

Содержание

Введение.....	3
Раздел I Ассортимент горячих мясных блюд на открытом огне.....	4
Раздел II Описание организации процесса приготовления сложных блюд из мяса на открытом огне. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд.....	11
Раздел III Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса на открытом огне.	13
Раздел IV Технология приготовления сложных блюд из мяса на открытом огне.....	17
Раздел V Опытно-экспериментальная проработка блюд. Составление технологических схем блюд.....	20
Раздел VI Составление технико-технологических карт блюд.....	26
Заключение.....	35
Список литературы.....	36

Введение

Приготовление пищи на огне – один из самых древних кулинарных приёмов и основа кулинарии вообще. Первоначально это было примитивное обжаривание мяса и других продуктов на вертеле. Со временем появились разнообразные приспособления, делающие процесс готовки на огне проще и безопаснее. Но приготовления остался прежним, неизменным и фундаментальным.

Для приготовления блюд на огне существуют такие приспособления, как гриль, мангал, казан, вок, котелок. С их помощью можно приготовить шашлыки, пожарить любое мясо, рыбу, птицу, овощи, сделать плов, уху, а в горячих углях очень вкусными получаются рыба, мясо или овощи в фольге. Все блюда, приготовляемые на открытом огне, можно назвать общим термином «барбекю». Его узкое, исходное значение – старинный метод приготовления продуктов рядом с углями, но не в непосредственной близости от них, а на таком расстоянии, чтобы температура исходящего от углей жара была не более 100-120 градусов. Термин «барбекю» имеет международное признание, им обозначают как блюда из мяса, так и кушанья из рыбы, птицы, овощей, фруктов, зажаренный хлеб, десерты. Также словом «барбекю» обозначается целый род соусов, подаваемых к зажаренным на огне блюдам.

Цель моего курсового проекта - изучение ассортимента сложных блюд из мяса на открытом огне, правил подбора дополнительных ингредиентов, организации технологического процесса, разработка опытно-экспериментальной проработки, технико-технологических карт.

Раздел I Ассортимент сложных блюд из мяса на открытом огне

Блюда на открытом огне состоят из мяса, овощей, соусов и гарниров которые готовят отдельно. Перед обжаркой мясо могут мариновать в соусах, маринадах или специях.

1. Якитори

Ингредиенты:

- 600г куриного филе
- 60г сахара
- 200г соевого соуса
- 15г имбиря
- 6г чеснока
- 15г масла кунжутного
- 120мл мирина
- 20гр кунжута

Приготовление: Промойте куриное филе и нарежьте его небольшими кусочками (3-4 см). Измельчите чеснок и натрите имбирь. Сделайте соус для якитори: влейте в сотейник соевый соус, мирин, кунжутное масло, добавьте сахар, красный перец, чеснок и имбирь. Хорошо перемешайте содержимое и поставьте на огонь. Постоянно помешивая, доведите соус до кипения и варите на слабом огне около 10-15 минут. За это время он должен загустеть и превратиться в тягучую жидкость. Наденьте кусочки куриного филе на бамбуковые шпажки. Разделите приготовленный соус на две части, одной частью вы должны будете смазать кусочки куриного филе до и в процессе жарки, другой — при подаче на стол. Разогрейте сковороду гриль или духовку с решеткой для запекания. Смажьте ее. Возьмите подготовленные шашлычки и аккуратно смажьте их с одной стороны приготовленным соусом. Выложите обжариваться якитори маринадной стороной. Как только она подрумянится, смажьте другую сторону шашлычков соусом и переверните обжариваться теперь ее. Запекание мяса должно продолжаться не более 5-7 минут, иначе шашлычок может стать сухим.

Подача: Выложите готовые якитори на блюдо, полейте оставшимся соусом и посыпьте кунжутом.

2. Стейк из говядины с запеченной фасолью и томатным соусом.

Ингредиенты:

- Стейк денвер (Филе подлопаточной части) – 500г
- Пиво- 200 мл
- Лук репчатый – 80гр
- Чеснок- 40гр
- Перец чили молотый – 7гр

Для соуса:

- Томатная паста – 200гр
- Коричневый сахар – 50гр
- Оливковое масло – 10гр
- Яблочный уксус – 5гр
- Жидкий дым – 13гр
- Горчичный порошок – 8гр
- Кайенский перец – 8гр
- Черный молотый перец- 4гр

Для гарнира:

- Фасоль стручковая – 120гр
- Тертый миндаль – 20гр

Приготовление: Достаньте стейки из упаковки, лишнюю влагу вытрите бумажными полотенцами и оставьте их примерно на полчаса. За это время они придут в форму и обретут свой естественный цвет. Для маринования возьмите глубокую емкость, в которую поместятся все стейки. Смешайте пиво с соусом, добавьте измельченный лук и чеснок и оставьте на 5 минут. Поместите мясо в маринад. Важно, чтобы маринад полностью покрывал стейки, и отправьте в холодильник на 30 минут или час. Достав из холодильника удалите излишки маринада бумажными полотенцами. Не кладите мясо на гриль сразу из холодильника, а дайте ему немного «согреться» в течение полчаса. Так прожарка будет равномернее. Разогрейте гриль и жарьте стейки на среднем огне до желаемой степени готовности (в среднем по 4-5 минут с каждой стороны). В конце смажьте стейки оставшимся маринадом для большего вкуса и сочности. Готовые стейки выложите на доску, посолите и накройте фольгой. Фасоль сбрызгивают маслом, солят, перчат и посыпают тертым миндалем и запекают в фольге 20 минут при температуре 180 градуса.

Для соуса измельчите лук вместе с водой в пюре, перелейте в кастрюлю и нагрейте на среднем огне. Добавьте оливковое масло. Потушите несколько

минут и добавьте остальные ингредиенты. Перемешайте и проварите около 20 минут.

Подача: Готовый стейк укладывают на деревянную тарелку вместе с запеченной фасолью. Соус подают отдельно.

3. Открытый стейк-сэндвич с заправкой из пармезана

Ингредиенты:

- *Стейк «Фланк» праймбиф – 700гр*
- *Растительное масло – 20гр*
- *Лук репчатый – 70гр*
- *Сливочное масло – 20г*
- *Коричневый сахар – 70гр*
- *Красный винный уксус – 125гр*
- *Зерновая горчица – 20гр*
- *Лимон – 30гр*
- *Оливковое масло – 100гр*
- *Пармезан 30гр*
- *Листья рукколы – 20гр*
- *Соль – 10гр*
- *Свежемолотый перец – 5 гр*
- *Чиабатта – 2шт*

Приготовление: Разогреваем чугунную сковороду. Стейк посыпаем солью и перцем, затем смазываем растительным маслом. Жарим стейк до желаемой прожарки, переворачивая один или два раза. Это займет у вас примерно 8-10 минут. Перенесите стейк на разделочную доску и оставьте по крайней мере на 15 минут, накрыв фольгой. В это же время очистите и нарежьте полукольцами лук. На большую сковороду добавьте сливочное масло и сахар и поставьте на средний огонь. Как только масло растает, положите туда лук в один слой и жарьте в течение 5 минут. Налейте уксус, накройте крышкой и, уменьшив огонь до минимума, томите его около получаса. За это время лук станет мягким, сладким и золотистым. Чтобы лук не пригорал, периодически можно добавлять пару столовых ложек воды. В блендере смешиваем горчицу и лимонный сок, постепенно добавляя оливковое масло и тертый сыр, после чего вливаем 1 столовую ложку холодной воды и снова перемешиваем, пока соус не станет гладким и густым. Приправляем солью и перцем. Чиабатту разрезаем пополам и обжариваем на сухой сковороде до хрустящей золотистой корочки. Сбрызгиваем срез оливковым маслом. Выкладываем хлеб на тарелки, поливаем заправкой. Кладем рукколу и нашинкованный лук. Приправляем солью и перцем и еще раз сбрызгиваем заправкой. Сверху кладем нарезанный стейк. Еще раз поливаем заправкой, солим по вкусу.

