

Тема ассортимент приготовления холодных и банкетных блюд из овощей

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретическая глава.....	5
1.1 Роль и особенности холодных и банкетных блюд и закусок.....	5
Глава 2. Практическая глава.....	13
2.1 Классификация банкетных блюд и закусок.....	13
2.2 Технологические карты банкетных блюд.....	16
Заключение.....	25
Список использованных источников.....	27

Введение

Вся жизнь человека связана с непрерывным обменом веществ, происходящим в организме. На него затрачивается большое количество энергии. Эта энергия, а также материалы для обновления и роста клеток и тканей обеспечиваются пищей. Вот почему пища – основной источник жизни любого существа

Холодные и банкетные блюда из овощей находят все более широкое применение в питании нашего населения. Они занимают лидирующую позицию в меню предприятий общественного питания.

Овощи — это кладовая жизненно необходимых веществ, в частности, минеральных. Обладающих высокой, биологической активностью и участвующих в окислительно-восстановительных процессах, в белковом, углеводном, жировом видах. Обмена, кроветворении, костеобразовании, и витаминов, повышающих сопротивляемость организма болезням. По мнению учёных более полноценным считается смешанное питание - растительными и животными продуктами, полностью обеспечивающими потребности здорового организма в основных пищевых веществах и витаминах. В России предусмотрено резкое увеличение картофеля и овощей, особенно ранних сортов, для более полного удовлетворения постоянно растущих потребностей населения на данный вид продукции. Это даёт основание предприятиям общественного питания рационально расходовать имеющиеся сырьевые ресурсы, улучшать условия хранения и переработки сырья, расширить ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей. В общественном питании овощи используют для приготовления холодных блюд и закусок, овощных блюд, гарниров украшений. Овощи входят как составной компонент первых, вторых, холодных блюд. Овощные соки используют для приготовления напитков, или отпускают соки самостоятельно. Такое разностороннее применение связано с их высокой пищевой и биологической

ценностью, они являются источником углеводов, витаминов, минеральных солей, органических кислот.

Актуальность курсовой работы состоит в том, что ассортимент холодных блюд из овощей, несмотря на свое широкое применение, недостаточно изучен как в кулинарной теории, так и в ее практике.

Цель данного исследования – изучить ассортимент приготовления холодных и банкетных блюд из овощей.

Для выполнения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

1. Изучить роль и особенности холодных и банкетных блюд и закусок из овощей;
2. Рассмотреть классификацию банкетных блюд и закусок;
3. Составить технологические карты банкетных блюд.

Объект исследования- ассортимент холодных блюд из овощей.

Предмет исследования – анализ ассортимента холодных и банкетных блюд из овощей.

Структура работы состоит из введения, двух глав, заключения и списка использованных источников.

Глава 1. Теоретическая глава

1.1 Роль и особенности холодных и банкетных блюд и закусок

Значение овощей в питании человека трудно переоценить. Установлено, что при правильном подборе разнообразных плодов и овощей организм обеспечивается не только углеводами, но и в значительной степени белками, содержащими необходимые для организма аминокислоты [4, с.24].

Институтом питания АМН разработаны примерные нормы потребления овощей на душу населения. Так, годовая потребность человека в картофеле составляет 97 кг, в овощах - 110, бахчевых - 31 кг.

Овощи необходимы организму буквально каждый день и во все времена года. Дневная норма потребления овощей, кроме картофеля, должна составлять для взрослого человека от 300 до 400 г. Недостаток в питании овощей ранней весной, например, является одной из причин снижения общей сопротивляемости организма к простудным и инфекционным заболеваниям.

Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется, прежде всего, химическим составом овощей и в первую очередь -- содержанием углеводов. Так, блюда и гарниры из картофеля служат важнейшим источником крахмала. Значительное количество сахаров содержат блюда из свеклы, моркови, зеленого горошка.

