

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Ачинский торгово-экономический техникум»

## КУРСОВАЯ РАБОТА

на тему: Ассортимент и приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря  
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Выполнил:

Студент 1\_ курса 1СП11-22

группы

Специальности 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Гарбузова Ксения

Александровна

(Ф.И.О.)

Проверил:

\_\_\_\_\_

(должность)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. преподавателя)

Оценка после защиты

\_\_\_\_\_  
Дата защиты \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	<b>3</b>
1. ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ .....	
1.1. Характеристика используемого сырья .....	
1.2. Способы и приемы технологической обработки используемого сырья .....	
1.3. Характеристика технологических режимов и приемов .....	
1.4. Организация технологического процесса .....	
1.5. Ассортимент блюд и кулинарных изделий .....	
1.6. Органолептический контроль качества разработанных блюд .....	
2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	
2.1. Составление алгоритма приготовления блюд	
2.2. Составление нормативно-технической документации	
2.3. Требования к качеству блюд	
2.4. Правила и варианты подачи блюд	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК .....	
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	

## ВВЕДЕНИЕ

Пища из морепродуктов становятся обязательной составляющей частью нашего стола, различные деликатесы из морепродуктов могут помочь существенно внести изменения в разнообразие стола не только в праздничные дни, но и в повседневной жизни.

С давних времён человек начал употреблять в пищу разнообразные дары моря. Всю морскую флору и фауну, употребляемую в пищу (кроме рыбы и млекопитающих), называют морепродуктами.

Трудно представить человека, который не включает в рацион своего питания морепродукты из водных нерыбных продуктов и изделия из них.

Морепродукты - это любая форма морской жизни, рассматриваемая человеком как пища, в том числе рыба и моллюски. Морепродукты прекрасно поддаются различным видам кулинарной обработки, их можно употреблять в холодном и горячем виде, хорошо сочетаются с различными гарнирами.

Морепродукты гораздо нежнее мяса, имеют мало соединительной ткани, поэтому блюда из них готовятся быстрее, легче перевариваются и хорошо усваиваются. Содержат большое количество витаминов и содержат в себе практически все полезные компоненты, которые так необходимы нашему организму. На сегодняшний день большая часть ресторанов предлагает покупателям различные разнообразные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Их жарят, тушат, варят и подают с уникальными соусами.

*Актуальность* темы заключается в том что блюда из морепродуктов не только украсят стол, но и принесут неоценимую пользу здоровью.

Цель работы– изучить ассортимент, приготовление, способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

Задачи:

1. Изучить классификацию сырья;

2. Описать технологию приготовления сложных горячих блюд из нерыбных водных продуктов моря, их использование при подаче и оформлении блюд;

3. Предложить технологию приготовления сложных блюд из нерыбных водных продуктов моря, позволяющую сохранить их биологическую ценность;

4. Разработать ассортимент сложных блюд из нерыбных водных продуктов моря.

# 1. ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

## 1.1. Характеристика используемого сырья

В группу нерыбного морского сырья (морепродуктов) входят беспозвоночные морепродукты (моллюски, ракообразные и иглокожие) и морские водоросли (морская капуста). Мясо большинства беспозвоночных в приготовленном виде более нежное по сравнению с мясом рыб, что объясняется их малоподвижным образом жизни, тело их заключено в прочную защитную оболочку, и мускулатура развита слабо.

По химическому составу мясо беспозвоночных существенно отличается от мяса рыб (табл. 1). [2].

Таблица 1

Химический состав морепродуктов

Продукт	Белки Г	Жиры Г	Углеводы Г	Калорийность Ккал
Омары	16,5	0,8	0	77
Крабы	18,2	1	0	82
Креветки	20,1	0,5	0	85
Мидии	11,5	2	3,3	77
Морская капуста	0,9	0,2	3	24,9
Трепанги	7,3	0,6	0	34,6
Устрицы	9	2	4,5	72

Особенностями водных беспозвоночных является отсутствие позвоночника, разнообразное строение тела и размеры, специфический вкус мяса.