Составление технологических карт блюд.

Технологическая карта — это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта.

Технологическая карта (ТК) должна отвечать на вопросы:

1. Какие операции необходимо выполнять
2. В какой последовательности выполняются операции
3. С какой периодичностью необходимо выполнять операции (при повторении операции более одного раза)
4. Сколько уходит времени на выполнение каждой операции
5. Результат выполнения каждой операции
6. Какие необходимы инструменты и материалы для выполнения операции.

Технологические карты разрабатываются в случае:

1. Высокой сложности выполняемых операций;
2. Наличие спорных элементов в операциях, неоднозначностей;
3. При необходимости определения трудозатрат на эксплуатацию объекта.

Как правило, ТК составляется для каждого объекта отдельно и оформляется в виде таблицы. В одной ТК могут быть учтены различные, но схожие модели объектов. Технологическая карта составляется техническими службами предприятия и утверждается руководителем предприятия (главным инженером, главным агрономом).

Технологическая карта №1

Наименование блюда (изделия): Оссо буко из черного ангуса

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса нетто на 10 порций, г
Оссо буко	130	130	130	1300
Морковь	50	47	47	470

Лук репчатый	40	35	35	350
Сельдерей	30	30	30	300
Помидоры	30	30	30	300
Белое вино	60	60	-	600
Говяжий бульон	80	80	-	800
Чеснок	12	10	10	100
Тимьян	4	4	4	40
Мука	20	20	-	200
Морская соль	5	5	-	50

Процесс приготовления: Промокните стейки бумажным полотенцем, затем натрите его смесью соли и перца. Обваляйте ломтики мяса в муке. Обжарте мясо на гриле смазанном оливковым маслом при температуре 52–55 °С. Переложите мясо в глубокую сковороду или утятницу. На сковороду выложите овощи и жарьте их до карамелизации. Добавьте вино, подождите, пока выпарится алкоголь, затем влейте бульон и дайте покипеть 3-4 минуты. Выложить содержимое сковороды в емкость с мясом. Добавьте тимьян, закройте емкость крышкой и поставьте на 3 часа в духовку или на конфорку плиты.

Подача: Перед подачей полить стейк бульоном и посыпать мелко нарубленной петрушкой.

Технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия): Стейк в маринаде из пива и коричневого сахара

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса нетто на 10 порций, г
Стейк «Сирлойн»	200	200	200	2000
Темное пиво	30	30	-	300
Соус терияки	20	20	-	200
Коричневый сахар	8	8	-	80
Копченая соль	4	4	-	40
Черный перец	4	4	-	40
Лук репчатый	10	5	-	100

- **Процесс приготовления:** Смешайте пиво, соус терияки и коричневый сахар.

Сделайте отверстия в поверхности обоих стейков, а затем поместите мясо в глубокую посуду. Полейте маринадом оба стейка и дайте им постоять 5 минут. Затем поперчите, посыпьте луком, и оставьте 15 минут мариноваться. Извлеките стейки из маринада, и промокните бумажным полотенцем от лишней влаги. Установите гриль на сильный огонь и оставьте его прогреваться на 15 минут. Маринад перелейте в небольшую кастрюлю, доведите до кипения и варите в течение нескольких минут до загустения. Стейки обжаривайте по 3-5 минут с каждой стороны, или до нужной степени прожарки. Когда мясо будет уже почти готовым, положите его на деревянную доску, посолите и оставьте для равномерного распределения соков внутри на 10 минут.

Подача: Перед подачей полейте стейк готовым маринадом. Для гарнира можно использовать маринованную спаржу или картофель фри.

Технологическая карта № 3

Наименование блюда (изделия): Фланк стейк в соусе чимичурри

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса нетто на 10 порций, г
Стейк «Фланк»	150	150	150	1500
Чеснок	5	4	4	40
Кинза	10	10	10	100
Петрушка	10	10	10	100
Оливковое масло	40	40	-	400
Лимон	8	6	-	60
Молотый красный перец	4	4	-	40

Процесс приготовления: Для приготовления соуса измельчите чеснок, порубите зелень, добавьте соль, цедру лимона, красный перец и оливковое масло. Тщательно перемешайте. Переложите стейки в пищевой пластиковый пакет, влейте туда соус и хорошо перемешайте. Затем закройте пакет и отправьте мариноваться в холодильник на 1-2 часа. Промаринованные стейки выложите на решетку-гриль и жарьте максимум 10 минут до прожарки Medium rare или Medium, периодически переворачивая. Пока вы жарите стейк с одной стороны, не забывайте менять положение стейка через каждые 1,5 минуты для получения красивого узора-решетки.

Подача: Подавать с зеленым горошком или салатом из рукколы.

Технологическая карта № 4

Наименование блюда (изделия): Филе-миньон в беконе с голубым сыром и шалфеем

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса нетто на 10 порций, г
Вырезка говяжья	100	100	100	1000
Сыр Дор блю	40	40	40	400
Сливочный сыр	20	20	20	200
Шалфей	4	4	4	40
Бекон	15	15	15	150
Чеснок	3	2	2	20
Шпинат	80	80	80	800
Лук	8	5	5	50
Сливочное масло	10	10	-	10
Сливки	60	60	60	600

Приготовление: Разомните голубой сыр и смешайте его со сливочным сыром и ¼ чайной ложки перца. С помощью ножа проткните сбоку каждый стейк — попробуйте создать широкий кармашек. Будьте осторожны, чтобы не проткнуть стейк насквозь. Начините стейк смесью голубого сыра. Выложите листья шалфея на бекон и оберните им стейк сбоку. Закрепите бекон шпажками. Разогрейте гриль (180°-200°С). Приправьте стейки солью и перцем. С помощью щипцов обжарьте стейк со всех сторон до красивой карамельной корочки. Готовность проверьте термометром: для прожарки Medium температура внутри должна быть не более 50°-55°С. При необходимости поставьте стейк в духовку на 10 минут. Для гарнира обжариваем лук с чесноком, вводим сливки и шпинат, тушим до выпаривания.