Особенно велико значение овощных блюд и гарниров как источника ценных минеральных веществ. В большинстве овощей преобладают щелочные зольные элементы (калий, натрий, кальций и др.), поэтому блюда из них способствуют поддержанию кислотно-щелочного равновесия в организме, так как в мясе, рыбе, крупах, бобовых преобладают кислые элементы. Кроме того, соотношение кальция и фосфора во многих овощах близко к оптимальному. Блюда из овощей, особенно из свеклы, являются источником кроветворных микроэлементов (меди, марганца, цинка, кобальта).

Холодные блюда и закуски из овощей способны пополнить витаминный и минеральный запас в организме человека. При правильном приготовлении овощных блюд их питательная ценность сохраняется.

Несмотря на невысокое содержание и на неполноценность большинства растительных белков, овощные блюда служат дополнительным источником их. При совместной тепловой обработке овощей с мясом, рыбой, яйцом, творогом и другими белковыми продуктами почти вдвое увеличивается выделение желудочного сока и улучшается усвоение животных белков.

Содержащиеся в овощных блюдах пищевые волокна (клетчатка, гемицеллюлозы, протопектин, пектин) способствуют выведению из организма многих токсичных веществ, в том числе соединений тяжелых металлов и радионуклидов (свинца, кадмия, стронция и др.).

Вкусовые, красящие и ароматические вещества, содержащиеся в овощах, способствуют усилению аппетита, позволяют разнообразить питание.

Из овощей готовят блюда для самостоятельной подачи в рационе завтрака, обеда или ужина и гарниры к мясным и рыбным блюдам.

Отдельные виды овощей сильно различаются по своим достоинствам, поэтому необходимо использовать для приготовления овощных блюд и гарниров не однообразный, а разнообразный ассортимент овощей.

Так, приправы, соусы, салаты с добавлением томатов разнообразят стол не только красивым оформлением, но и питательными веществами. Незаменимы на столе перец и баклажаны.

Аналогично значение в питании тыквенных овощей. Огурцы, арбузы, дыни, тыквы, патиссоны, кабачки разнообразят стол и вызывают аппетит. А также насыщают организм белками, клетчаткой, пектиновыми веществами, витаминами. Многие овощи помимо питательной ценности несут и лечебную функцию.

Холодные блюда являются средством возбуждения аппетита. Их подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами.

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет, так как, поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом.

Многие холодные блюда обладают острым вкусом, некоторые имеют нежный вкус.

Особую роль играют холодные блюда в меню банкетов, где число их достигает 5–10. Такие закуски, как салаты из зеленого лука, листового салата и свежих огурцов, малокалорийны и являются главным образом средством возбуждения аппетита и источником витаминов и минеральных солей.

В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие блюда являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то обстоятельство, что растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.

Холодные блюда отпускают в специальной посуде: керамических и металлических блюдах, стеклянных вазах, керамических вазах, икорницах, салатниках, розетках, креманках [7, с.37].

Значительное внимание уделяется оформлению холодных блюд, так как от их вида зависит возбуждение аппетита, а значит, и усвоение пищи.

Поскольку технологический процесс производства холодных блюд не предусматривает их тепловой обработки перед отпуском потребителю, а также в связи с тем, что часть овощей входит в состав холодных блюд в свежем виде (салат, огурцы, помидоры, репчатый и зеленый лук и др.), большое внимание должно уделяться строгому соблюдению санитарных правил при их приготовлении и хранении. Особое внимание должно быть обращено на очистку и нарезку вареных овощей, мытье свежих овощей и

зелени (не менее 5 мин). Нарезку овощей желательно производить машинным способом.

Картофель, морковь и свеклу подвергают тепловой обработке двумя способами: сначала варят в кожице, затем очищают, или наоборот. Для улучшения санитарного состояния и качества салатов и винегретов картофель отваривают в очищенном виде и нарезают после охлаждения. Плохо разваривающиеся сорта картофеля молено нарезать до тепловой обработки, а для лучшего сохранения кусочками формы воду в процессе варки подкислить.

Свеклу и морковь очищают, нарезают кусочками и припускают. Для сохранения цвета свеклы и формы кусочков моркови отвар можно подкислять, а к моркови для лучшего усвоения каротина добавлять растительное масло.

