

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Теоретические основы	5
1.1 Характеристика блюд из мясного фарша	5
1.2 Составление ассортимента блюд из мясного фарша	6
1.3 Характеристика основного сырья, продуктов и особенности приемов и режимов их технологической обработки	10
1.4 Изменение пищевых веществ под влиянием тепловой обработки	12
1.5 Особенности приготовления и оформления блюд из мясного фарша	16
2 Практическая часть	28
2.1 Составление трёх технико-технологических карт	28
2.2 Составление трёх технологических схем	34
Заключение	37
Список литературы	38
Приложения	40

					<i>ГОУ СПО НТЭТ 3.100801ПЗ</i>					
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>				<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
<i>Разраб.</i>				<i>а</i>					2	
<i>Руковод.</i>	<i>Сюсюра Л.Б.</i>				БЛЮДА ИЗ МЯСНОГО ФАРША			<i>НТЭТ зр.Тз-11-1</i>		
<i>Консульт</i>	<i>.мильяшенкоО.</i>									
<i>Н. Контр.</i>	<i>Н</i>									

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования определяется тем, что блюда из мяса, включая и блюда из мясного фарша, занимают значительное место в питании современного человека.

Мясо – это скелетная поперечно-полосатая мускулатура животного с прилегающими к ней жировой и соединительной тканями, а также прилегающей костной тканью (мясо на костях) или без неё (бескостное мясо).

Значение мяса в питании человека определено его пищевой ценностью, которая в первую очередь связана с содержанием биологически полноценных и легкоусвояемых белков.

Для питания в основном используют мясо крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, лошадей, оленей и др. Рассматривается возможность выращивания мяса «в пробирке».

Преобладающая составная часть мяса — мышечная ткань, в состав которой входят: влага (73-77 %), белки (18-21 %), липиды (1-3 %), экстрактивные вещества (1,7-2 % азотистых, 0,9-1,2 % безазотистых), минеральные вещества (0,8-1,0 %).

Кроме мышечной ткани в состав мяса входят соединительная, жировая и небольшое количество нервной ткани.

Питательная ценность мяса обусловлена входящими в его состав полноценными белками, содержащими незаменимые аминокислоты (валин, лейцин, изолейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан, фенилаланин), и липидами, в состав которых входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты.

В питании человека мясо — один из основных источников фосфора; с мясом поступают в организм человека микроэлементы и витамины.

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
						3
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		

Экстрактивные вещества мяса улучшают вкус пищи, возбуждают аппетит, усиливают секрецию пищеварительных желёз.

Свинина является также поставщиком высококачественных жиров.

Благодаря наличию экстрактивных веществ и их трансформации при тепловой обработке мясо отличается высокими вкусо-ароматическими характеристиками, что повышает его усвояемость организмом человека вследствие влияния на секрецию пищеварительных соков.

Уникальный состав и свойства мяса в совокупности обеспечивают нормальную физическую и умственную деятельность человека при употреблении в пищу мяса и мясных продуктов.

В настоящее время в основном диетологи рекомендуют рационально ограниченное (не более 25-30 % от общего количества пищи при низких и средних физических нагрузках) использования мяса в рационе, наибольшему ограничению подлежат жирные сорта мяса (но при этом допускается употребление без существенных ограничений мяса птицы, а также рыбы и морепродуктов).

Наибольшему ограничению подлежат животные жиры с большой молекулярной массой. Подобные жирные кислоты, считаются необходимой пищей лишь при условии скудности остального питания или больших энергетических затратах.

Цель работы - систематизировать и закрепить теоретические и практические знания в сфере технологии продукции общественного питания на примере приготовления блюд из мясного фарша.

Задачи исследования:

- рассмотреть ассортимент блюд из мясного фарша;
- дать характеристику и рассмотреть особенности приемов технологической обработки сырья и продуктов для приготовления блюд из мясного фарша;
- охарактеризовать особенности технологии приготовления блюд из мясного фарша;

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		4

- составить технико-технологические карты и технологические схемы приготовления трех блюд из мясного фарша.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ

1.1 Характеристика блюд из мясного фарша

Из рубленой говядины, баранины и свинины готовят натуральные изделия, т.е. без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты и т.п.) и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели и др.), ассортимент блюд из мясного фарша представлен в приложении 1, на рисунке 1.

Для изготовления натуральных рубленых изделий и рубленых с добавлением хлеба используют следующие части туш: говядину - мякоть шеи, пашины, а также обрезки; баранину, козлятину - мякоть шеи и обрезки; свинину - обрезки, которые получают при разделке туш. Обрезки используют очищенными от сухожилий. Такое мясо называется котлетным.

Котлетное мясо нарезают на куски и пропускают через мясорубку. Если мясорубка с одной решеткой, то мясо пропускают два раза, а если с двумя решетками, то один раз.

Измельченное мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом не ниже 1-го сорта, предварительно замоченным в молоке или в воде, добавляют соль, перец и перемешивают. Затем массу снова пропускают через мясорубку, тщательно вымешивают и выбивают.

Изделия из рубленого мяса рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Подготовленные полуфабрикаты кладут на сковороду или толстостенный противень с жиром, нагретым до 150 - 160 °С, и обжаривают с одной стороны до образования поджаристой корочки, переворачивают, затем дожаривают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске изделия поливают жиром или мясным соком. Котлеты, биточки можно поливать соусом. На гарнир отпускают картофель отварной,

					<i>ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>		5

картофель жареный, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, каши из различных круп и др.

1.2 Ассортимент блюд из мясного фарша

Ассортимент блюд из мясного фарша представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Ассортимент блюд из мясного фарша