Раздел II Описание организации процесса приготовления мясных блюд на открытом огне. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд на открытом огне.

На предприятиях общественного питания для приготовления мясных блюд на открытом огне имеется горячий цех. Мясные блюда готовятся на специально отведенном для этого месте на печи-барбекю. Там все оборудование можно устанавливать в одну или две параллельные линии. Отделение для печи – барбекю или мангала. Данное отделение должно быть снабжено вытяжкой с жировым фильтром, каменной кладкой по периметру, отсутствием легковоспламеняющихся вещей вокруг барбекю. Из инструментов для барбекю необходимо:

- Безопасный фен для поджога углей
- Средство для розжига
- Баночки с приправами на удлиненных рукоятках
- Щипцы
- Щупы
- Решетки
- Датчик температуры

Существуют разные виды барбекю - угольные, электрические и газовые. Угольные печи барбекю работают за счет процесса сгорания дерева или же растопки угля. Газовые работают за счет подачи газа из баллонов под давлением и его последующего воспламенения. Электрические грили состоят из нагревательного тэна и подключаются к сети. Некоторые модели оснащены спиралями, установленными в стеклянной колбе.

Горячий цех связывают со всеми производственными и складскими помещениями, поэтому расположен он вблизи холодного цеха, раздачи и моечной столовой посуды. Отделка помещения цеха отвечает требованиям санитарии и гигиены, а также производственной эстетики. Для освещения используются лампы электрические с низким эквивалентом, они делают более равномерный поток света и меньше расходуют электроэнергию. Канализация обеспечивает быстрое удаление отходов и сточных вод, все трубы скрыты в

полах и петлях. В цехе организованы универсальные рабочие места. Рабочие места оснащены тепловым, холодильным и механическим оборудованием. Из теплового оборудования :Пароконвектомат, Плита электрическая ПЭП-0,34М двухконфорочная без жарочного шкафа.

Первые блюда варят в небольших кастрюлях. Для этого используют кастрюли различной ёмкости, изготовлены из нержавеющей стали, имеющие ровное дно, гладкие стенки, прочно прикреплённые ручки, маркировку с указанием её вместимости. Для пассерования, тушения и припускания – цилиндрические, конусные сотейники с одной или двумя ручками и крышкой. Для жарки используют круглые сковороды. Бульоны перемешивают черпаками, процеживают через сито или грохот. Также используют различный инвентарь: шумовки, весёлки, поварские иглы, маломерные черпаки. Хранят посуду на полках производственных столов.

Производственные столы оборудованы встроенными ваннами. Над столом размещена "горка для специй ". На столе установлены весы настольные циферблатные ВНЦ. Также цех оснащён передвижной ванной для промывки круп. В процессе работы повара используют овощерезку – МРО-50-200, а также холодильное оборудование – ШХ-0,7-0,7ДС. Для нарезки небольшого количества овощей или продуктов применяют настольные разделочные доски: "ОС"; "МВ"; "РВ"; "ОВ"; "Птица", комплект поварской тройки.

Раздел III Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса на открытом огне

Как правило, на барбекю готовят птицу, дичь, мясо, рыбу, именно эти блюда принято считать основными. Каждый продукт предусматривает для своего приготовления определенную технологию. Однако, уже на стадии предварительной подготовки полуфабрикатов для приготовления их на барбекю необходимо продумать, какой гарнир будет подаваться к основному блюду.

В любое время года актуальным гарниром будет свежая зелень (петрушка, кинза, укроп), овощи (помидоры, огурцы, сладкий перец) в любом приготовленном виде, а так же грибы (шампиньоны, белые грибы, лисички).

Главное что бы гарнир был легче по калорийности чем мясо дабы не отягощать организм. Так же гарнир должен быть богат экстрактивными веществами дабы ускорить процесс переваривания и усвоения. Соленья так же могут послужить отличным гарниром к мясу ибо они богаты щелочем который раширяет стенки сосудов и тем самым предотвращает закупоривание холестерина.

Для приготовления мяса на гриле используют различные приемы маринования в целях придания большей сочности, аромата и улучшения. Для этой цели используют различные маринады, в зависимости от вида мяса.

Мясо маринуют не только перед приготовлением на гриле или на открытом огне, но и перед жаркой основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу, перед тушением.

В состав маринадов обычно входят кислота (лимонный сок, винный уксус или вино), соевый соус, оливковое масло, соль и набор пряностей.

Для маринования мяса используют также овощной или фруктовый сок, горчица, мед, ягодное желе.

Для маринования свинины:

- смесь чеснока, имбиря, соевого соуса, шерри, желе из красной смородины.

Для маринования баранины:

- бальзамический уксус, оливковое масло, чеснок, листья свежей мяты, розмарин;
- лимонный сок, цедра лимона, оливковое масло, листья свежей мяты и орегано;
- паста из раздавленных семян фенхеля, зернышек тмина, семян кориандра, чеснока и оливкового масла;
- смесь из порошка чили, молотого тмина и тимьяна;
- соевый соус, чеснок и китайская смесь из пяти приправ;
- йогурт, паприка, кайенский перец, сок лайма;
- йогурт, чеснок, тмин и раздавленные зерна кардамона;
- йогурт, чеснок, куркума, тмин, гвоздика, кардамон, корица;
- оливковое масло, красное вино, тимьян и дижонская горчица;
- растительное масло, винный уксус, тимьян, орегано, эстрагон, дижонская горчица.

Для маринования говядины:

- сок и цедра лимона, соль, перец, чеснок, оливковое масло, орегано;
- соевый соус, тертый имбирь, раздавленные семена фенхеля, чили, черный перец, гвоздика (смесь для придания восточного вкуса).

Для маринования говяжьего филе:

- мадера;
- уксус, красное вино, растительное масло, тимьян, перец, лавровый лист, петрушка, лук.

Для маринования телятины:

- оливковое масло, белое сухое вино, свежавыжатый апельсиновый сок, чеснок, цедра лимона и апельсина, розмарин, соль, перец;
- портвейн, лук-шалот, масло трюфельное, чеснок, тимьян, оливковое масло, соль, перец;

- красное вино, лук-шалот, чеснок, тимьян, розмарин, можжевельниковые ягоды, масло оливковое (Extra virgin).

Панирование.

При приготовлении полуфабрикатов из мяса в качестве панировки традиционно используют муку, панировочные сухари, белую и двойную панировки. Также можно панировать полуфабрикаты из мяса в различных смесях.

Иногда обычную панировку соединяют с листьями черной смородины. Существуют и другие виды смесей панировочных сухарей:

- с майораном — для говядины, баранины, свинины;
- с чесноком — для котлет;
- с семенами горчицы — для жирного мяса;
- с базиликом — для телятины;
- с грецкими орехами — для рубленых и отбивных котлет;
- с семенами тмина — для жирного мяса, в том числе котлет.

