводы

Содержание углеводов в пшеничной муке составляет более 75 %. Углеводы пшеничной муки представлены главным образом крахмалом и клетчаткой. Чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала.

Липиды

Жиры муки, содержание которых составляет менее 2 %, легко окисляются и прогоркают. В высших сортах жиров меньше.

Минеральные вещества

Содержание минеральных веществ в муке составляет около 0,5–2 %. При этом их больше в муке низших сортов, потому что сосредоточены они в оболочке зерна и зародыше, которые во время получения муки высших сортов удаляют.

Для производства «Фолара» используется мука высшего и первого сортов. От качества муки напрямую зависит качество готового изделия.

Кроме муки пшеничной, в состав теста входят следующие виды сырья:

- 1) яйцепродукты,
- 2) молокопродукты,
- 3) сахар,
- 4) дрожжи,
- 5) соль.

Далее дадим характеристику вышеуказанным видам сырья.

Яйцепродукты

Яйца – важное сырье для дрожжевого теста, поскольку они содержат очень эффективный эмульгатор – лецитин. Кроме того, яйца придают дополнительный вкус и цвет тесту.

Куриные яйца состоят на 74 % из воды, и на 26% из сухого вещества в составе которого выделяют:

- 1) белок - 12,8%,
- 2) жиры – 11,8%,
- 3) углеводы – 1,0%,
- 4) минеральные вещества – 0,8%.

Содержание сухого вещества по отношению к целому яйцу наибольшее в желтке – 45-48 %, затем в скорлупе с оболочками – 32- 35 % и в белке – около 20 %. В желтке находится почти весь жир, жирорастворимые витамины.

Молокопродукты.

Чаще всего при приготовлении изделий из дрожжевого теста используют именно молоко, поэтому далее рассмотрим химический состав молока. В молоке содержатся аминокислоты, белки, углеводы, липиды, фосфатиды, стероиды, витамины, ферменты и др. Основу молока составляют вода, минеральные соли, газы,

кальций. Коровье молоко имеет следующий химический состав:

- 1) 83-88 % воды,
- 2) 12-17 % сухого вещества, в которое входят липиды, белки (в том числе 2,1-2,8 % казеина), азотистые основания, молочный сахар (лактоза), минеральные вещества и др.

Дрожжи

Дрожжи придают пористость вследствие образования пузырьков диоксида углерода во время спиртового брожения. Они также придают изделиям специфический вкус и аромат.

Для приготовления дрожжевого теста применяют хлебопекарные прессованные, сушеные, инстантные (быстрорастворимые) дрожжи, жидкие заквасочные дрожжи.

Прессованные дрожжи – технически чистая культура дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, сформированная в брикеты влажностью 65-75 %.

Сушеные дрожжи – это высушенные до влажности 8-10 % при определенных условиях прессованные дрожжи, применяются после предварительной регидратации.

Быстрорастворимые (инстантные) дрожжи – высокоактивные сушеные дрожжи, не требующие регидратации перед внесением в тесто, приготовленные на основе определенных штаммов сахаромикетов с использованием современных условий культивирования, методов высушивания и защитных добавок и/или эмульгаторов.

Сахар-песок

Сахар используют в виде сахара-песка. Влажность сахара-песка не должна превышать 0,15%. При хранении сахара в виде раствора его концентрация должна составлять 1,26 кг/дм³. Сахар вносят в тесто, как и соль, в растворенном виде.

Добавление сахара в тесто выполняет следующие функции:

- 1) улучшение вкуса,
- 2) создание питательной среды для дрожжей,
- 3) ускорение процесса брожения.

Сахар имеет следующий химический состав:

- 1) 99,5599,75 % сахарозы,
- 2) 0,14-0,15% влаги,
- 3) незначительное количество несхаров - 0,05-0,65%.

Соль.

Соль вносят в тесто в растворенном виде в количестве 1,3-2,5% от массы муки. Соль не только вкусовая добавка, она играет существенную роль в формировании стабильных физических свойств теста, препятствует ослаблению клейковины.

Все сырье, используемое при приготовлении изделий из дрожжевого теста, в том числе и «Фолара» должно отвечать требованиям действующих стандартов: технических условий, медико-биологических требований, иметь гигиенические сертификаты или качественные удостоверения.

1.5 Физико-химические изменения пищевых компонентов при кулинарной обработке

Так как изделие «Фолар» изготавливают из дрожжевого теста, то далее рассмотрим физико-химические процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста, а также изменения, которые происходят при его выпечке.

В результате замеса получают однородную массу из муки, воды и других компонентов, обладающую особыми физическими свойствами: упругостью, растяжимостью, эластичностью. Механизм образования теста может быть представлен следующим образом. При добавлении к муке воды происходит набухание ее коллоидов – белковых веществ и крахмала, содержащихся в муке в виде сухих гелей. В процессе набухания белка

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, 2001.
- 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 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.

6 Бутейкис Н. Г., Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. - М.: Профессиональное образование. - 2014.

7 Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К°, 2015. - 368 с.

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 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 352с.

10 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Издательство Хлебинформ, 2009. - 618с.

11 Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно – издательский центр «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/kursovaya-rabota/90060>