№ п/п	Наименование блюд	Выход, г
<i>Холодные блюда и закуски</i>		
1	Салат мясной по-корейски (свинина, баклажаны, болгарские перцы, репчатый лук, растительное масло, чеснок, кинза свежая, семена кунжута, черный молотый перец, соль по вкусу)	155
2	Салат «Деревенский» (мясо рябчика отварное, пропущенное через мясорубку,	230
3	Салат Кузнецкий (курица, огурцы свежие, картофель, яйца, листья салата для оформления)	145
4	Закуска «Тоуст» (говяжий фарш, батон, кетчуп, черный перец, соль)	200
5	Закуска из мяса и тертого сыра (вареная говядина, прокрученная на мясорубке, репчатый лук, сливочное масло, сыр, яйцо, майонез, зелень укропа, соль по вкусу)	125
6	Руллет мясной с овощной начинкой (мясной фарш, картошка, зеленый лук, перец красный и желтый, яйца, сливки, черствый хлеб, мясной бульон, томаты, соль, перец черный)	250
7	Мясные шарики в пивном кляре (мясной фарш, яйца, светлое пиво, мука, растительное масло, соль)	230
8	Перец фаршированный (болгарский перец, мясной фарш, томаты, лук репчатый, морковь, чеснок, специи)	250
9	Мясные рулетики «Гусарики» (заготовка пресного теста, мясной фарш, бульон, лук репчатый, морковь, помидоры, перец болгарский, соль, перец черный)	230
10	Холодное плато (мексиканское блюдо) (фарш из отварной говядины и свинины, лук репчатый, маринованный сладкий перец, растительное масло, соль, уксус)	135
	Кубэ манные с мясом (арабское блюдо) (манная крупа, бараний фарш, вода, соль, специи)	
<i>Горячие закуски</i>		
11	Суфле из отварного мяса (говяжий фарш, молоко, яйца, мука, масло сливочное, зелень для украшения)	100
12	Кабачки с мясным фаршем (кабачки, говяжий фарш сметана, соль, специи, зелень)	100/80

ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ

Лист

6

Изм. Лист № докум. Подпись Дат

13	Бургер «Телячья нежность» (булочка, фарш из телятины, хлебные крошки, бекон, зелень)	235
----	---	-----

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование блюд	Выход, г
14	Шахлет (таджикские голубцы) (мясо, жир говяжий (для фарша), лук репчатый, рис, сало баранье, соус сметанный, соль)	150/50
15	Голубцы по-закарпатски (капуста, свиная корейка, свиной жир, лук репчатый, сметана, томат-пюре, молотый перец, соль)	200
<i>Супы</i>		
16	Суп с мясным фаршем и фасолью (говяжий фарш, молоко, морковь, репчатый лук, черешковый сельдерей, белая консервированная фасоль, чеснок, зелень)	500
17	Восточный суп с фаршем (арабская кухня) (говяжий фарш, помидоры, картофель, репчатый лук, чеснок, яблоко кислое, карри, имбирь, томатная паста)	500
18	КИЙМАЛИ АТАЛА - мучной суп с мясным фаршем (узбекская кухня) (бараний фарш, мука, жир (сала, растительного или топленого масла), лук репчатый, , соль и перец по вкусу)	500
19	Тыквенный суп с мясным фаршем (говяжий фарш, тыква, морковь, репчатый лук, зелень)	500
20	Французский сырный суп (мясной фарш (смешанный), лук репчатый, лук-порей, растительное масло, молоко, соус (для овощных блюд), плавленый сыр, соль, черный перец (молотый), мускатный орех (тертый) - по вкусу, белое вино)	500
21	Бульон с пельменями (свинина и говядина, репчатый лук, мука, яйцо, бульон, сливочное масло, зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу)	200/150
22	Суп с фрикадельками (говяжий фарш, картофель, морковь, репчатый лук, вермишель, растительное масло, вода, яйцо, зелень петрушки или укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу)	250
23	Борщ сибирский (мясной фарш, свекла, свежая или квашеная капуста, картофель, морковь, репчатый лук, фасоль, томатная паста, сливочное масло, сметана, сахар, молоко, яйцо, чеснок, лавровый лист, вода, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль по вкусу)	250
<i>Горячие блюда</i>		
24	Голубцы в свекольных листьях с начинкой из мяса и	220

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		7

	(говядина, соль, молотый красный перец, питьевая сода, чеснок, бульон)	
--	--	--

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование блюд	Выход, г
39	Хинкали (грузинская кухня) (баранина, свинина, соль, перец, лук репчатый, мука, яйцо, вода)	200
40	Толма ереванская (мякоть баранины, рис, мелкорубленный репчатый лук, соль, перец, зелень кинзы, мяты, базилика, чабреца, свежие виноградные листья, бульон)	250
41	Тухум-дульма (зразы по-узбекски) (мякоть баранины или говядины, хлеб, репчатый лук, соль, перец, вода)	225
42	Рулет с сыром и перцем (фарш из говядины и свинины, лук репчатый, соль, петрушка, яйца, чеснок, масло растительное, петрушка (зелень), сладкий перец, твердый сыр)	200
43	Пасхальное мясное кольцо (фарш из говядины и курятины, вареные и сырые яйца, белый хлеб, молоко, чеснок, майонез, растительное масло, соль, перец)	150
44	Мясной рулет с красным перцем (свиная корейка, ветчина, красный сладкий перец, зелень петрушки, соль, перец, кетчуп, горчица)	125
45	Фаршированные котлетки (фарш мясной, булочка, соль, перец, оливки, фаршированные перцем, маслины, помидоры, чеснок, сыр, орегано)	220
<i>Мучные изделия с фаршем</i>		
46	Пастуший пирог (картофель, мясной фарш, грибы свежие, молоко, мука, яйца, специи)	125
47	Мясной пирог с овощами (мясной фарш, консервированная десертная кукуруза, репчатый лук, красный сладкий перец, соленые огурцы, сыр)	150
48	Пирожки печеные из пресного слоеного теста с фаршем (пресное слоеное тесто, фарш мясной, мука, яйца)	60
49	Чебуреки (мука пшеничная, молоко, соль, баранина, лук репчатый, вода, масло растительное, перец черный молотый)	110
50	Береки (калмыцкое блюдо) (мука пшеничная, яйца, вода, соль, бараний фарш, лук репчатый, масло сливочное)	225
51	Беляши (казахское блюдо) (мука пшеничная, дрожжи, вода, соль, бараний или говяжий	240

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		9

Мясо является высокоценным пищевым продуктом, содержащим значительное количество белков, липидов, витаминов, минеральных и экстрактивных веществ. Содержание пищевых веществ зависит от вида мяса, упитанности, породы, пола и возраста животных.

Из пищевых веществ в мясе содержатся в наибольшем количестве белки и жиры. Содержание белка (в %): в говядине — 18,6—20; баранине — 15,6—19,8; конине — 19,5—20,9; телятине — 19,7; оленине — 19,5—21; мясе лося — 21,4. Для свинины характерно повышенное содержание жира (28—49)% и пониженное белка (11,7—17)%. Количество жира в значительной степени зависит от упитанности, а также возраста и пола животного. В мясе молодых животных жира содержится, как правило, меньше, чем в мясе взрослых. В мясе первой категории жира в 1,5—2 раза больше, чем в мясе второй категории. В говядине первой категории содержание жира в среднем составляет 12,4%, а второй — 7, в баранине — соответственно 15,3 и 9, конине — 9,9 и 4,1, оленине — 8,5 и 4,5. Большое содержание жира в мясе снижает выход крупнокусковых полуфабрикатов.