Для мяса беспозвоночных характерны сравнительно высокое содержание минеральных веществ, низкое содержание липидов и значительные колебания содержания азотистых веществ. В мясе беспозвоночных высоко содержание незаменимых аминокислот. В том числе таурина - аминокислоты, которая выступает в качестве регулятора кровяного давления, а значит, предотвращает развитие гипертонии. Таурин также стимулирует выделение инсулина, регулирующего уровень сахара в крови. Йод оказывает влияние на расщепление питательных веществ, функционирование нервной и мышечной систем, состояние кожи. Йод также способствует превращению бетакаротина в витамин А.

В мясе беспозвоночных содержится значительное количество гликогена, чем объясняется его сладковатый вкус в приготовленном виде. Жирнокисловатый состав липидов отличается высоким содержанием ненасыщенных кислот, в том числе арахидоновой. В то же время в составе липидов мяса беспозвоночных содержится мало высоконенасыщенных жирных кислот, что объясняет хорошую стабильность беспозвоночных при длительном холодильном хранении [3].

В предприятия общественного питания, для приготовления блюд принимают:

1. ракообразные- раки, крабы, креветки, смары, лангусты
2. моллюски, головоногие – кальмары, осьминоги , каракатицы
3. двустворчатые – мидии, устрицы, гребешки
4. иглокожие – морские ежи, трепанги, голотурии
5. Морепродукты растительного происхождения- водоросли[]

Замороженные блоки креветок должны быть целые, с ровной чистой поверхностью. После размораживания креветки должны быть чистые, без повреждения панциря, одной размерной группы и одного рода. Цвет должен быть свойственный данному виду креветок. Под несвойственным цветом понимают явное почернение, позеленение или пожелтение. Консистенция мяса после размораживания мороженых креветок упругая, варено-мороженых -

сочная, плотная. Вкус и запах без порочащих признаков. Наличие посторонних примесей не допускается. Мороженых креветок разрешается выпускать с пищевыми добавками: лимонной и аскорбиновой кислотами;

Мороженые блоки кальмаров должны быть целыми, с ровной чистой поверхностью. Цвет после размораживания естественный, присущий данному виду продукции, для кальмаров без кожицы - от белого до розоватого. Разделка должна быть правильная. Консистенция мяса после размораживания упругая, эластичная, после варки - от сочной до плотной, но нежёсткая. Запах, свойственный данному виду кальмаров, без постороннего запаха. Вкус и запах, после варки приятные, свойственные данному виду продукции, без посторонних признаков и горечи. Наличие посторонних примесей не допускается.

Транспортирование моллюсков должно осуществляться в специальных емкостях или контейнерах с проточной или сменяемой морской водой при температуре воды не выше 25 С.

## **1.2. Способы и приемы технологической обработки используемого сырья.**

Для приготовления кулинарной продукции из нерыбного водного сырья используют беспозвоночных (ракообразные, моллюски двустворчатые и головоногие, иглокожие) и морские водоросли.

Морепродукты поступают на предприятия общественного питания живыми (мидии), замороженными в сыром или варёном виде (кальмары, трепанги, креветки, филе морского гребёнку, морская капуста). Могут поступать на предприятия консервированными (крабы, креветки, филе морского гребешка).

Способы подготовки морепродуктов для различных видов блюд разнообразны и зависят от вида и состояния беспозвоночных.

Разделка сырых морепродуктов должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

- **Головоногие моллюски.** Это вид морепродуктов отличается отсутствием раковины. Тело разделяется на туловище и голову с щупальцами, имеющими присосками.

Из моллюсков этой группы на ПОП поступают кальмары. Тело кальмара состоит из мантии, хвостового плавника и головы со щупальцами. Съедобные части кальмара — мантия и голова со щупальцами. В среднем масса кальмара 200 г. Поступают замороженные кальмары двух видов: разделанные (тушки) и в виде филе (обезглавленный кальмар с кожицей). Блоки кальмаров размораживают в холодной воде (не рекомендуется добавлять горячую воду во избежание окрашивания тканей). Размораживание считается законченным, когда температура в толще блока достигнет -1 град.

У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки, если они были оставлены. Тушки и филе опускают на 3—6 мин в воду температурой 60—65°C (соотношение воды и кальмаров 3:1) и удаляют кожицу (пленку) травянистой щеткой. Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают и направляют на тепловую обработку.