Специ и приправы для мяса:

Соль и перец

Независимо от других приправ, которые вы используете для говядины, соль и свежемолотый черный перец необходимы всегда. Вместе они хорошо подчеркивают вкус мяса: соль делает его ярким, а перец — пряным и «теплым». Обе специи стали настолько привычными и обыденными, что в умеренных количествах мы их даже не замечаем.

Чеснок

Чеснок — верный способ оживить даже самое простое блюдо из мраморной говядины. Он усиливает натуральный вкус и аромат говядины, не перебивая его, а добавляя свою неповторимую остроту. Несмотря на то, что говядина восприимчива к другим ароматам, она сохраняет свой собственный вкус, даже при добавлении чеснока.

Розмарин

У розмарина не такой интенсивный и подавляющий аромат, как у чеснока. При этом розмарин обладает своей силой! Даже небольшое его количество придает говядине дополнительный оттенок, наполняя блюдо сложным ароматом и смягчая вкус мяса. Используйте розмарин (особенно свежий) с осторожностью: его листья горьковаты. Их аромат чистый и яркий, а вкус напоминает сложную смесь камфоры, эвкалипта, сосны и лимона. В отличие от других приправ, розмарин сохраняет свой аромат даже при длительной тепловой обработке. За это шеф-повара широко используют его при мариновании, чтобы придать мясу «лесной» аромат.

Тимьян

Мраморная говядина и тимьян просто созданы друг для друга. Тимьян помогает сделать вкус мяса более легким и свежим. В качестве приправы к стейку используют ароматные веточки тимьяна. Его маленькие листочки обладают пряным горьковатым вкусом и сильным острым запахом. Тимьян полностью раскрывает свой аромат при длительной тепловой обработке, поэтому его рекомендуют добавлять с начала приготовления.

Орегано

Орегано больше известен как приправа к пицце или соусам для пасты, но он также прекрасно сочетается с говядиной. Благодаря своему яркому травяному аромату он делает вкус говядины мягче, причем очень тонко, не подчеркивая «солидность» мяса.

Раздел IV Технология приготовления сложных блюд из мяса на открытом огне.

Блюда из мяса на открытом огне состоят из обжаренного на огне мяса, соуса, и гарнира которые готовят отдельно.

Мясо для стейка -продукт элитного животноводства. Для получения качественного блюда подходит только мясо молодых бычков пород абердинский ангус или херефорд — именно эти породы считаются лучшими и прославили стейки на весь мир. Часто мясо везут за многие тысячи километров из Австралии и Аргентины (считаются лучшими поставщиками мяса), сохраняя по особой технологии, не замораживая, а лишь охлаждая до 1°С. Это позволяет сохранить естественный вкус мяса.

Лучшее мясо для стейков — мраморная говядина, технологию получения которой изобрели в Японии. Такое мясо благодаря сбалансированной технологии откорма животных, содержит тонкие прослойки жира. Чем больше жировых прослоек — тем более нежным и сочным получится стейк.

Имеет значение и *способ откорма бычков — зерновой или травяной*, они лучше подходят к разным видам стейков. Например, стейк Рибай лучше всего получается из говядины зернового откорма, а для филе-миньон лучше подходит травяной. Вместе с тем, мясо отборных пород скота сильно различается по качеству и вкусу, различия лежат уже в области технологии вскармливания животных и первичной обработки мяса.

Наконец, весьма популярный способ классифицировать стейки – по степени мраморности. Этим красивым словом обозначают наличие в текстуре мяса крохотных жировых вкраплений. Чем больше вкраплений и чем они меньше по размеру, тем мясо нежнее, сочнее и выше по качеству. Мраморное мясо считается идеальным объектом для стейка: во время тепловой обработки жировые вкрапления плавятся, и мясо готовится как бы в собственном соку – только не снаружи, а внутри.

Лучшая по мраморности – японская говядина из провинций Коби и Мацузака, давшая имя целому стилю мраморного мяса: говядине кобе, также известной как вагью, которая может иметь до 11-й степени мраморности. Японцы экспортировали технологию производства своего легендарного мяса в Австралию, где и выращивают его для собственных нужд. Вся «японская»

мраморная говядина, поставляемая к нам, производится именно в Австралии, а также в Новой Зеландии и Америке.

Для приготовления стейков можно использовать практически любой из способов жарки, но лучшим для мяса, прекрасно дополняющим его органолептику, общепризнанно считается гриллирование на углях - на решётках, мангалах, открытых или закрытых грилях. Последние, по сути, представляют собой духовки, где источником тепла служит древесный уголь, приобретают всё большую популярность, как у любителей, так и у профессионалов, поскольку позволяют получить вкусную и здоровую пищу без лишних жиров и холестерина. Сюда же можно отнести и пароконвектоматы, которые позволяют очень качественно, и что важно - технологично, жарить мясо в любых количествах, любыми кусками. При отсутствии специального оборудования стейки можно жарить на обычных сковородках, при этом качество приготовления классическим способом практически не будет отличаться по органолептическим показателям от гриллирования. Здесь важно понимать, что из-за особенностей нашей физиологии, собственно «вкус» лучше доходит до нашего языка вместе с жирами, и жирное всегда кажется более вкусным, чем постное. Поэтому при приготовлении стейков мы поступаем следующим образом - берем жирное, мраморное мясо, и гриллируем его на углях, или берем постное мясо, и жарим его основным способом (или жарим на углях, но периодически смазываем постное мясо маслом или соками от жарки).

Способов жарки может быть много, но классическая схема приготовления стейка неизменна для любых его видов, независимо от степени прожарки и состоит из пяти основных действий:

1 этап.

Подготовка полуфабриката, которая подразумевает доведение его температуры до комнатной, ещё до того, как кусок мяса попадёт на сковородку. Это важный нюанс, особенно актуальный при слабых прожарках. Мясо из холодильника никогда правильно не прожарится, поэтому ему надо дать возможность полежать некоторое время в тепле. Время выдержки может доходить до нескольких часов, что в свою очередь положительно влияет в т.ч. и на дозревание мяса.

2 этап.

Собственно обжарка («закрытие») куска со всех сторон тем или иным способом, что само по себе ещё не определяет степень прожарки, но делается в любом случае независимо от выбранной степени прожарки и сорта мяса. Существуют две основные методы этого процесса, которые применяются при

жарке стейков - это жарка с постоянным переворачиванием куска через каждые 15-20 секунд, и жарка с одним переворачиванием, которое производят только после образования ровной корочки на обжариваемой стороне. Оба способа в принципе равнозначны, и каждая имеет своих апологетов, считающих что «их» метод единственно правильный.

3 этап.

Доведение стейка до нужной степени прожарки по технологии, определяемой квалификацией и наличием оборудования. По сути, это нагревание уже «закрытого» корочкой мяса по всему его объёму до рекомендуемой температуры, которая и будет определять его степень прожарки. Температуру внутри куска можно легко определить с помощью специального кулинарного градусника. Довести стейк можно разными способами - прямо на сковороде, если предполагается слабая степень прожарки, в духовке, если сильная, профессиональном или бытовом конвектомате и т.д.

4 этап.