В мясе содержится довольно большое количество воды (от 38,7 до 78%). Между содержанием воды и жира существует обратная связь. Так, в говядине первой категории воды меньше (67,7%), чем во второй (71,7%). В воде растворены минеральные и экстрактивные вещества, некоторое количество белков и водорастворимые витамины.

Содержание минеральных веществ в мясе различных видов животных колеблется от 0,8% до 1,3%. Они представлены (в мг на 100 г): натрием — 40—108, калием—189—370, кальцием — 6—15, магнием — 17—25, фосфором — 130—246, железом — 1,3—4,4 и другими элементами.

Количество экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет (1,5—2,5)%. В мясе содержатся в основном витамины группы В (В₁, В₂, В₆, В₉, В₁₂), РР и др.

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		11

Котлетное мясо говяжье и баранье должно содержать соединительной ткани не более 10%, свиное — 5%, жировой ткани соответственно — не более 10 и 30%.

В котлетное мясо добавляют воду, в некоторые изделия — наполнители (хлеб, крупа), шпик, лук репчатый, чеснок. Рубленые полуфабрикаты вырабатывают панированными и непанированными.

1.4 Изменение пищевых веществ под влиянием тепловой обработки

Изменения состава и пищевой ценности мясного фарша при варке.

Потери растворимых веществ при варке фарша, которому придают определенную форму (шарик, лепешка), уменьшаются на 20% по сравнению с потерями при варке куском мяса такой же массы и размера. Это объясняется двумя причинами. Во-первых, отсутствием непрерывной соединительно-тканной основы в сформированном изделии, что исключает его сжатие при денатурации коллагена. Во-вторых, повышением водосвязывающей способности мяса после его измельчения за счет увеличения количества белков в водной фазе сырого фарша. В результате денатурации мышечных белков при варке образуется непрерывный пространственный упругий каркас, удерживающий значительную часть воды с растворенными в ней веществами.

При введении различного рода добавок (хлеба, крупы, крахмала, белка) в фаршевые изделия (котлеты, биточки, кнели) повышается их водоудерживающая способность, и при варке на пару или припускании они теряют еще меньше растворимых веществ.

Изменения основных пищевых веществ при жарке. Рубленые полуфабрикаты сначала обжаривают в наплитной посуде на поверхности плиты (3—5) мин, а затем дожаривают до готовности в жарочном шкафу (4—7 мин при температуре — 250°C —260°C), т. е. применяют комбинированный нагрев. Запекают мясные изделия в жарочных шкафах при

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		12

температуре (220—250)°С около часа при использовании противней и при (250—280)°С, когда запекают небольшое количество порций (1—5).

При жарке или запекании в жарочном шкафу температуру в камере поддерживают на более высоком уровне (200—280)°С, чем при контактной жарке, так как скорость теплопередачи в этом случае значительно меньше и вероятность подгорания продукта невелика. Для доведения до готовности мясных продуктов применяют непосредственное воздействие лучистой энергии на них без контакта нагреваемого продукта с источником тепла (жарка шашлыка на углях, жарка на решетке, ИК-нагрев).

При всех способах жарки поверхность мясных полуфабрикатов сразу же подвергается воздействию высоких (150—280)°С по сравнению с влажным нагревом температур, что приводит к изменению состояния их поверхностного слоя, его потемнению.

Под действием высокой температуры поверхностный слой начинает обезвоживаться. Вследствие интенсивного подвода тепла к продукту быстро повышается температура поверхностного слоя и относительно медленно нагреваются более глубокие слои. Вблизи поверхности происходят интенсивные фазовые превращения воды в пар и испарение ее в окружающую среду. Температура поверхностного слоя не превышает 100°С, так как испаряется влага. Температура поверхностного слоя после испарения из него влаги поднимается до (102—105)°С и выше, что приводит к термическому распаду органических веществ поверхностного слоя мяса (белков, жиров, углеводов, экстрактивных веществ, витаминов). В результате этого поверхностный слой уплотняется, образуется корочка, в ней накапливаются продукты пирогенетического распада, придающее жареному продукту специфические вкус и аромат. Накопление желаемых продуктов распада происходит до температуры 135°С. Дальнейшее повышение температуры корочки отрицательно сказывается на органолептических показателях качества готового продукта: появляются привкус и запах горелого; цвет корочки изменяется от серого до коричневого. Все эти

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		13

изменения обусловлены продуктами пиролиза, а также веществами реакции меланоидинообразования.

Потери массы при жарке для рубленых натуральных полуфабрикатов составляет 27—30%, из котлетной массы — 19%; при жарке во фритюре потери массы мясных изделий — 10%.

При жарке изменяется пищевая ценность мясных изделий.

Важными показателями качества жареного мяса являются наряду со вкусом и запахом нежность и сочность. Изменения консистенции мяса при жарке связаны с изменением мышечных и соединительнотканых белков.

В процессе жарки несколько снижается биологическая ценность готового продукта за счет разрушения части аминокислот во всем продукте, и особенно в поверхностных слоях. Потери аминокислот возрастают с повышением температуры в центре изделия и могут достигать 15%. Биологическая ценность поджаристой корочки значительно ниже ценности центральных слоев.

Жарка в жарочных шкафах, а также применение ИК-нагрева позволяют значительно интенсифицировать процесс и получить продукт высокого качества. Особенно значительные преимущества дает использование ИК-нагрева. Как показали исследования, при применении аппаратов с ИК-нагревом продолжительность жарки рубленых изделий сократилась в (1,6—2,1) раза, а выход увеличился на (5—16)% при хорошем качестве готовых изделий.

Изменения цвета мяса и мясных продуктов. Один из объективных показателей кулинарной готовности мяса — изменение его цвета от красного до серо-коричневого, обусловленный окислительными превращениями гемпротеинов миоглобина и гемоглобина.

Мясо разных видов животных содержит неодинаковое количество миоглобина. Кроме того, содержание миоглобина повышается с увеличением возраста животных: в мясе молодых животных его в 2—8 раз меньше. В

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		14

говядине содержание миоглобина составляет (200—600) мг%, баранине — (400—700) мг%, свинине — (130—450) мг%, конине — 710 мг%.