- **Морские беспозвоночные.** Мясо беспозвоночных отличается высокими пищевой ценностью, профилактическими и лечебными свойствами. По пищевой ценности они приближаются к яйцам, творогу и значительно превосходят мясо теплокровных животных и рыб.

Мидии. Съедобная часть мидии — все тело, заключенное между раковинами. Тело мидии внутри раковины покрыто мясистой пленкой — мантией. При хранении масса живых мидий уменьшается в результате потери жидкости. Свежих мидий следует употреблять сразу же. На ПОП мидии поступают в виде консервов, варено-морожеными в брикетах массой до 1 кг и живыми (в ракушках).

Устрицы. У устриц, которые являются деликатесом, съедобное тело (10—15% общей массы), которое лежит в глубокой створке, мелкая же створка является крышечкой. Устриц в отличие от других двустворчатых моллюсков используют в пищу живыми или подвергают тепловой обработке. На ПОП устрицы поступают живыми, в виде брикетов мороженого мяса, а также натуральных и закусочных консервов. Раковины устриц вскрывают перед использованием, длительное хранение не допускается. Мясо раковин, раскрывшихся самопроизвольно во время хранения, для приготовления непригодно.



Морской гребешок. Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками раковины гребешка находится тело моллюска (мускул) в желтовато-розовой пленке — мантии. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20—28% общей массы). Мускул — особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции. На ПОП мускул гребешка поступает в мороженом, сушеном, а также консервированном виде. Перед приготовлением блюд мороженный мускул морского гребешка оттаивают в холодной воде или на воздухе при комнатной температуре. Оттаявший мускул промывают, а потом варят или в сыром виде используют для жарки.

- **Морские ракообразные.**

Креветки. Съедобной частью у креветки является мякоть хвостовой части (шейки). На ПОП поступают креветки сыромороженные или варено-мороженые. Замораживают креветок целыми или только шейки их. Кроме того, креветки могут поступать в сушеном и консервированном виде. Замороженных креветок предварительно оттаивают на воздухе при температуре 18—20°C в течение 2 ч, чтобы разделить блок на части. Размораживать полностью креветок не рекомендуется, так как головы их темнеют и ухудшается внешний вид. После промывания их отваривают. Сушеных креветок вначале несколько раз промывают в теплой воде, затем заливают горячей подсоленной водой, доводят до кипения и в той же воде оставляют для набухания.

Крабы — наиболее крупные ракообразные, масса их иногда достигает 5 кг. Тело краба покрыто твердым панцирем и состоит из головогруды, под которую подогнуто видоизмененное брюшко, двух клешней и шести ног. Съедобное мясо, которое находится в конечностях и брюшке, в сыром виде имеет консистенцию студня, цвет его сероватый; после варки оно становится белым и волокнистым.

Омары и лангусты. Насчитывается 37 видов омаров (лобстеров). По строению они близки к речным ракам, бывают размером до 50 см. В пищу употребляют мясо шейки и клешней. Поступают в живом виде в специальных аквариумах или разделанными сыромороженными и варено-мороженными. Лангусты похожи на омаров, но не имеют клешней; могут быть размером до 60 см. Лангусты обычно поступают на предприятия общественного питания разделанными (шейки с панцирем) сыромороженными или варено-мороженными. Мороженых омаров и лангустов размораживают на воздухе при температуре 18—20°C в течение 2—3 ч до полного отделения шеек друг от друга и варят.

- **Иглокожие.**

К иглокожим относятся такие промысловые виды, как трепанг, кукумария, морские ежи и др. На ПОП чаще всего используют трепангов. Тело трепанга покрыто наростами (шипами, щупальцами), образовано мускульной оболочкой, внутри которой размещены все жизненные органы. Освобожденное от внутренностей тело трепанга — очень ценный пищевой продукт.

