

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/kontrolnaya-rabota/91934>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Содержание

1. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, овощей (огурцов, кабачков, тыквы, помидоров, баклажан, перца сладкого), приготовление полуфабрикатов, формы нарезки в зависимости от кулинарного использования 3
 2. Обработка десертных овощей и зелени, их кулинарное использование. Показатели качества полуфабрикатов. Сроки и условия хранения 8
 3. Задача 11
- Список литературы 12

1. Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, овощей (огурцов, кабачков, тыквы, помидоров, баклажан, перца сладкого), приготовление полуфабрикатов, формы нарезки в зависимости от кулинарного использования

Овощи представляют собой сочную разросшуюся часть растения или мякоть, содержащие питательные для организма человека вещества, и погруженные в нее семена, покрытые снаружи плодовой оболочкой или кожицей. Класс овощей подразделяют на два подкласса: вегетативные и плодовые. У вегетативных овощей съедобны вегетативные органы растений: корни, стебли, побеги с листьями, почками и соцветиями; у плодовых - только плоды.

Подкласс вегетативных овощей делят на 7 групп:

- 1) клубнеплоды,
- 2) корнеплоды,
- 3) капустные,
- 4) луковые,
- 5) салатно-шпинатные,
- 6) пряно-вкусовые,
- 7) десертные овощи;

Подкласс плодовых овощей подразделяют на 3 группы:

- 1) тыквенные,
- 2) томатные,
- 3) зернобобовые.

У капустных овощей съедобной частью является побег, который состоит из стебля (кочерыги или стеблеплода), листьев и почек. В зависимости от основной съедобной части капустные овощи делят на кочанные (белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская капуста), у которых в пищу используют кочан (побег с закручившимися в кочан листьями; цветочные (цветная капуста, брокколи) - побег с соцветиями; стеблеплодные (кольраби) - часть побега - стеблеплод.

Луковые овощи – это видоизмененные укороченные побеги с недоразвитым стеблем с листьями или без них. Подразделяют на луковичные (лук-репка, чеснок) со съедобной частью в виде луковички и зеленые луки с зелеными листьями, слабо развитой луковичкой или ложными побегами (порей, батун, шнитт, слизун, шалот, душистый, и др.).

Тыквенные овощи имеют многосемянный плод типа тыквы, который состоит из плотной кожуры или тонкой кожицы, коры и семенных камер с семенами. К ним относят бахчевые культуры: арбузы и дыни; тыквы, кабачки, патиссоны и огурцы.

У томатных овощей съедобной частью является многосеменная ягода с семенными камерами, заполненными сочной мякотью (томаты, баклажаны) или полыми (перец).

Технологический процесс обработки капустных овощей, и приготовление полуфабрикатов.

Белокочанную, краснокочанную, савойскую капусту обрабатывают одинаково: зачищают верхние листья, промывают, нарезают кочан на четыре части и вырезают кочерыгу. Для приготовления голубцов кочерыгу

удаляют, не разрезая кочан. Кочерыги содержат витамина С и углеводов больше, чем листья, поэтому их следует использовать при приготовлении салатов. После очистки кочанную капусту нарезают дольками для варки и припускания; для приготовления фаршей ее мелко рубят вручную с помощью сечек или на куттерах.

Капуста листовая в зависимости от сорта имеет разную форму и цвет листьев. Ее можно использовать вместо белокочанной капусты для приготовления супов, овощных блюд, салатов. При обработке с листьев срезают утолщения, промывают в проточной воде и обсушивают.

У капусты пекинской (разновидность - капуста хибинская) нижние листья собраны в густую розетку (диаметр 30—50 см) или рыхлый кочан. Из нее можно приготовить салаты, супы, овощные блюда.

Подготавливают так же, как капусту листовую.

Капуста цветная. Перед использованием у цветной капусты срезают ножку вместе с зелеными листьями на 1 см ниже разветвления кочана. Потемневшие или загнившие места головки срезают ножом или соскабливают теркой. Зачищенные кочаны промывают. Если капуста повреждена гусеницами, ее на 15-20 мин кладут в холодную подсоленную воду (40-50 г соли на 1 л воды), а затем промывают [1].

Технологический процесс обработки луковых овощей и приготовление полуфабрикатов.

У репчатого лука отрезают донце, шейку, снимают сухие чешуйки, промывают в холодной воде. На крупных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шкафы с вытяжкой для удаления эфирных масел. Перед тепловой обработкой очищенный лук нарезают кольцами, полукольцами, дольками или мелкой крошкой.

Очищенный лук не промывают, так как промытый лук при хранении быстро портится. Количество отходов - 16%. Лук репчатый нарезают соломкой, кольцами, полукольцами и дольками для пассерования и для приготовления салатов, мелкими кубиками - для супов. Лук репчатый нарезают кольцами для приготовления лука фри.

Мелкие луковицы лука-сеянца и лука-шалота после очистки используют целиком для приготовления некоторых соусов (русского, матросского), тушеных блюд и для жарки во фритюре.

Лук-порей перебирают, отрезают корешки, пожелтевшие и загнившие листья и отрезают зеленую часть стебля. Оставшуюся часть разрезают вдоль, промывают и нарезают соломкой или дольками.

3. Задача

Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября. Поэтапно описать действия при решении задачи.

Решение

Сначала определим количество отходов.

Список литературы

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. М.: MapT, 2015. - 320 с.
2. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания. - М.: Дашков и К°, 2015. - 496 с.
3. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: Улан-Удэ: ВСГТУ, 2011.
4. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Ростов-н/Д: Феникс, 2009.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Голунова Е. В., - М: Хлебпродинформ. 2009.

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/kontrolnaya-rabota/91934>