На цвет мяса влияет реакция среды. В кислой среде метмиоглобин имеет коричневую окраску, а в щелочной — красную. Естественная окраска мяса с высоким конечным значением рН (6,8—7,0) изменяется в меньшей степени по сравнению с цветом мяса, имеющего нормальное значение рН (5,6—6,0).

Изменения содержания витаминов в мясе и мясных продуктах. В мясе и мясопродуктах при тепловой кулинарной обработке снижается содержание витаминов, обусловленное, с одной стороны, их разрушением при нагревании, а с другой — переходом во внешнюю среду. На потери витаминов влияют способ тепловой обработки, температура греющей среды и в толще продукта, продолжительность воздействия тепла, а также термоустойчивость содержащихся в мясе и мясопродуктах витаминов. Наиболее устойчивы к действию тепла рибофлавин (В₂) и ниацин (РР), их сохраняется 80—85%. В процессе варки от 30% до 65% водорастворимых витаминов переходит в варочную среду. При припускании потери витаминов в окружающую среду значительно меньше, чем при варке и тушении. При варке потери витаминов несколько больше, чем при жарке, вследствие меньшей продолжительности тепловой обработки.

При варке тиамин сохраняется (55—65)%, тушении — (70—78)%, жарке — (60—84)%. Потери рибофлавина при варке составляют (28—43)%, тушении — около 10, жарке — (7—18)%. Сохраняемость ниацина довольно высокая: при варке — (65—85)%, тушении — 90—95, жарке — (81—95)%. При использовании высоких температур ((112—121)°С, автоклавирование) значительны потери тиамин — (48—67)%.

Малоустойчив к нагреванию пиридоксин (В₆), потери которого составляют в говядине (40—50)%, телятине и свинине — (33—35)%. Сохраняемость пантотеновой кислоты составляет (70—85)%. Витамин А достаточно устойчив к нагреванию, его сохраняемость — (85—90)%. В

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		15

изделиях из котлетного мяса витамины сохраняются лучше, чем в мясе, жаренном крупным куском, что объясняется меньшей продолжительностью тепловой обработки. По этой же причине выше сохраняемость витаминов в мясных изделиях, обработанных в поле СВЧ.

Применение научно обоснованных способов и режимов тепловой обработки позволяет получать изделия не только с высокими вкусовыми достоинствами, но и с высокой пищевой ценностью.

1.5 Особенности приготовления и оформления блюд и мясного фарша

1. Технологическая карта Салат «Деревенский»

Наименование продуктов	Масса 1порц. брутто, г	Масса 1порц. нетто, г
Дичь (рябчик) готовая	72	60
Спаржа	64	50
Стручки фасоли	28	20
Сельдерей	26	20
Майонез	25	25
Яйца	1 шт.	40
Салат латук	18	10
Салат листья	7	5
Перец черный молотый	0,01	0,01

Выход

230

Технология приготовления:

подготовленные головки спаржи нарезать дольками, стручки фасоли — ромбиками и варить их отдельно. Вареный картофель нарезать кубиками, салатный сельдерей нашинковать. Смешать продукты, заправить соусом майонез, солью и перцем. Вареного рябчика пропустить через крупную решётку мясорубки.

Оформление блюда:

салат аккуратно положить в салатник горкой, вокруг которой уложить перекрученное филе дичи. Украсить салат дольками крутого яйца, маслинами (без косточек) и салатом латук. Готовится на заказ.

Требования к качеству:

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		16

внешний вид: все продукты аккуратно нарезаны, аккуратно уложены в салатник, все продукты без нарушения формы.

Цвет: разноцветный с преобладанием серого.

Консистенция: нежная и эластичная.

Вкус: вкус рябчика вареного с нежным вкусом зелени.

Условия реализации и срок хранения:

Температура подачи блюда не менее 10-12° С, срок реализации при хранении в холодильном шкафу в фарфоровой посуде, закрытой сухой марлей – не более 15 мин. при $t = 0-6^{\circ} \text{C}$ с момента окончания технологического процесса.

2. Технологическая карта Бургер «Телячья нежность»

Наименование продуктов	Масса 1 порц. брутто, г	Масса 1 порц. нетто, г
Телятина, фарш	112	100
Хлебные крошки	15	15
Яйца	1/3	13
Мука пшеничная	5	5
Масло сливочное	25	25
Масса жареного бургера	-	100
Помидоры	65	50
Бекон	32	25
Петрушка, зелень	2,3	2
Круглая булочка для бургера	-	60

Выход:

235

Технология приготовления:

Телячий фарш кладут в миску, добавляют яйца. Приправляют перцем, солью и мускатным орехом. Начинают делать бургер: расстилают пищевую пленку, круглую форму - резак выкладывают изнутри пленкой и заполняют фаршем. Мясо в формочке уплотняют вилкой. Удаляют форму-резак, мясо оставляют на пленке. Обертывают подготовленный бургер пленкой и заканчивают его формовку. Удаляют пленку, обваливают бургер в муке и посыпают хлебной крошкой. Нагревают масло на сковороде. Когда пена от нагретого масла начнет исчезать, выкладывают бургер и жарят на умеренном огне 4-5 мин так, чтобы мясо слегка порозовело. Немного обжаривают

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		17

полоски бекона. Добавляют рубленую петрушку и нарезанные кубиками помидоры. Подают блюдо на порционной тарелке. Булочку разрезают вдоль. На нижнюю ее половину помещают бургер. Сверху раскладывают смесь овощей и бекона и кладут верхнюю половину булочки.

Оформление блюда:

Булочку с бургером укладывают на овальное фарфоровое блюдо.

Требования к качеству:

внешний вид: булочка и бургер круглой формы, без нарушений.

цвет: булочки - светло-коричневый, бургера – коричнево-розоватый.

консистенция: нежная, однородная.

вкус: в меру соленый.

запах: свойственный жареной телятины.

Температура подачи – 50 – 60 °С.

Условия, срок хранения и реализации:

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

3. Технологическая карта Суфле из отварного мяса

Наименование продуктов	Масса 1 порц. брутто, г	Масса 1 порц. нетто, г
Говядина котлетное мясо	82,2	81
Соль поваренная	0,6	0,6
Молоко	43	43
Мука пшеничная	5	5
Яйцо	20	20
Масло сливочное	2	2

Выход: 100

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки мяса в бульон добавляют соль поваренную. Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски, пропускают через мелкую решетку мясорубки два-три раза. Из подсушенной муки пшеничной и молока готовят соус молочный. в конце

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		18

варки к соусу добавляют соль поваренную йодированную. Готовый соус молочный вводят в пюре мясное небольшими порциями, тщательно вымешивают. Желток добавляют в приготовленную массу, вымешивают. Белок взбивают в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в смазанный маслом противень слоем 3 см и запечь при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут.