Трепанги поступают на предприятия общественного питания в варено-мороженом и сушеном виде. Сушеный трепанг содержит влаги не более 30% и поэтому хорошо сохраняется. При сушке используют порошок древесного угля, поэтому их промывают холодной водой, пока она не станет прозрачной. Затем их заливают холодной водой и выдерживают 24—30 ч при температуре 18—20°C, меняя воду 2—3 раза. На другой день воду сливают, трепангов промывают, вновь заливают холодной водой и доводят до кипения. Затем снимают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня. На следующий день отвар сливают, трепангов промывают холодной водой и потрошат, разрезая ножницами брюшко по всей длине. После потрошения трепангов тщательно промывают, заливают холодной водой, вновь доводят до кипения, снимают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня. Если трепанги имеют резинообразную жесткую консистенцию, то процесс их обработки с последующим промыванием повторяют еще два раза в течение двух дней. Хранят трепангов в холодной кипяченой воде со льдом в холодильном шкафу. Варено-мороженых трепангов размораживают в воде при температуре 15°C. Допускается размораживание в воде, нагретой до 40°C, (соотношение воды и трепангов 2:1) в течение 40 мин. Размороженных трепангов разрезают вдоль брюшка, зачищают от остатков внутренностей и промывают. Перед использованием обработанных трепангов ошпаривают в течение 1—2 мин.

- **Морская капуста**

(ламинария) — единственный тип водорослей, непосредственно употребляемых в пищу. Промышленность выпускает сушеную и замороженную морскую капусту. Сушеная морская капуста практически не теряет своих качеств, очень удобна для перевозки и длительного хранения. Перед приготовлением блюд ее очищают от механических примесей и замачивают на 10—12 ч в холодной воде при соотношении продукта и воды 1:8. Мороженую капусту размораживают в холодной воде и промывают. Подготовленную морскую капусту заливают холодной водой, доводят до кипения и варят 15—20 мин. Затем отвар сливают, капусту заливают теплой водой (40—50°C), доводят до кипения и варят 15—20 мин, отвар сливают.

Процесс повторяют еще раз. Трехкратная варка способствует удалению излишнего количества йода, улучшению вкуса, запаха и цвета капусты. Чтобы определить готовность капусты, надо кусочек ее сдавить пальцами, и, если он легко деформируется, капуста готова. Важно не переварить капусту (в этом случае при надавливании пальцами ткань расползается).

- **Речные раки.**

Мясо раков содержит около 16% легкоусвояемого белка, 0,5% липидов, безазотистые вещества (гликоген) и т. п. На ПОП раки поступают живыми (в основном в районах их промысла), свежеморожеными и варено-морожеными. Съедобное мясо содержится в шейке и клешнях. У сырых раков мясо плохо отделяется от панциря, поэтому разделявают их после варки. При этом пользуются специальными щипцами. Мясо освобождают от панциря осторожно, не нарушая целостности кусочков. Из шейки удаляют жилку, после чего из мяса готовят закуски и горячие блюда.

Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ.

Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры.

**Кольчужные перчатки** - они защищают руки при вскрытии устриц, а также перчатками легче удержать их.

**Нож для разделки устриц** - короткий, но с крепким клинком, который не сломается, если раскрывать им плотно закрытые створки раковины. Небольшой щиток между рукояткой и клинком защищает сырую раковину от повреждений.

**Специальная вилка для омаров** - эта небольшая двухзубцовая вилка с длинной рукояткой служит для извлечения мяса омара или краба из клешней, не разрывая его.

**Разделочные доски** - разделки морепродуктов должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

**Стеллажи** - предназначены для хранения и складирования кухонного инвентаря и пищевых продуктов в упаковке.

**Плита** - предназначена для жарки полуфабрикатов на предприятиях общественного питания как отдельно стоящий аппарат, так и в составе технологических линий.

**Весы настольные** - это устройство используют для определения веса товаров.

### **1.3. Характеристика технологических режимов и приемов**

Полуфабрикаты из морепродуктов не рекомендуется хранить, так как морепродукты содержат много воды и быстро портятся. В случае необходимости потрошенные и промытые хранят в холодильных камерах и шкафах.

Тепловая кулинарная обработка заключается в нагреве пищевых продуктов с целью доведения их до заданной степени кулинарной готовности.

Горячий цех является основным цехом в котором завершается технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов; осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. В горячем цехе в настоящее время можно приготовить практически любые блюда с морепродуктами их готовят в отварном, тушеном, запечённом, жареном виде.

- Для этого используют различные виды современного оборудования:
- Универсальный привод;
- Шкаф холодильный;
- Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная секционная модулированная с жарочным шкафом;
- Плита кухонная 2-конфорочная для непосредственного жаренья;
- Котел пищеварочный: КПЭСМ-40, КПЭСМ-60, КПЭ-100;
- Шкаф жарочный двухсекционный;
- Весы настольные циферблатные;
- Ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров;

Из посуды и инвентаря в горячем цехе используют:

- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения;
- кастрюли емкостью 1, 5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных блюд;
- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов;
- венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);
- лопатки;
- сита, черпаки, шумовки.