Салаты классифицируются



Рисунок 1. Классификация салатов

Салаты украшают теми же продуктами, из которых они состоят. Для украшения овощи (помидоры, огурцы, морковь, редис и т. д.) нарезают ровными кружочками, или с помощью ножа вырезают звездочки, шестеренки, цветочки, шарики, лапки...

Украшение салатов листочками, веточками петрушки, сельдерея придает блюду красивый и законченный вид. Подбор продуктов и оформление салатов можно разнообразить в зависимости от вкуса и изобретательности.

Значение овощей в питании очень велико потому, что они являются ценным источником витаминов, углеводов, органических кислот, минеральных солей, различных вкусовых веществ, без которых пища становится безвкусной и малополезной. Главное достоинство овощей заключается в том, что из них могут быть приготовлены разнообразные, полезные и вкусные блюда, гарниры и закуски, легко усваиваемые человеческим организмом и способствующие, кроме того, лучшему усвоению любой другой пищи, потребляемой вместе с овощами. Овощи занимают одно из ведущих мест в пищевом рационе, и предприятия общественного питания обязаны предлагать потребителям возможно больший выбор отличных, вкусно приготовленных блюд и гарниров из овощей.

Отдельные виды овощей сильно различаются по своим достоинствам. Так, например, картофель богат крахмалом, белокочанная капуста - витамином С, морковь - провитамином А (каротином), свёкла - сахаром. Жира в овощах очень мало, всего от 0,1 до 0,5%. Из минеральных веществ отметим содержащиеся в овощах калий, фосфор, кальций, железо, магний и натрий.

Чеснок и лук имеют преимущественно вкусовое значение и весьма широко применяются в кулинарии. Эти овощи, так же как хрен и некоторые другие, богаты фитонцидами - особыми бактерицидными веществами, уничтожающими болезнетворных микробов. Следовательно, необходимо использовать для приготовления овощных блюд и гарниров не однообразный, а разнообразный ассортимент овощей. Повар должен заботиться о том, чтобы максимально сохранить питательные вещества и витамины, имеющиеся в овощах. Лучше всего сохраняются витамины в

свежих, сырых овощах сразу после их сбора. Поэтому весьма полезны всевозможные салаты из сырых овощей: из капусты, моркови, редиса, помидоров, зеленого лука. Успехи консервной промышленности позволяют не только резко снизить сезонные колебания в потреблении овощей, но дают также возможность снабжать предприятия общественного питания отборными, самыми высококачественными овощами в любое время года, причем эти овощи законсервированы так, что в них почти полностью сохранены все их питательные и вкусовые вещества.

Кулинар должен знать, что витамин С разрушается от длительной тепловой обработки овощей, соприкосновения с кислородом воздуха и неправильного хранения. Когда варят овощные супы, щи, борщи на мясных, рыбных или грибных бульонах, овощи закладываются в готовые кипящие бульоны, причем овощи, разваривающиеся быстрее, кладут только тогда, когда овощи, требующие более длительной тепловой обработки, уже почти готовы.

Посуда, в которой варят овощи, должна быть плотно закрыта крышкой в продолжение всего времени варки, - это затрудняет соприкосновение овощей с кислородом воздуха. Овощи не следует готовить задолго до подачи, так как при длительном хранении готового овощного блюда даже на слабом огне или при его подогревании витамины разрушаются [11, с.92].

Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготавливаемых блюд. Это достигается не только правильно проведенным, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями. Таким образом, качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое - это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара - профессионала, отвечающего современным требованиям.

Блюда и гарниры из овощей

Для приготовления блюд из овощей используют различные способы тепловой обработки. Их варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

Овощи, предназначенные для варки (картофель, цветная капуста, зеленый горошек, стручки бобовых, спаржа), заливают горячей водой так, чтобы вода их постоянно покрывала. Воду подсаливают (10 г соли на 1 кг продукта). В несоленой воде варят лишь свеклу и морковь в кожице. Варку ведут в посуде с закрытой крышкой при тихом кипении во избежание разваривания овощей. Исключение составляет лишь варка зеленых овощей (бобовые, щавель, шпинат). Эти овощи варят в бурно кипящей воде, не закрывая посуду крышкой, с тем чтобы варка не сопровождалась сильным изменением их цвета.