Оформление блюда:

Суфле укладывают на закусочную фарфоровую тарелку.

Требования к качеству:

внешний вид: суфле держит форму, без нарушений.

цвет: светло-коричневый.

консистенция: нежная, однородная.

вкус: запеченного мяса, в меру соленый.

запах: свойственный запечённому мясу.

Температура подачи – 60 – 70 °С.

Условия, срок хранения и реализации:

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

4. Технологическая карта Тефтели из говядины

Наименование продуктов	Масса 1 порц. брутто, г	Масса 1 порц. нетто, г
Говядина котлетное мясо	35,53	35
Хлеб пшеничный	7	7
Соль поваренная	0,6	0,6
Молоко	11	11
Мука пшеничная	4	4
Лук репчатый	21,5	18
Масло сливочное	2	2
Масса полуфабриката:	-	66
Масло сливочное	5	5
Масса тефтелей готовых:	-	55
Вода питьевая	45	45
Масло сливочное	1,3	1,3
Мука Пшеничная 1 сорта	2,25	2,25
Томат-паста	2,25	2,25
Морковь	3,6	3,6

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		19

Лук репчатый	1,8	1,8
Сахар-песок	1,2	1,2
Лист лавровый	0,1	0,1
Коренья петрушки сушеные	0,3	0,3
Масса соуса:	-	45

Выход: 100

Технология приготовления:

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный, повторно пропускают через мясорубку и тщательно перемешивают.

Из фарша формируют тефтели в виде шариков по 1-й штуке на порцию, шарики панируют в просеянной пшеничной муке и запекают со всех сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении в течение 8-10 минут.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Оформление блюда:

Тефтели укладывают на закусочную фарфоровую тарелку, поливают соусом.

Требования к качеству:

внешний вид: тефтели круглой формы, без нарушений.

цвет: светло-коричневый.

консистенция: нежная, однородная.

вкус: запеченного мяса, в меру соленый.

запах: свойственный жареному мясу.

Температура подачи – 60 – 70 °С.

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		20

Условия, срок хранения и реализации:

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

5. Технологическая карта Котлеты рубленые из индейки, запеченные с соусом молочным

Наименование продуктов	Масса 1 порц. брутто, г	Масса 1 порц. нетто, г
Филе индейки	163,45	161
Хлеб пшеничный	13	13
Молоко	19	19

Соль	0,6	0,6
Масса котлетной массы:	-	83
Масса соуса:	-	40
Сыр полутвердый	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	130

Выход: 100

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом сливочным противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°C. в течение 15 минут.

Оформление блюда:

Котлеты укладывают на закусочную фарфоровую тарелку, поливают соусом.

Требования к качеству:

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		21

внешний вид: котлеты округлой формы, без нарушений.

цвет: светло-коричневый, запеченный сыр - золотистый.

консистенция: нежная, однородная.

вкус: запеченного мяса, в меру соленый.

запах: свойственный жареному мясу.

Температура подачи – 60 – 70 °С.

Условия, срок хранения и реализации:

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

6. Технологическая карта Котлеты рубленые из филе курицы запеченные

Наименование продуктов	Масса 1 порц. брутто, г	Масса 1 порц. нетто, г
Полуфабрикат из цыплят бескостный	163,45	161
Хлеб пшеничный	13	13
Молоко	19	19
Соль	0,6	0,6
Масса котлетной массы:	-	83
Масса соуса:	-	40
Сыр полутвердый	4,4	4
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката:	-	130

Выход: 100

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом сливочным противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		22

температуре 250-280°C. в течение 15 минут.

Оформление блюда:

Котлеты укладывают на закусочную фарфоровую тарелку, поливают соусом.

Требования к качеству:

внешний вид: котлеты округлой формы, без нарушений.

цвет: светло-коричневый, запеченный сыр - золотистый.

консистенция: нежная, однородная.

вкус: запеченного мяса, в меру соленый.

запах: свойственный жареному мясу.

Температура подачи – 60 – 70 °С.

Условия, срок хранения и реализации:

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

7. Технологическая карта Фрикадельки мясные

Наименование продуктов	Масса 1 порц. брутто, г	Масса 1 порц. нетто, г
Говядина котлетное мясо	83,3	82
Хлеб пшеничный	15	15
Вода	21	21
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката:	-	118

Выход: 100

Технология приготовления:

Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль и хорошо выбивают.

Котлетную массу разделяют в виде шариков по 4-5 штук на порцию и варят на пару в течение 10-15 минут.

Оформление блюда:

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		23

Котлеты укладывают на закусочную фарфоровую тарелку, поливают сливочным маслом.

Требования к качеству:

внешний вид: фрикадельки округлой формы, без нарушений.

цвет: светло-коричневый.

консистенция: нежная, однородная.

вкус: отварного мяса, в меру соленый.

запах: свойственный вареному мясу.

Температура подачи – 60 – 70 °С.

Условия, срок хранения и реализации:

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

8. Технологическая карта Рулет с грибами и луком

Наименования сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Говядина (котлетная масса)	103	76
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко	23	23
Лук репчатый	57	46
Маргарин столовый	5	5
Грибы шампиньоны	26	22/14
Петрушка	5	4
Сухари	4	4
Масло сливочное	5	5

Выход: 245

Технология приготовления:

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 2 см. На котлетную массу кладут фарш. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокладывают в нескольких местах и запекают 30-40 минут. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		24

Для приготовления фарша лук рубят, пассируют, соединяют с измельченными, жареными грибами и зеленью петрушки.

Для приготовления котлетной массы измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перец и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

Оформление блюда:

Рулет укладывают на закусочную фарфоровую тарелку, поливают сливочным маслом.

Требования к качеству:

внешний вид: мясной рулет держит форму, без нарушений.

цвет: светло-коричневый.

консистенция: нежная, однородная.

вкус: запеченному с грибами мясу, в меру соленый.

запах: запеченному с грибами мясу.

Температура подачи – 60 – 70 °С.