«Отдых» стейка (от 2х до 7 минут, в зависимости от его размера, массы и структуры), в течении которого влага, находящаяся из-за воздействия высокой температуры в центре куска под давлением, вновь распределится по всему его объёму. В противном случае, при разрезании стейка «сок» просто выльется на тарелку, что в свою очередь не добавит не внешнего вида блюду, ни его сочности.

5 этап.

Сервировка и подача стейка. Стандартные степени прожарки мяса Степень прожарки определяется тем количеством тепла, которое передано куску мяса за определённый период времени. Больше тепла - сильнее прожарка, которая, по сути, определяется температурой внутри стейка во время снятия его с жарочной поверхности и количеством влаги, оставшейся в куске мяса после тепловой обработки.

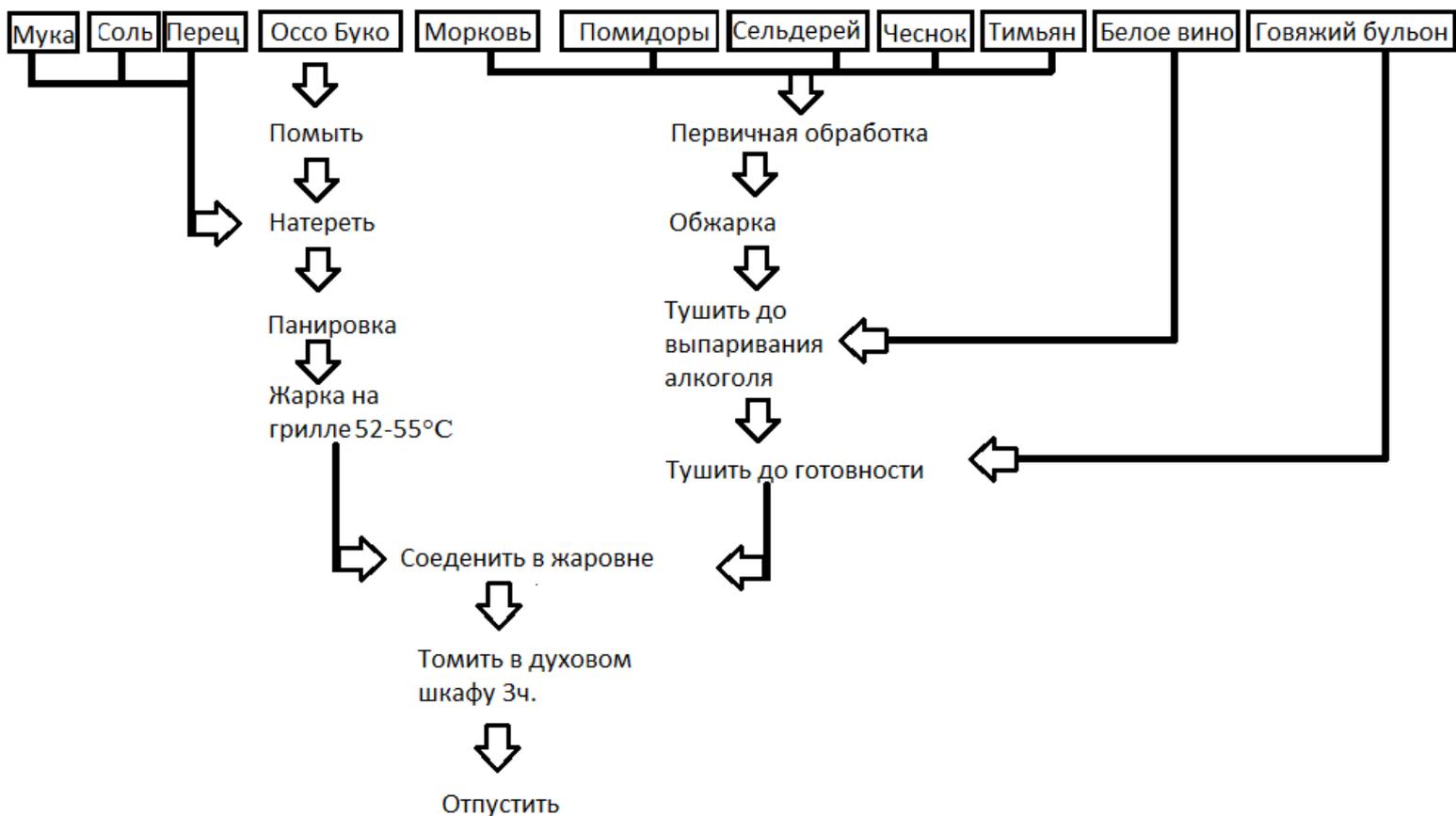
Раздел V Опытнo-экспериментальная проработка блюд. Составление технологических схем блюд.

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Опытнo-экспериментальная проработка блюда №1 «Оссо буко из черного ангуса»