Припускают овощи чаще всего предварительно нарезанными (кубики, дольки, ломтики), укладывают в посуду слоем до 20 см, добавляют небольшое количество воды или бульона (20-30% массы овощей), а также соль, жир, иногда сахар. Припущенные и отварные овощи используют как самостоятельное блюдо, в качестве гарнира или полуфабриката для изготовления супов, овощных котлет, холодных блюд, фаршей.

Жарят кабачки, баклажаны, помидоры, тыкву, репчатый лук, зелень петрушки - сырыми, капусту - предварительно отваренной, картофель - как сырым, так и вареным. Жаренью подвергают, кроме того, изделия, сформованные из овощных котлетных масс (котлеты, зразы, крокеты). Большую часть перечисленных овощей, а также изделия из овощной массы жарят с небольшим количеством жира (основной способ жарки). Во фритюре жарят картофель (сырой), репчатый лук, зелень, цветную капусту (в тесте), а также крокеты. Жареные овощи подают с маслом, сметаной, соусами, свежими и солеными помидорами и огурцами, шинкованной зеленью петрушки или укропа. Используют жареные овощи и как самостоятельное блюдо, и как гарнир к жареным блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Блюда из тушеных и запеченных овощей весьма разнообразны по ассортименту и популярны как в повседневном обиходе, так и на приемах и банкетах. Овощи тушат в соусах (красном, томатном, сметанном с томатом) и реже в бульоне с добавлением пряностей и приправ (капуста). Перед тушением картофель обжаривают, морковь и лук пассеруют, свеклу отваривают. Используют тушеные овощи в качестве самостоятельных блюд и гарниров.

Запекают овощи нефаршированными, фаршированными и в виде изделий из овощной котлетной массы, подвергая их перед запеканием тепловой обработке - варке, жаренью, тушению. Сырыми запекают только помидоры и баклажаны [9, с.56].

Для запекания нефаршированных овощей (картофеля, цветной капусты, кабачков, тыквы) используют молочный и сметанный соусы; фаршированных - сметанный соус с томатом. Изделия из котлетной массы (рулеты, запеканки, пудинги) перед запеканием смазывают яйцом или сметаной. Используют запеченные овощи как самостоятельное блюдо.

Глава 2. Практическая глава

2.1 Классификация банкетных блюд и закусок

Отработку рецептур салатов проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют:

- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- объем жидкости (если она предусмотрена технологией);
- производственные потери;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке;
- потери при порционировании;
- выход готового блюда (изделия).

Рецептура № 1. Салат с креветками

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Креветки	120	100
Огурцы свежие	87.5	70
Перец сладкий	26.6	20
Масло растительное	11	10
Готовый салат	-	100
Для соуса красного острого		
Кетчуп	12.8	12.8
Соус майонез	25.5	25.5
Соус ворчестер	6.4	6.4
Томатная паста	6.4	6.4
Готовый соус	-	50
Лимоны	10	10
Зелень	1.4	1
Выход	100/100/50/10/1	

Способ приготовления. Огурцы свежие и перец сладкий нарезают соломкой, заправляют растительным маслом и укладывают на дно бокала.

При подаче на овощи в бокале укладывают креветки и сверху – дольку лимона и зелень. Подают сразу после приготовления, соус подают отдельно.

Внешне у приготовленного блюда отчетливо должен быть виден слой овощей и креветок; консистенция салата должна быть сочной; цвет – розовым, красно-зеленым; вкус – соответствующим вкусу входящих компонентов. Слегка сладковатым; запах – креветок, свежих овощей.

Рецептура №2. Салат-коктейль «Охотничья трапеза»

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Ветчина	83	80
Сыр	85	80
Перец сладкий	54	40
Огурцы свежие	62	60
Яйцо	1 шт	40
Майонез	30	30
Маслины	7.7	5
Соль	3	3
Зелень	1.35	1
Выход	339	

Способ приготовления. Подготовленные овощи, ветчину, сыр нарезают соломкой и укладывают слоями в фужер, поливают майонезом, посыпают тертым яйцом. Украшают маслинами и веточками зелени. Подают сразу после приготовления.