Условия, срок хранения и реализации:

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

9. Технологическая карта Мясные шарики в тесте (приложение 2 фото 1)

Наименования сырья	Масса 1 порции брутто (г)	Масса 1 порции нетто (г)
Говядина (котлетная масса)	103	76
Сухари пшеничные	15	15
Яйцо	42	30
Лук репчатый	22	15
Соевый соус	5	5
Лук зеленый	8	5
Полуфабрикат мясных шариков	-	146
Растительное масло	5	5
Полуфабрикат запеченных	-	100

										Лист
										25
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат	ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ					

мясных шариков		
Полуфабрикат дрожжевого теста	-	50
Редис свежий	18	15

Выход: 165

Технология приготовления:

Репчатый лук очищают, моют, режут и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета. Зеленый лук моют, мелко режут.

Затем смешивают фарш, поджаренный лук и порезанные перья зеленого лука, добавляют сухари, желток, соевый соус и специи. Хорошо вымешивают.

Из фарша скатывают небольшие шарики, укладывают их в формочки, ставят на противень и запекают в жарочном шкафу 10 минут.

Достают из жарочного шкафа формочки с подрумяненными шариками. Быстро и аккуратно разливают тесто по формочкам, как бы заключая каждый шарик в кольцо из теста и запекают в жарочном шкафу еще 25-30 минут до придания румяной корочки всему блюду.

Оформление блюда:

Мясные шарики в тесте украшают вырезанным из редиски цветком и укладывают на фарфоровую пирожковую тарелку

Требования к качеству:

внешний вид: мясные шарики в тесте круглой формы, без нарушений, на поверхности мясных шариков – мягкая корочка.

цвет: теста - золотистый, шариков – светло-коричневый.

консистенция: мясных шариков – рыхлая, сочная; теста – мягкая, нежная.

вкус: в меру соленый.

запах: свойственный жареной говядине.

Температура подачи – 50 – 60 °С.

Условия, срок хранения и реализации:

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		26

реализуют в течение 30 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

10. Технологическая карта Киймали атала – мучной суп с мясным фаршем (узбекское блюдо)

Наименования сырья	Масса 1 порции брутто (г)	Масса 1 порции нетто (г)
Баранина (котлетная масса)	103	76
Сало топленое	50	50
Лук репчатый	22	15
Масса жареного фарша	-	100

Вода	200	200
Мука пшеничная	75	75

Выход: 350

Технология приготовления:

Репчатый лук очищают, моют, режут. Жир перекаливают и пассеруют на нём лук. Кладут в спассерованный лук мясной фарш и жарят до появления сока. Затем наливают в фарш воду и дают вскипеть.

Муку разводят водой до густоты сметаны и постепенно добавляют в фарш. Постоянно помешивая, доводят суп до готовности.

Оформление блюда:

Готовый суп наливают в касы (керамический горшочек с крышкой), посыпают черным молотым перцем. Касу ставят на фарфоровую пирожковую тарелку.

Требования к качеству:

внешний вид: однородная масса без заварившейся муки.

цвет: топленого молока.

консистенция: однородная.

вкус: в меру соленый, без вкуса сырой муки.

запах: свойственный супу, без посторонних запахов.

Температура подачи – 80 – 65 °С.

					<i>ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>		27

Условия, срок хранения и реализации:
реализуют в течение 60 мин. с момента окончания технологического процесса, хранят на мармите.

2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Составление трёх технико-технологических карт

Утверждаю

руководитель организации
(фамилия, инициалы, дата)

Технико-технологическая карта № 1 на блюдо «Салат Кузнецкий» наименование блюда (изделия)

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат Кузнецкий», вырабатываемое рестораном «Москва» г. Новокузнецк
наименование блюда (изделия) наименование организации и предприятия, его филиалы

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье; пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат Кузнецкий», должны
наименование блюда (изделия)

соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	152	105

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		28

Масса вареной мякоти курицы без кожи	-	40
Картофель	27	20 (вареный, очищенный)
Огурцы свежие	25	20
Салат (листья)	14	10
Яйца	3/8 шт.	15
Майонез	45	45
Масса 1 порции	-	145

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную курицу заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Вареную курицу охлаждают, мякоть отделяют, половину перекручивают на мясорубке через крупную решётку, а остальную часть используют для украшения. Вареный картофель и свежие огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза.

5. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

Вареный картофель и свежие огурцы, заправленные частью майонеза, выкладывают горкой в салатник, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом. Салатник ставят на пирожковую тарелку с бумажной резной салфеткой.

Температура подачи – 12- 14 °С.

«Салат Кузнецкий» является заказным блюдом и реализуется сразу после приготовления.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид салат аккуратно и красиво оформлен.

Консистенция сочная, нежная.

Цвет разноцветный.

Вкус в меру соленый.

Запах отварной курицы с ароматом свежего огурца.

6.2. *Микробиологические показатели «Салат Кузнецкий» должны*
наименование блюда (изделия)

соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.1.1.4.

7. Пищевая ценность блюда «Салат Кузнецкий», на выход 100 г

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		29

наименование блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,81	7,56	8,38	128,8

Ответственный за оформление ТТК _____ Зименкова Н.В.
подпись Ф.И.О.

Зав. производством _____

Утверждаю

руководитель организации
(фамилия, инициалы, дата)

Технико-технологическая карта № 2
на блюдо «Бифштекс рубленый с жареным картофелем»
наименование блюда (изделия)

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бифштекс рубленый с жареным картофелем», вырабатываемое рестораном
наименование блюда (изделия) наименование организации

«Москва» г. Новокузнецк
и предприятия, его филиалы

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье; пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Бифштекс рубленый с жареным
наименование блюда (изделия)

картофелем», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина	155	114
Шпик	18	17
Молоко	10,5	10,5
Перец черный молотый	0,06	0,06
Соль	1,7	1,7
Жир животный топленый пищевой	10	10

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		30

Масса полуфабриката	-	134
Масса жареного бифштекса	-	100
Жареный картофель (гарнир)	-	150
Выход	-	250

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками, соль, специи, молоко, вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Для гарнира: картофель жаренный во фритюре брусочками. Сырой картофель нарезают брусочками, промывают в холодной воде, обсушивают, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 мин. Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или маслом.

5. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

При отпуске блюдо «Бифштекс рубленый с жареным картофелем», подают на фарфоровой тарелке, гарнируют жареным картофелем.

Температура подачи – 60 - 70 °С.

«Бифштекс рубленый с жареным картофелем» является заказным блюдом и реализуется сразу после приготовления.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид изделие круглой формы, без изломов и вмятин.

Цвет: бифштекса – светло-коричневый, картофеля - золотистый.

Консистенция мягкая, сочная.