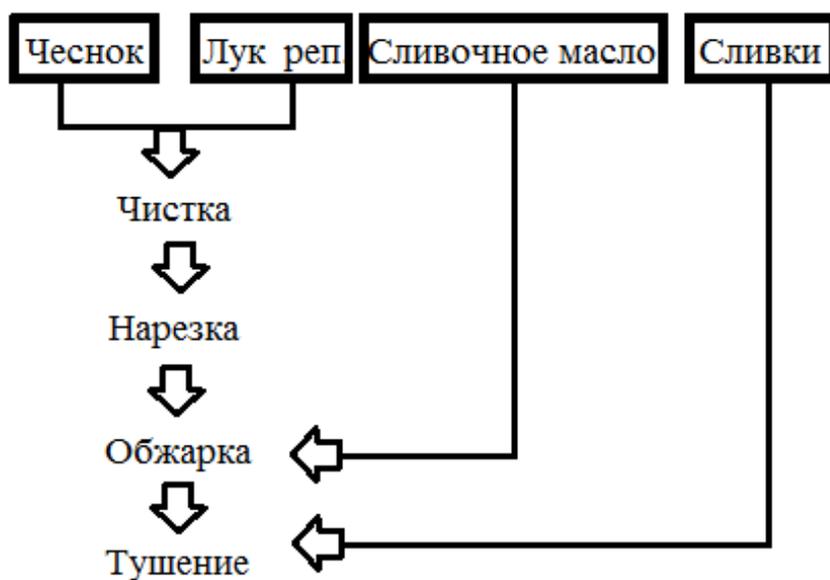
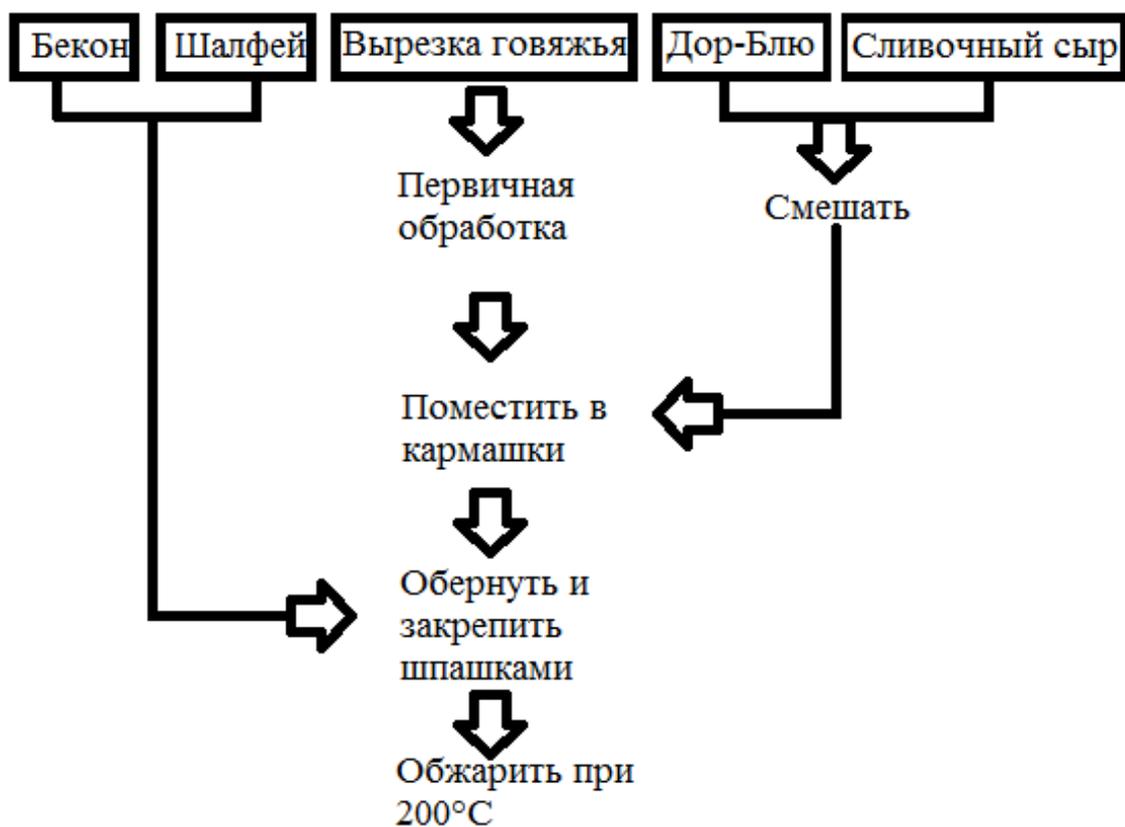
№	Наимен. сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, г	Масса нетто, г	Потери при тепловой обработке, г	Выход готовой продукции, г
1	Оссо буко	Жарка	Печь-гриль	130	-	130	10	120
2	Морковь	Жарка	Плита-электр.	50	3	47	7	40
3	Сельдерей	Жарка	Плита-электр.	30	-	30	2	
4	Помидоры	Жарка	Плита-электр.	30	-	30	5	25
5	Белое вино	Жарка	Плита-электр.	60	-	60	-	50
6	Говяжий бульон	Жарка	Плита-электр.	80	-	80	10	70
7	Чеснок	Жарка	Плита-электр.	10	2	8	1	7
8	Тимьян	Жарка	Плита-электр.	4	-	4	-	4
9	Мука	Жарка	-	20	-	20	-	-
	Выход							300

Технико-технологическая схема №1 «Оссо буко из черного ангуса»



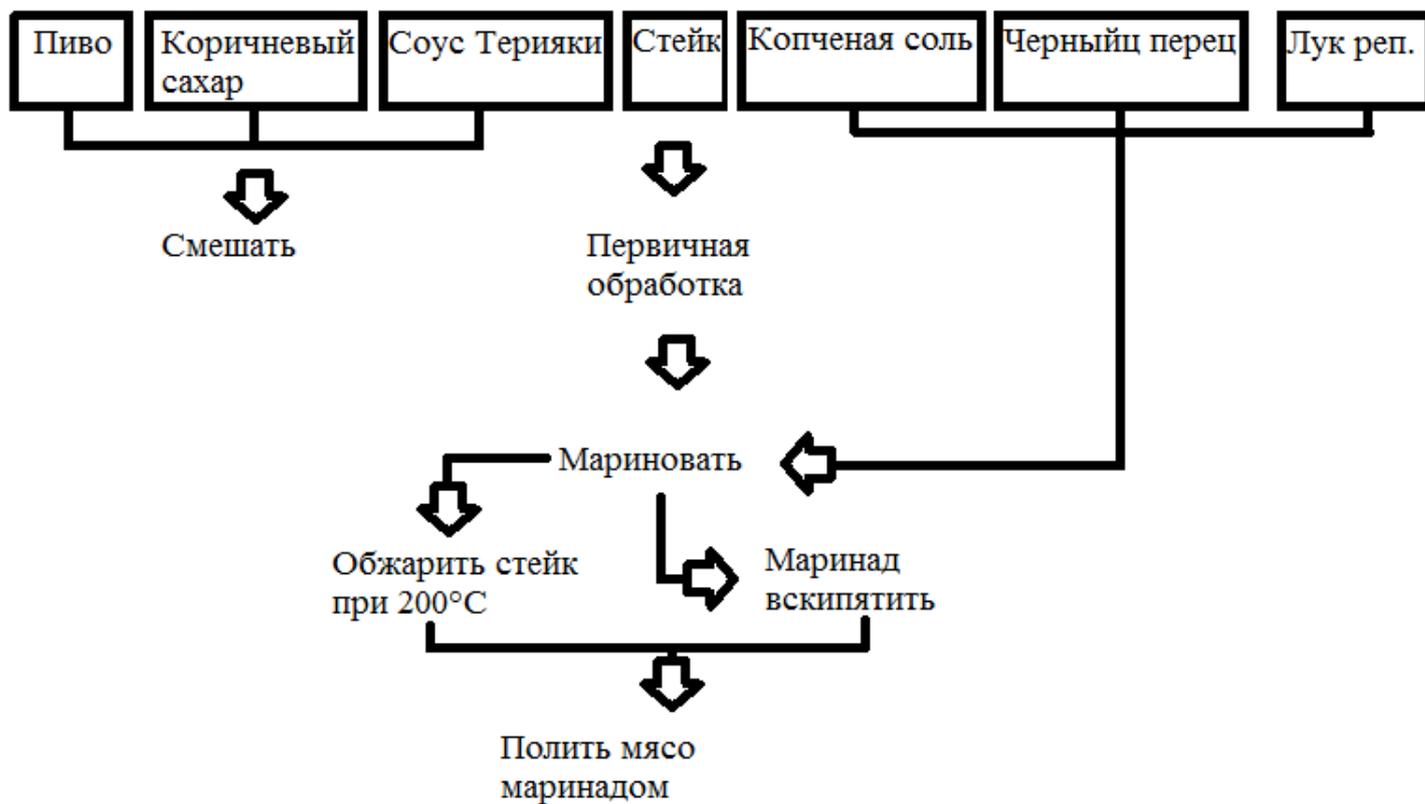
Опытно-экспериментальная проработка блюда №2 «Филе-миньон в беконе с голубым сыром и шалфеем»