#### **1.4. Организация технологического процесса**

Технологический процесс включает ряд стадий, каждая из которых состоит из производственных операций. Операция -- это технологически и технически однородная, законченная на данной стадии часть процесса, представляющая собой комплекс элементарных работ, выполняемых рабочим (или рабочими) при обработке определенного предмета труда на одном рабочем месте,

Операция -- основная часть технологического процесса, основной элемент производственного планирования и учета. Необходимость деления процесса на операции порождается техническими и экономическими причинами.

Операция состоит из ряда приемов, каждый из которых представляет собой законченную элементарную работу (или совокупность законченных действий).

Для составления технологического процесса необходимо иметь ряд исходных данных. К их числу относятся:

вид и характер объектов производства;

- программа выпуска продукции;
- требования, которым она должна удовлетворять;
- производственные возможности предприятия (наличие оборудования, энергетические мощности и т. д.).

- Для этого используются чертежи, схемы, технические условия, ГОСТы, объем и план выпуска продукции, ведомости и паспорта оборудования, каталоги инструментов, инструкции на испытания, приемку, а также другие нормативные и справочные данные.

В общественном питании разделяют три формы организации производства: производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации; приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации.

Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные.

Заготовочные – это овощной, мясной, рыбный, птицегольевой цехи и мясо-рыбный цехи;

К доготовочным относятся горячий и холодный цехи;

К подсобным – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях),;

К вспомогательным – раздаточные, хлебозерки, котломойки.

В рыбном цехе осуществляются первичная обработка рыбы и нерыбных водных продуктов моря, и изготовление рыбных полуфабрикатов.

Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Оттаивают рыбу или морепродукты в дюралюминиевых ваннах или ваннах из углеродистой стали (луженых) с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают из ванн проволочными черпаками.

Для очистки используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

## 1.5. Ассортимент блюд и кулинарных изделий

### 1. Суфле руаяль из мидий

#### 1.6. Органолептический контроль качества разработанных блюд

При органолептической оценке устанавливают соответствие основных качественных показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) изделий требованиям стандарта. Органолептическую оценку качества рыбных продуктов проводят на целом и разрезанном продукте.

Цвет - свойственный входящим готовым морепродуктам; белый с розовым покровом без потемнения и пожелтения

запах - свойственный морепродуктам, с ароматом пряностей, без посторонних запахов;

вкус-слегка сладкий вкус в сочетании с соленым вкусом;

Внешний вид -нежные, сочные, соусы при подаче соответствуют виду сырья. Хорошо сохраняют форму, имеют на поверхности ровную золотистую корочку.

## 2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 2.2 Составление нормативно-технической документации

Таблица 2

#### 1. Техничко - технологическая карта № 103

##### Суфле руаяль из мидий

Наименование сырья	М Бр	М Нт

мидии очищенные	107	91
вода питьевая	100	100
соль поваренная пищевая	1	1
чеснок	5	3,9
Суфле руаяль из мидий		
бульон рыбны	20	20
сливки 33%	45	45
молоко 2,5%	20	20
яйцо куриное	20	20
<b>мидии очищенные</b>	15	13
соль поваренная пищевая	0,1	0,1
<b>тыквенный крем</b>		
тыква	52	36
масло сливочное	5	5
масло оливковое	5	5



бульон овощной	60	60
сливки 33%	25	25
Соль поваренная пищевая	0,1	0,1

### Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В кастрюлю сложите мидии, чеснок и соль, залейте водой. Закройте крышкой и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня, слейте воду.

#### Суфле руаяль из мидий

В комбайне измельчите все ингредиенты для руаяль и процедите через дуршлаг, затем осторожно, не испачкав стенки, перелейте смесь в стеклянные стаканы на высоту 3-4 см. Варите на водяной бане (в кастрюле, поставленной в другую кастрюлю с водой) 40 минут на слабом огне, примерно по 10 минут на стакан.