Коктейль-салат должен иметь густую консистенцию; желто-белый цвет; соответствующий вкусу входящих компонентов, в меру соленым; запах овощей, сыра.

Рецептура № 3. Салат с куриной печенью

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Печень курицы	150	100
Лимоны	47.5	20
Вино	20	20
Карри	1	1
Соль	2	2
Сахар	2	2
Масло растительное	10	10
Для салата		
Огурцы свежие	15.8	15
Перец сладкий	20	15
Салат свежий	7.5	5
Масло растительное	5	5
Готовый салат	-	40
Для соуса		
Чернослив	66.5	50
Чай (порционный)	2	2
Коньяк отборный	10	10
Мед натуральный	10	10
Сахар	5	5
Готовый соус	-	50
Для оформления		
Перец сладкий	3.3	2.5
Зелень	3.4	2.5
Выход	100/40/50	

Способ приготовления. Куриную печень обжаривают с вином, лимонным соком, добавляют приправу и соль. Овощи нарезают соломкой или кубиками и смешивают. Для приготовления соуса чернослив замачивают 1 ч в настое чая. Затем добавляют мед, сахар, коньяк, проваривают, протирают.

При подаче на порционную тарелку отдельно друг от друга (горкой) кладут овощной салат, жареную печень и соус. Оформляют сладким перцем и зеленью подают сразу же после приготовления.

Цвет печени должен быть коричневым, салата – красно-зеленым; вкус – сладковато-соленым, контрастным; запах – жареной печени и чернослива.

2.2 Технологические карты банкетных блюд

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия — те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.

2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия [6, с.78].

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТом Р50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия — «Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов»).

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические

показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда.

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Технико-технологические карты на изысканные салаты см. в приложении.

«Утверждаю»

Директор ресторана

.....К.И. Иванов

«.....».....2014 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на блюдо Салат с креветками

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо салат с креветками, вырабатываемое рестораном «Трапеза».

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления используют следующее сырьё

Наименование сырья	ГОСТ	Наименование сырья	ГОСТ
Креветки	51496-99	Лимоны	3000349-96
Огурцы свежие	1726-85	Зелень	37587-89
Перец сладкий	13908-68	Соус майонез	30004.1-93
Масло растительное	300089-93	Соус ворчестер	30004-1.96
Кетчуп	4658-99	Томатная паста	4589-98

2.2. Сырьё, используемое для приготовления, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и

удостоверения качества.

3.Рецептура блюда салат с креветками

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Креветки	120	100
Огурцы свежие	87.5	70
Перец сладкий	26.6	20
Масло растительное	11	10
Готовый салат	-	100
Для соуса красного острого		
Кетчуп	12.8	12.8
Соус майонез	25.5	25.5
Соус ворчестер	6.4	6.4
Томатная паста	6.4	6.4
Готовый соус	-	50
Лимоны	10	10
Зелень	1.4	1
Выход	100/100/50/10/1	

4.Технологический процесс

Способ приготовления. Огурцы свежие и перец сладкий нарезают соломкой, заправляют растительным маслом и укладывают на дно бокала.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. При подаче на овощи в бокале укладывают креветки и сверху – дольку лимона. Подают сразу после приготовления, соус подают отдельно.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 7–14 градусов С.

5.3. Срок реализации: по мере заказа.

6.Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда

Внешне у приготовленного блюда отчетливо должен быть виден слой овощей и креветок; консистенция салата должна быть сочной; цвет – розовым, красно-зеленым; вкус – соответствующим вкусу входящих

компонентов. Слегка сладковатым; запах – креветок, свежих овощей.

6.2. Физико-химические показатели.

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 0,7

Массовая доля жира, % (не менее) 3,1

Массовая доля соли, % (не более) 0,7

6.3. Микробиологические показатели.

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1×10^4 .

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, 0,01 г.

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, 1,0 г.