№	Наимен. сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, г	Масса нетто, г	Потери при тепловой обработке, г	Выход готовой продукции, г
1	Вырезка говяжья	Жарка	Печь-гриль	100	-	100	3	97
2	Сыр Дорблю	Жарка	Печь-гриль	40	-	40	-	40
3	Сливочный сыр	Жарка	Печь-гриль	20	-	20	-	20
4	Шалфей	Жарка	Печь-гриль	4	-	4	-	4
5	Бекон	Жарка	Печь-гриль	15	-	15	2	13
6	Чеснок	Жарка	Плита-электр	3	1	2	-	2
7	Шпинат	Жарка	Плита-электр.	80	-	80	-	90
8	Лук	Жарка	Плита-электр	8	3	5	-	5
9	Сливки 20%	Жарка	Плита-электр	60	-	60	5	55
	Выход							322



Опытно-экспериментальная проработка блюда №3 «Стейк в маринаде из пива и коричневого сахара»

№	Наимен. сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, г	Масса нетто, г	Потери при тепловой обработке, г	Выход готовой продукции, г
1	Стейк «Сирлойн»	Жарка	Печь-гриль	200	-	200	-	200
2	Пиво	Жарка	Печь-гриль	30	-	30	-	30
3	Соус терияки	Жарка	Печь-гриль	20	-	20	-	20
4	Коричневый сахар	Жарка	Печь-гриль	8	-	8	-	8
5	Копченая соль	Жарка	Печь-гриль	4	-	4	-	4
6	Черный перец	Жарка	Плита-электр	4	-	4	-	4
7	Лук реп.	Жарка	Плита-электр.	10	5	5	-	5
	Выход							271



Раздел VI Составление технико-технологических карт блюд.

Технико-технологические карты прописывают полную поэтапную технологию и рецептуру блюда, соотношение ингредиентов в нем, контроль за процессом приготовления и качеством готовой продукции. По этим картам заведения общепита проверяют контролирующие органы, сверяя соблюдение всех необходимых технологических операций. Наряду с технологией приготовления блюда в этом документе указываются требования к сертификации и безопасности используемого сырья, процессу приготовления, вносятся результаты лабораторных исследований продукции по содержанию в них вредных веществ и соответствия СанПин.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

«Оссо буко из черного ангуса»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на фирменное блюдо Оссо буко из черного ангуса, вырабатываемое и реализуемое на предприятиях общественного питания.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Оссо буко из черного ангуса, 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).

Стейк- ГОСТ Р 51478
 Морковь- ГОСТ Р 51782-2001
 Лук реп.- ГОСТ Р 51074
 Сельдерей- ГОСТ Р 55644-2013
 Помидоры- ГОСТ 1725-68
 Белое вино- ГОСТ 1.2-2009
 Говяжий бульон- ГОСТ 25292
 Чеснок- ГОСТ 33562-2015
 Тимьян- ГОСТ 21816-89
 Мука- ГОСТ 26361-84
 Морская соль- ГОСТ 13685-84

3. Рецептура

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Оссо буко	130	130
Морковь	50	47
Лук репчатый	30	30
Сельдерей	30	30
Помидоры	30	30
Белое вино	50	50
Говяжий бульон	10	8
Чеснок	4	4
Тимьян	2	2
Мука	2	2
Морская соль	5	5
Выход	340	300

4.

Технологический процесс

Промокните стейки бумажным полотенцем, затем натрите его смесью соли и перца. Обваляйте ломтики мяса в муке. Обжарте мясо на гриле смазанном

оливковым маслом при температуре 52–55 °С. Переложите мясо в глубокую сковороду или утятницу. На сковороду выложите овощи и жарьте их до карамелизации.

Добавьте вино, подождите, пока выпарится алкоголь, затем влейте бульон и дайте покипеть 3-4 минуты. Выложить содержимое сковороды в емкость с мясом. Добавьте тимьян, закройте емкость крышкой и поставьте на 3 часа в духовку или на конфорку плиты.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо отпускают в порционной посуде сразу после приготовления.

Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже 70°С. Допустимый срок хранения блюда Стейк Оссо буко из черного ангуса до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2 часа при температуре хранения не ниже 70°С.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Круглая форма

Цвет: Мясо коричневое

Вкус и запах: соответствует входящим в блюдо продуктам

Консистенция: мягкая, сочная

6.2 Микробиологические показатели блюда

Должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.16.

4. Пищевая и энергетическая ценность

Наименование продукта или	Масс а	Белки		Жиры		Углеводы	
		на 100	в	на	в	на	в

сырья	нетто, (100, 130	г	блю е	100 г	блю е	100 г	блю е
Оссо буко		19.2	24.9	15.3	19.8	-	-
Морковь	47	1.3	0.6	0.1	0	6.2	2.9
Сельдерей	30	0.9	0.27	0.1	0	2.1	0.63
Помидоры	30	0.6	0.18	0.2	0	4.2	1.2
Белое вино	30	0.2	0.06	0	0	0.3	0
Говяжий бульон	50	0.6	0.18	0.2	0.1	0	0
Чеснок	8	1.5	0.12	0.5	0.04	10.9	0.9
Тимьян	4	0.6	0.02	0.7	0	4.6	0.19
Мука	2	10.8	0.21	1.3	0	6.9	0.13
Итого:			26.53		19.85		27.63
Потери:			0.8		1,5		0.7

100 г блюда содержит:			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
25.73	18.80	27.56	260

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2 «Филе-миньон в беконе с голубым сыром и шалфеем»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на фирменное блюдо Филе-миньон в беконе с голубым сыром и шалфеем, вырабатываемое и реализуемое на предприятиях общественного питания.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Филе-миньон в беконе с голубым сыром и шалфеем, 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).

Вырезка говяжья- ГОСТ Р 51478

Сыр Дор блю-ГОСТ 31987-2012

Сливочный сыр-ГОСТ 32263-2013.

Шалфей-ГОСТ 20456-95

Чеснок-ГОСТ 33562-2015

Бекон- ГОСТ 17707-72

Шпинат-ГОСТ Р 55650-2013

Лук-ГОСТ Р 51074

Сливки 20%- ОСТ 31451-2013

3. Рецепттура

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Вырезка говяжья	100	100
Сыр Дор-блю	40	40
Сливочный сыр	20	20
Шалфей	4	4
Бекон	15	15
Чеснок	3	2
Шпинат	80	80
Лук	8	5
Сливки 20%	60	60
Выход	330	327

4. Технологический процесс

Разомните голубой сыр и смешайте его со сливочным сыром и $\frac{1}{4}$ чайной ложки перца. С помощью ножа проткните сбоку каждый стейк — попробуйте создать широкий кармашек. Будьте осторожны, чтобы не проткнуть стейк насквозь. Начините стейк смесью голубого сыра.

