

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/95353>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ 6

1.1. Характеристика предприятия общественного питания - пельменной «Тили-тесто» 6

1.2. Характеристика горячего цеха 10

1.3. Составление производственной программы предприятия - пельменной «Тили-тесто» 16

1.3.1. Составление графика загрузки зала пельменной «Тили-тесто» 16

1.3.2. Разбивка блюд по ассортименту 17

1.3.3. Составление расчётного меню 19

2. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ 22

2.1. Характеристика горячих мучных блюд 22

2.2. Ассортимент горячих мучных блюд из нормативной документации 26

2.3. Ассортимент горячих мучных блюд из дополнительной литературы 30

2.4. Обоснование выбора фирменного блюда 33

2.5. Разработка фирменного блюда - гедзе, фаршированные творожно-вишневой начинкой с молочным соусом 34

2.5.1. Перечень сырья 34

2.5.2. Рецепт блюда 34

2.5.3. Расчёт выхода блюда - гедзе, фаршированные творожно-вишневой начинкой с молочным соусом 36

2.5.4. Составление алгоритма приготовления фирменного блюда - гедзе, фаршированные творожно-вишневой начинкой с молочным соусом 37

2.5.5. Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда 38

2.6. Разработка показателей качества фирменного блюда - гедзе, фаршированные творожно-вишневой начинкой с молочным соусом 39

2.6.1. Органолептические показатели фирменного блюда 39

2.6.2. Микробиологические показатели фирменного блюда 39

2.7. Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда - гедзе, фаршированные творожно-вишневой начинкой с молочным соусом 40

2.8. Техничко-технологическая карта фирменного блюда - гедзе, фаршированные творожно-вишневой начинкой с молочным соусом 41

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 42

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 44

ПРИЛОЖЕНИЕ А 46

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 49

2. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

2.1. Характеристика горячих мучных блюд

В данной работе будет разработано блюдо – гедзе, фаршированные творожно-вишневой начинкой, с молочным соусом. «Гедза» представляют собой обжаренные пельмени с разнообразными начинками. Изначально так называли китайские жареные пельмени цзяоцзы, но блюдо так полюбилось японцам, что они начали его считать своим и использовать для приготовления гёдза разнообразные ингредиенты, подарив китайскому блюду новый вкус. Существует множество разновидностей гёдза: яки-гёдза (жареные в небольшом количестве масла), агэ-гёдза (во фритюре), суй-гёдза (вареные), муси-гёдза (на пару) и эби-гёдза (с начинкой из рубленых креветок с рисом).

Дадим характеристику горячим мучным блюдам в целом и рассмотрим их некоторые виды.

Продукты, которые входят в рецептуру изделий из теста, обладают высокой энергетической ценностью. Мучные кулинарные изделия - это важный источник углеводов (крахмала и сахаров), жиров (изделия из сдобного теста), витаминов группы В, ценных минеральных веществ и пищевых волокон (мука).

Особенно велика роль мучных блюд и изделий в русской кухне, особенностью которой является широкий ассортимент и большой удельный вес мучных блюд и кулинарных изделий.

Их пищевая ценность определяется в первую очередь химическим составом муки. За счет зерновых продуктов возмещается более 1/2 потребности организма в углеводах и около 40% в белках. Однако белки муки неполноценны, так как незаменимые аминокислоты находятся в них в соотношениях, далеких от оптимальных. Особенно они дефицитны по лизину. Поэтому утилизируются белки не более чем на 56%.

Добавляя в тесто молоко и яйца или приготавливая кулинарные мучные изделия с фаршами из творога, мяса и рыбы, можно значительно повысить утилизацию белка. Усваиваются белки муки также недостаточно хорошо (на 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.

Пельмени - это горячее блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с мясной, рыбной или комбинированной начинкой. Раньше пельмени готовили вручную, часто привлекая к этому и детей, и бабушек с дедушками. Это сейчас они перешли в разряд ленивых полуфабрикатов, но вот в кафе и ресторанах сохранилась традиция ручной лепки.

Равиоли - это итальянское блюдо, хотя, если углубиться в историю, то можно обнаружить, что до итальянских столов они проделали длинный путь. Сегодня почти в каждом регионе Италии есть свой фирменный рецепт равиолей. Их делают круглыми или прямоугольными, популярностью пользуются не только мясные, но и вегетарианские равиоли со шпинатом, картофелем, тофу и даже крапивой. Подают равиоли главным образом со сливочным соусом или соусом песто.

Вареники - это классический украинский вариант пельменей. Их чаще всего готовят главным образом со сладкими ягодными начинками, но есть варианты вареников с картофелем, капустой, грибами, а ещё более экзотичные - с сельдью и салом.

Манты - это азиатский родственник пельменей, который пришел из Китая и получил широкое распространение в Турции и Пакистане. Манты принято готовить на пару на специальных решётках. Фарш для них рубят ножом, а не перемалывают в мясорубке. В качестве основы используют говядину, конину, а то и верблюжатину. Также в начинку иногда добавляют овощи, например, тыкву или пряные травы.

Хинкали - это грузинское блюдо. Хинкали по праву завоевали своё место в меню россиян. Считается, что традиционные хинкали готовят из рубленного мяса горных коз, а есть их обязательно нужно руками, чтобы ни в коем случае не пролить ни капли ароматного сока. Узнать хинкали можно по форме - их лепят в виде мешочков.

Ханум готовят в разных странах, и в каждой есть свои особенности и секреты приготовления. Различают, например, узбекский, таджикский и казахский ханум. Ханум - это рулет из пресного теста с разными начинками, который готовится на пару, поэтому его вполне можно считать дальним, но родственником пельменей.

В Узбекистане аналог пельменей называется словом «чучвара». Хотя отличия можно найти не только в названии. Чучвара заметно меньше пельменей, кроме того, фарш предпочтительно готовить из рубленного, а не перемолотого мяса, причём свинина для фарша никогда не используется. Варят чучвару не в простой воде, а в полноценном бульоне с овощной поджаркой, поэтому в итоге получается суп, похожий на шурпу, но с пельменями. В узбекской кулинарной традиции есть несколько видов чучвары, поэтому не удивляйтесь, если встретите чучвару с зеленью и салом или жареную.

Гюрза - азербайджанское блюдо, получившее неожиданное название в честь ядовитой змеи, т.к. узор напоминает змеиную кожу. Гюрзы по форме и вкусу скорее похожи на манты или хинкали, нежели на джюшбару, они в несколько раз больше джюшбары, а для фарша может использоваться как баранина, так и говядина. Важно, чтобы мясо было сочным, также не стоит

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Гениберг Т. В., Лапшова Л. Н. Оценка влияния экономических санкций на уровень монополизации пищевой промышленности Новосибирской области // УЭКС. 2017. №4. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/otsenka-vliyaniya-ekonomicheskikh-sanktsiy-na-uroven-monopolizatsii-pischevoy-promyshlennosti-novosibirskoy-oblasti> (дата обращения: 13.03.2020).
2. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Спб.: Профикс, 2011. – 408 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
6. СанПиН 2.3.2.1078-2001. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов // СПС Консультант Плюс
7. СанПиН 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» // СПС Консультант Плюс
8. Козлова М.С. Технология производства продукции общественного питания. Кемерово: КемТИПП, 2015. - 148 с.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов - на - Дону: Феникс, 2015. 360с.
10. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов. М.: ДеЛи принт, 2015. - 236 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/95353>