Proteus не допускается в массе продукта 0,1г.

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, 25 г.

7. Пищевая и энергетическая ценность.

Белки - 20.32 г

Жиры - 33.57 г

Углеводы – 7.98 г

Энергетическая ценность – 341.93 ккал

Ответственный разработчик Соколова

«Утверждаю»

Директор ресторана

.....К.И. Иванов

«.....».....2014 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на блюдо Салат-коктейль «Трапеза»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат-коктейль «Трапеза», вырабатываемое рестораном «Трапеза».

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления используют следующее сырьё

Наименование сырья	ГОСТ	Наименование сырья	ГОСТ
Ветчина	53176-2003	Майонез	30004.1-93
Сыр	52176-2003	Маслины	2387-87
Перец сладкий	13908-68	Соль	13830-91Е
Огурцы свежие	1726-85	Зелень	37587-89
Яйцо	РТУ 8016-63		

2.2. Сырьё, используемое для приготовления должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептuru блюда салат-коктейль «Трапеза»

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Ветчина	83	80
Сыр	85	80
Перец сладкий	54	40
Огурцы свежие	62	60
Яйцо	1 шт	40
Майонез	30	30
Маслины	7.7	5
Соль	3	3
Зелень	1.35	1
Выход	339	

4. Технологический процесс

Способ приготовления. Подготовленные овощи, ветчину, сыр нарезают соломкой и укладывают слоями в фужер, поливают майонезом, посыпают тертым яйцом.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Украшают маслинами и веточками зелени. Подают сразу после приготовления.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 7-14 градусов С.

5.3. Срок реализации: по мере заказа.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда

Коктейль-салат должен иметь густую консистенцию; желто-белый цвет; соответствующий вкусу входящих компонентов, в меру соленым; запах овощей, сыра.

6.2. Физико-химические показатели.

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 0,7

Массовая доля жира, % (не менее) 3,1

Массовая доля соли, % (не более) 0,7

6.3. Микробиологические показатели.

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1×10^4 .

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, 0,01 г.

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, 1,0 г.

Proteus не допускается в массе продукта 0,1г.

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, 25 г.

7. Пищевая и энергетическая ценность.

Белки - 37.5 г

Жиры - 69.02 г

Углеводы – 4.75 г

Энергетическая ценность – 568.06 ккал

Ответственный разработчик Соколова

«Утверждаю»

Директор ресторана

.....К.И. Иванов

«.....».....2014 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на блюдо Салат с куриной печенью

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат с куриной печенью, вырабатываемое рестораном «Трапеза».

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления используют следующее сырьё

Наименование сырья	ГОСТ	Наименование сырья	ГОСТ
Печень курицы	4578-98	Сахар	21-78
Лимоны	3000349-96	Масло растительное	300089-93
Вино	52404-2005	Салат свежий	46578-90
Карри	465789-90	Огурцы свежие	1726-85
Соль	13830-91E	Перец сладкий	13908-68
Чернослив	4658-77	Коньяк отборный	51618-2000
Чай (порционный)	1938-90	Мед натуральный	19792-2001

2.2. Сырьё, используемое для приготовления, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура блюда салат с креветками

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Печень курицы	150	100
Лимоны	47.5	20
Вино	20	20
Карри	1	1
Соль	2	2
Сахар	2	2
Масло растительное	10	10
Для салата		
Огурцы свежие	15.8	15
Перец сладкий	20	15
Салат свежий	7.5	5
Масло растительное	5	5
Готовый салат	-	40
Для соуса		
Чернослив	66.5	50
Чай (порционный)	2	2
Коньяк отборный	10	10
Мед натуральный	10	10
Сахар	5	5
Готовый соус	-	50
Для оформления		
Перец сладкий	3.3	2.5
Зелень	3.4	2.5
Выход	100/40/50	

4. Технологический процесс

Способ приготовления. Куриную печень обжаривают с вином, лимонным соком, добавляют приправу и соль. Овощи нарезают соломкой или кубиками и смешивают. Для приготовления соуса чернослив замачивают 1 ч в настое чая. Затем добавляют мед, сахар, коньяк, проваривают, протирают.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. При подаче на порционную тарелку отдельно друг от друга (горкой) кладут овощной салат, жареную печень и соус. Оформляют сладким перцем и зеленью подают сразу же после приготовления.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 7-14 градусов С.