Выложите листья шалфея на бекон и оберните им стейк сбоку. Закрепите бекон шпажками. Разогрейте гриль (180° - 200° C). Приправьте стейки солью и перцем. С помощью щипцов обжарьте стейк со всех сторон до красивой карамельной корочки. Готовность проверьте термометром: для прожарки Medium температура внутри должна быть не более 50° - 55° C. При необходимости поставьте стейк в духовку на 10 минут.

Для гарнира обжариваем лук с чесноком, вводим сливки и шпинат, тушим до выпаривания.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо отпускают в порционной посуде сразу после приготовления.

Согласно требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, температура блюда Филе-миньон в беконе с голубым сыром и шалфеем при подаче должна быть не ниже 70° C.

Допустимый срок хранения блюда до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2 часа при температуре хранения не ниже 70° C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Цилиндрическая форма

Цвет: Мясо коричневое

Вкус и запах: соответствует входящим в блюдо продуктам

Консистенция: мягкая, сочная

6.2 Микробиологические показатели блюда

Должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.16.

7. Пищевая и энергетическая ценность

Наименование продукта или сырья	Масса нетто, (100, г)	Белки		Жиры		Углеводы	
		на 100 г	в блюде	на 100 г	в блюде	на 100 г	в блюде
Вырезка говяжья	100	26.5	26.5	6.4	6.4	-	-
Сыр Дор-блю	40	21	8.4	30	12	-	-
Сливочный сыр	20	59	11.8	34.2	6.8	4.1	0.8
Шалфей	4	10.6	0.4	12.8	0.5	60.7	2.4
Бекон	15	10.7	1.6	29.5	4.4	6.3	0.9
Чеснок	2	1.5	0.03	0.5	0.01	10.9	0.2
Шпинат	80	2.9	2.32	0.3	0.2	2	1.6
Лук	5	1.4	0	0.2	0.01	8.2	0.4
Сливки 20%	60	2.5	1.5	20	12	4	2.4
Итого:			52.5		42.3		8.7
Потери:			48.2		38.3		7.2

100 г блюда содержит:			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
49.2	38.3	7.2	320

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

«Стейк в маринаде из пива и коричневого сахара»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на фирменное блюдо Стейк в маринаде из пива и коричневого сахара, вырабатываемое и реализуемое на предприятиях общественного питания.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Стейк в маринаде из пива и коричневого сахара, 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).

Стейк-ГОСТ Р ИСО 13493-2005

Пиво-ГОСТ 31711-2012

Соус терияки-ГОСТ 31987-2012

Коричневый сахар- ГОСТ 12572-93

Копченая соль-ГОСТ Р 51575-2000

Черный перец-ГОСТ 29050-91

Лук реп.- ГОСТ Р 51783-2001

3. Рецепттура

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Стейк «Сирлойн»	200	200
Пиво	30	30
Соус терияки	20	20
Коричневый сахар	8	8
Копченая соль	4	4
Черный перец	4	4
Лук реп.	10	5
Выход	330	327

4.
Технологический
процесс

Смешайте пиво, соус терияки и коричневый сахар. Сделайте отверстия в поверхности обоих стейков, а затем поместите мясо в глубокую посуду. Полейте маринадом оба стейка и дайте им постоять 5 минут. Затем поперчите, посыпьте луком, и оставьте 15 минут мариноваться. Извлеките стейки из маринада, и промокните бумажным полотенцем от лишней влаги. Установите гриль на сильный огонь и оставьте его прогреваться на 15 минут. Маринад перелейте в небольшую кастрюлю, доведите до кипения и варите в течение нескольких минут до загустения. Стейки обжаривайте по 3-5 минут с каждой стороны, или до нужной степени прожарки. Когда мясо будет уже почти готовым, положите его на деревянную доску, посолите и оставьте для равномерного распределения соков внутри на 10 минут.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо отпускают в порционной посуде сразу после приготовления.

Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже 70°C. Допустимый срок хранения блюда Стейк Оссо буко из черного ангуса до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2 часа при температуре хранения не ниже 70°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Овальная форма

Цвет: Мясо коричневое

Вкус и запах: соответствует входящим в блюдо продуктам

Консистенция: упругая, сочная

6.2 Микробиологические показатели блюда

Должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.16.

7. Пищевая и энергетическая ценность

Наименование продукта или сырья	Масса нетто, (100, г)	Белки		Жиры		Углеводы	
		на 100 г	в блюде	на 100 г	в блюде	на 100 г	в блюде
Стейк «Сирлойн»	200	19.2	38.4	15.3	30.6	-	0
Пиво	30	0.3	0	0	0	-	0
Соус терияки	20	5.9	1.1	0	0	15.5	3.1
Коричневый сахар	8	0.1	0	0	0	42.1	3.36
Копченая соль	4	0	0	0	0	0	0
Черный перец	4	11	0.4	3	0.1	9.3	0.3
Лук реп.	5	1.4	0	0.2	0	8.2	0.4
Итого:		37.9			30.7		7.16
Потери:		35.4			27.3		5.9

100 г блюда содержит:			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

35.4	27.3	5.9	210

Заключение

В данной курсовой работе были закреплены теоретические знания по технологическому процессу приготовления мясных блюд на открытом огне, ассортименту продукции, а также формирование практических умений по разработке технологической документации.

Для того, что бы продукция соответствовала всем необходимым требованиям, в первую очередь следует обратить внимание на используемое для его приготовления исходное сырье. Необходимо больше внимания уделять качеству продукции, ее безопасности, своевременно выявлять дефекты. Готовый блюдо из мяса должно соответствовать органолептическим (вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция), физико-химическим (содержание сухих веществ, жира и сахара) и микробиологическим показателям качества. А также должны быть соблюдены температура подачи и срок реализации.

Качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое – это сочетание качества продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара – профессионала, отвечающего современным требованиям.

Список литературы

1. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2012 г.
2. Журнал «Гастроном» 2013 г.
3. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи». М.: «Академа». 2012г
4. Ковалев Н.И.,Куткина Н.В., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи». М.: «Деловая литература, Омега – Л». 2013 г.
5. Лазерсон И. «Рецепты приготовления мясных блюд». М.- С-П.: «Центрполиграф, МиМ-Дельта». 2015 г.
6. АнфимоваН.А.,Татарская Л.Л. «Кулинария – повар, кондитер», (учебник). М.:«Академия». 2016 г.
7. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания». М.: Хлебпродинформ., 2014 г.
8. «Лабораторно – практические занятия для поваров». Ростов – на – Дону, Феникс, 2012 г.
9. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013.
10. Осадчая М.И. «Общественное питание», «Просвещение», М.,2013 г.
11. Ковалев В.М.; Могильный Н.П.; Русская кухня: традиции и обычаи.
12. Скурихина И.М., ТутельянаВ.А.«Химический состав Российских пищевых продуктов»
13. Козлова С.Н.Кулинарная характеристика блюд: уч. пос.-М.: Академия, 2006.
14. <http://health-diet.ru>
15. <http://primebeef.ru>
16. <http://studbooks.net>