Вкус и запах жареного мяса. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели «Бифштекс рубленый с жареным наименование блюда (изделия)

картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.1.1.4.

7. Пищевая ценность блюда «Бифштекс рубленый с жареным наименование блюда (изделия)

картофелем», на выход 100 г.

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		31

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,25	19,54	38,53	354,98

Ответственный за оформление ТТК _____ Зименкова Н.В.
подпись Ф.И.О.

Зав. производством _____
Утверждаю

руководитель организации
(фамилия, инициалы, дата)

Технико-технологическая карта № 3
на блюдо «Запеканка картофельная с мясом»
наименование блюда (изделия)

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеканка картофельная с мясом», вырабатываемое рестораном
наименование блюда (изделия) наименование организации

«Москва» г. Новокузнецк
и предприятия, его филиалы

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье; пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом»,
наименование блюда (изделия)

должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	162	119
Жир животный топленый пищевой	6	6
Масса полуфабриката	-	75
Картофель	309	232
Масса вареного протёртого картофеля	-	220
Лук репчатый	20	14
Масло сливочное	4	4
Масса пассерованного лука	-	10
Масло сливочное	5	5

Сметана	50	50
Выход	-	260

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Говяжье мясо варят, охлаждают, пропускают через мясорубку. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют, соединяют с мясом и припускают 5 мин в небольшом количестве бульона. Варят картофель и приготавливают из него картофельную массу. На подготовленный противень выкладывают половину массы, на нее - фарш из мяса, сверху такой же слой массы.

5. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

При отпуске блюдо «Запеканка картофельная с мясом», подают на фарфоровой тарелке, поливают сметаной.

Температура подачи – 60 - 70 °С.

«Запеканка картофельная с мясом» является заказным блюдом и реализуется сразу после приготовления.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид изделие без трещин, равномерно обжарено.

Цвет: фарша – светло-коричневый, картофеля - белый.

Консистенция мягкая, сочная.

Вкус и запах жареного мяса. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели «Запеканка картофельная с мясом» наименование блюда (изделия)

должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.1.1.4.

7. Пищевая ценность блюда «Запеканка картофельная с мясом», наименование блюда (изделия)

на выход 100 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,67	11,36	10,17	175,91

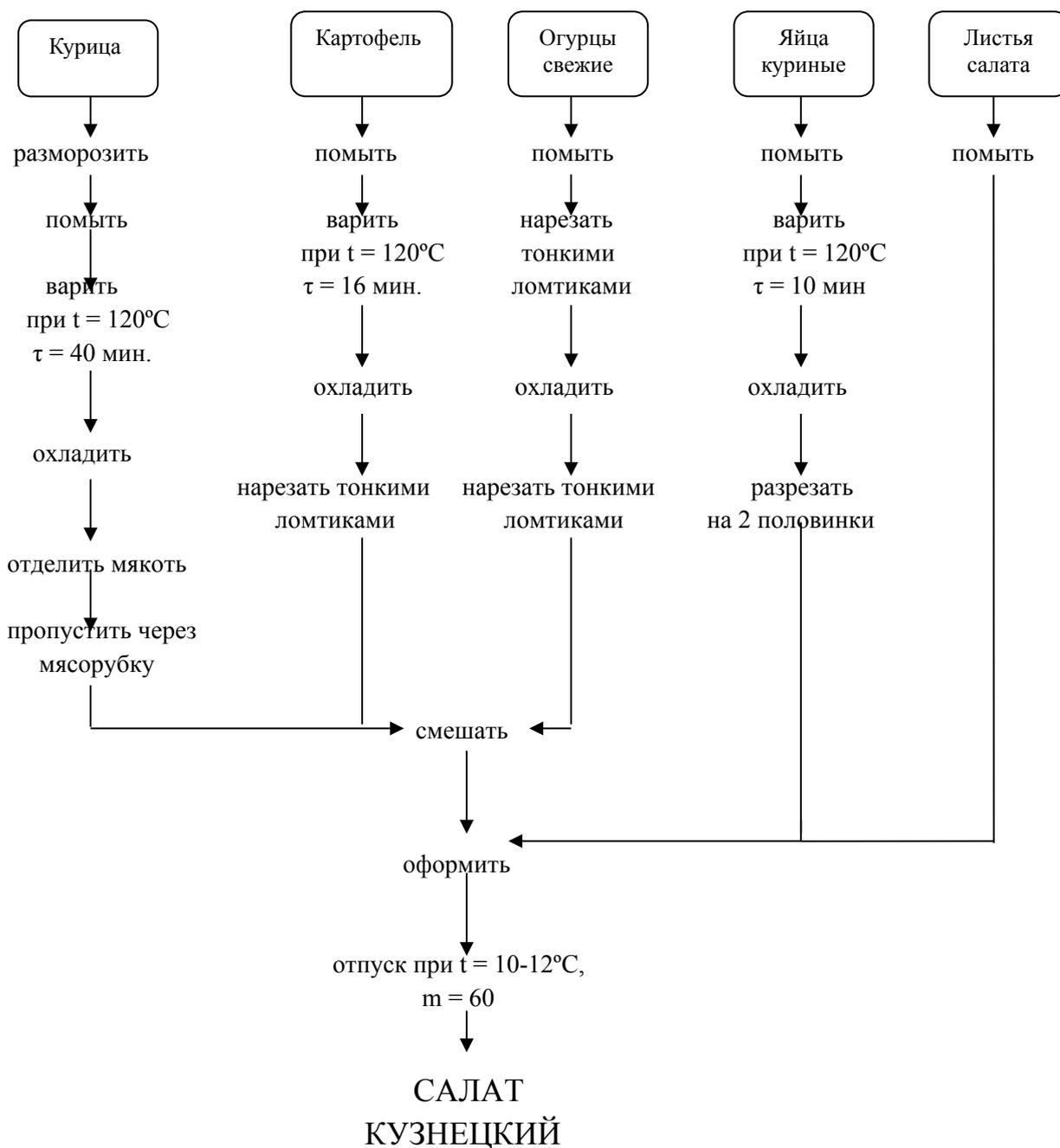
Ответственный за оформление ТТК _____ Зименкова Н.В.
подпись Ф.И.О.