#### Тыквенный крем

Пока варите руаяль на водяной бане, очистите тыкву от кожуры и порежьте на кусочки. В кастрюлю положите тыкву, сливочное масло, соль и налейте немного оливкового масла. Готовьте 5 минут. Добавьте бульон, сливки и варите еще 15 минут. Немного посолите и размельчите.

#### Сервировка

Снимите стеклянные стаканы с водяной бани. Разогрейте мидии в бульоне, в котором их варили, не доводя до кипения. В стаканы с руаяль сверху положите теплые мидии и на них – горячий тыквенный крем. Вы можете налить тыквенную смесь в специальный сифон.

### Таблица 3

#### Органолептические показатели качества

внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
морепродукты равномерно прожарены,	своетельный продукту.	мягкость сочная, в меру плотная, не жесткая	морепродуктов, без посторонних примесей, с ароматом

внутренности удалены, изделие без изломов, естественной формы			специй. В меру острый, соленый.
---	--	--	---------------------------------

Таблица 4

### Пищевая и энергетическая ценность

Белки , г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, кДж
14,6	30,9	4,7	356

### 2.3. Требования к качеству блюд

Качество готовых блюд из морепродуктов оценивают по следующим показателям:

- соответствие вида сырья названию блюда,
- соответствие вида обработки принятому в калькуляции,
- правильность подготовки сырья,
- правильность нарезки порционных кусков,
- состояние панировки (для жареных блюд),
- степень готовности,
- консистенция,
- запах,
- вкус,
- оформление блюда.

При подаче должны быть соблюдены общие правила:

- борта посуды не покрывают гарниром и соусом;
- панированные изделия (кроме биточков) не поливают соусом;
- основной продукт и гарнир укладывают аккуратно;
- посуду подогревают, температура блюда не ниже 65°C.

Гарнир из свежих овощей подают отдельно в салатнике, чтобы не остывал основной продукт.

Самым строгим образом должны соблюдаться установленные сроки реализации и санитарные правила приготовления и отпуска блюд. Недостаточная тепловая обработка может стать причиной пищевых отравлений. Поэтому особенно тщательно следует проверять степень готовности морепродуктов.

Жаренные изделия. Должны хорошо сохранять форму, иметь на поверхности ровную золотистую корочку, допускается легкое отставание панировки у продукции фри. Блюдо полито жиром, гарнир уложен сбору горкой, соус подан отдельно. Вкус -- специфический, свойственный данному виду морепродуктов. Запах -- морепродуктов и жира, на котором их жарили, без порочащих признаков.

Запеченные изделия. Поверхность должна быть покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой. Соус под корочкой не должен быть высохшим.

#### **2.4. Правила и варианты подачи блюд**

Морепродукты прекрасно поддаются различным видам кулинарной обработки, их можно употреблять в холодном и горячем виде, хорошо сочетаются с различными гарнирами.

Горячие блюда из морепродуктов принято подавать порционно и при этом сама порция не должна быть очень большой. Такая подача соответствует деликатесам и придает приготовленному блюду своеобразной изысканности, которая выделяет его среди остальных блюд на столе.

#### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В результате проделанной работы я сделала следующие выводы.

Изысканные блюда из морепродуктов ценились гурманами во все времена.

Морепродукты широко используются не только в повседневном рационе в составе салатов, супов и вторых блюд, но и в лечебном диетическом питании.

Морепродукты гораздо нежнее мяса, имеют мало соединительной ткани, поэтому блюда из них готовятся быстрее, легче перевариваются и хорошо усваиваются.

Незаменимы морепродукты и в плане обеспечения населения страны йодом. Данная проблема как никогда стоит перед медициной, стремящейся снизить рост заболеваний, вызванных дефицитом йода, в первую очередь в техногенных регионах.

Блюда из рыбы и морепродуктов должны шире внедряться в повседневный рацион населения.

### **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

**<https://vuzlit.com/>**

**<https://studref.com/>**

**<https://bstudy.net/>**;

**<https://www.myuniversity.ru/>**;

**<https://tourlib.net/>**;

**<https://allbest.ru/>**

**<https://studfile.net/>**

**<https://studopedia.ru/>**

**[https://vk.com/wall417210908\\_4068](https://vk.com/wall417210908_4068)**

**<https://studbooks.net/>**