Зав. производством _____

					ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат		33

2.2 Составление трёх технологических схем

1. Составление технико-технологической схемы приготовления блюда «салат Кузнецкий»



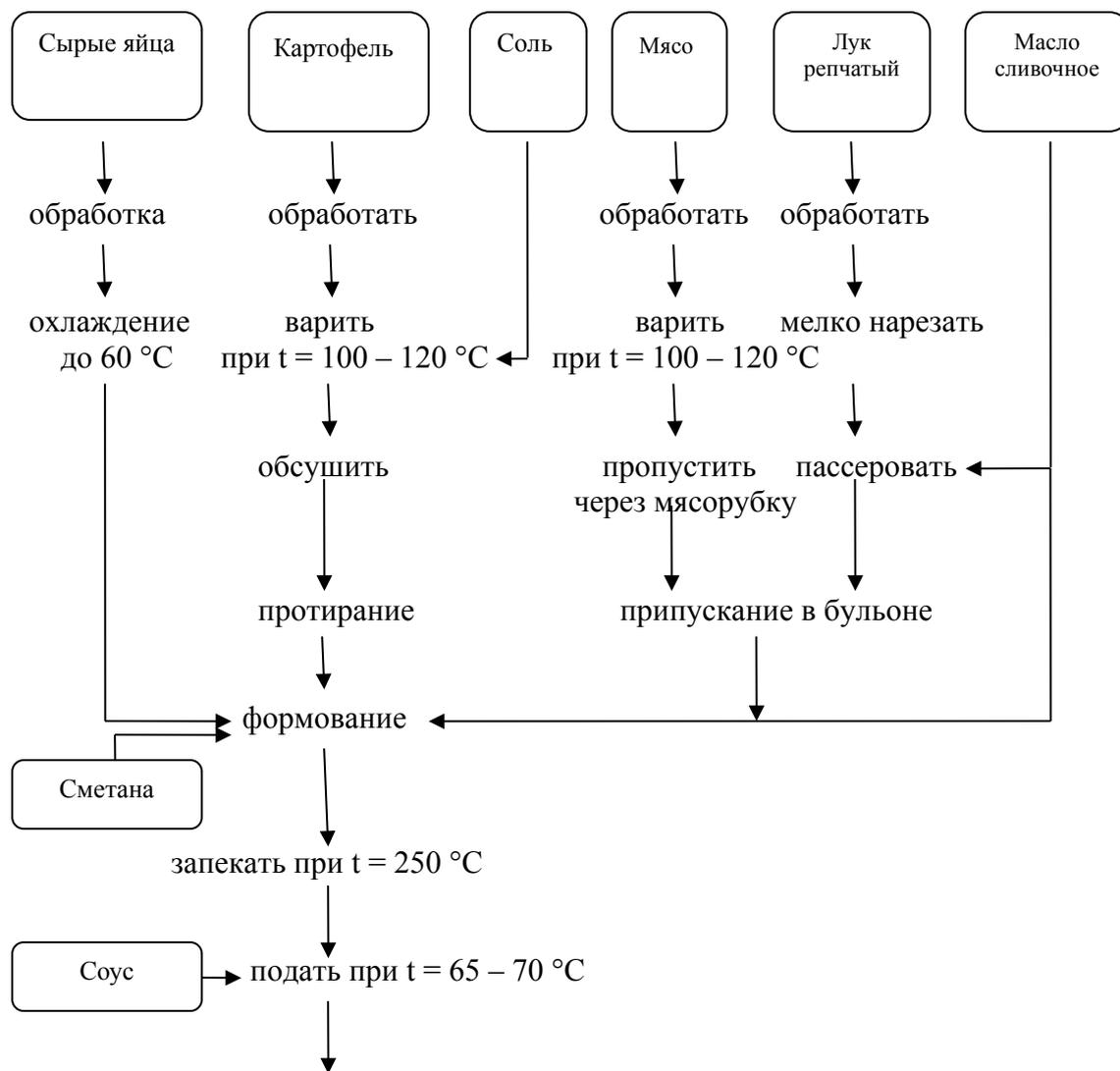
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дат

ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ

Лист

34

3. Составление технико-технологической схемы приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом»



ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

Рисунок 3 - Технологическая схема приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной курсовой работе шла речь о мясном фарше, об его особенностях, полезных свойствах, а также были рассмотрены блюда из него.

После написания работы возникли следующие выводы – полезные свойства фарша зависят от того, сколько белка содержится в фарше, и какого он качества, а также от количества жира. Качественный белок содержит все незаменимые аминокислоты, которые не вырабатываются в организме человека. Белок мяса хорошо усваивается организмом человека, более чем на 95%.

В работе также рассмотрено изменение пищевых веществ под влиянием тепловой обработки мяса – основного сырья, используемого для приготовления блюд. Отмечено, что мясо под воздействием тепловой обработки уменьшается в весе, изменяется его окраска; в зависимости от видов приготовления мясо теряет различное количество полезных веществ. Менее всего теряется полезных веществ при варке и приготовлении на пару.

В данной курсовой работе изучены особенности приготовления, оформления и отпуска следующих блюд из мясного фарша: Котлеты рубленые из индейки, запеченные с соусом молочным, бургер «Телячья нежность», Киймали атала – мучной суп с мясным фаршем и др.

Составлены технико-технологические карты на блюда: салат Кузнецкий, бифштекс рубленный с жареным картофелем, запеканка картофельная с мясом.

Считаю, что полученные знания пригодятся мне не только в моей профессиональной деятельности, но и в быту.

					<i>ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>		37

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 50764 - 95. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - Введ. 1995-07-01, - М.: Изд-во стандартов, 2002. - 4 с.
2. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению [Текст]. - Введ. 1995-07-01. - М: Изд-во стандартов, 2002. - 9 с.
3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.
4. СанПин 2. 3. 2 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
5. Аносова, М.М. Организация производства на предприятии общественного питания [Текст]: учебник для среднего профессионального образования / М.М. Аносова, Л.С. Кучер. - М.: Экономика, 2005. - 425 с.
6. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2005. - 328 с.
7. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений / Н.И. Ковалев, М. Ы. Кутки на, В.Л. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой - М.: Деловая литература: Омега-Л, 2005. - 480 с.
8. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст]: справочник / под ред. член - корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф.В.А. Тутельяна. - М.: ДёЛи принт, 2002. – 236 с.
9. Ячернюк, А. Кухни народов мира [Электронный ресурс] / С. Ямаха // <http://www.povorenok.ru>.
10. Журнал Питание и Общество, № 3 2008.

					<i>ГОУСПОНТЭТ100801ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>		38

11. Журнал Питание и Общество, № 9 2008.
12. Журнал Питание и Общество, № 4 2009.
13. <http://ruscook.com/stat/ovoshi/18.html>.