5.3. Срок реализации: по мере заказа.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда

Цвет печени должен быть коричневым, салата – красно-зеленым; вкус – сладковато-соленым, контрастным; запах – жареной печени и чернослива.

6.2. Физико-химические показатели.

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 0,7

Массовая доля жира, % (не менее) 3,1

Массовая доля соли, % (не более) 0,7

6.3. Микробиологические показатели.

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1×10^4 .

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, 0,01 г.

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, 1,0 г.

Proteus не допускается в массе продукта 0,1г.

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, 25 г.

7. Пищевая и энергетическая ценность.

Белки - 17.48 г

Жиры - 17.79 г

Углеводы – 46.02 г

Энергетическая ценность – 420.7 ккал

Заключение

В целом, основные результаты курсового исследования можно обобщить в следующих выводах:

В работе раскрыты следующие вопросы: практическая значимость выбранной темы в целом, определена ее актуальность, поставлена цель работы и задачи.

В ходе решения задач курсовой работы установлено, что холодные и банкетные блюда из овощей излюбленные закусочные блюда. Для их приготовления используют сырые, варёные, консервированные, квашенные и маринованные овощи, а также фрукты и фруктовые маринады, отварные мясные и рыбные продукты, домашнюю отварную или жареную птицу, дичь, закусочные консервы, консервированных крабов.

Холодные закуски, приготовленные из овощей, лёгкие, вкусные и питательные блюда. Они богаты витаминами, минеральными веществами, содержат белки, углеводы, органические кислоты. Регулярное употребление овощных холодных закусок способствует более полному усвоению продуктов животного происхождения.

Для холодных блюд и закусок используются различного вида капуста, лук, морковь, редис, картофель, петрушка, листовой и кочанный салат, шпинат, мангольд, помидоры, огурцы, столовая свекла, кабачки, патиссоны,

редька и другие овощи и плоды. При приготовлении холодных блюд и закусок очень важно не только знать правила тепловой и холодной обработки овощных растений, но и уметь применять их на практике. Это важно, прежде всего, для сохранения биологических свойств и пищевых достоинств овощей. Ведь значение овощей в питании человека очень велико, и они в самом широком ассортименте должны быть в рационе в течение всего года.

Изучены новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок в современной кулинарии.

Разработаны новые блюда (салаты), составлены технико-технологические карты и схемы.

В связи с вышеперечисленным можно утверждать, что рецептуры вышеперечисленных блюд могут быть с полным основанием использованы в любом ресторане нашего города. Так как эти блюда достойны для их приготовления.

Список использованных источников

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
4. Баранов Б., Элиарова, Т., Липатова Л. И др. Технология продукции общественного питания. Учебник. Дашков и Ко, 2016г. - 336с.
5. Богушева В. Технология приготовления пищи. Феникс, 2016г. - 384с.
6. Васильева И., Мясникова Е., Безряднова А. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум. Юрайт, 2016г. - 414с.
7. Васюкова А., Любецкая Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. Дашков и Ко, 2018г. - 416с.
8. Домарецкий В. Технология продуктов общественного питания. Учебное пособие. Форум, 2018г. - 400с.
9. Доценко В. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. ГИОРД, 2013г. - 832с.
10. Дэвид Э. Из овощей. Азбука-Аттикус, 2014г. - 192с.
11. Потапов И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов Academia, 2008г. - 64с.
12. Потапов И.И., Корнеева Н.В. Холодные блюда и закуски, Academia, 2018г. - 80с.
13. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь, Центрполиграф, 2022г. - 503с.

14. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник . Ростов н/Д: Феникс, 2016г - 260с.

15. Усов В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Academia, 2018г. - 432с.

16. Федотова И., Ресторанная кухня. Здоровое меню. Ресторанные ведомости, 2019г. - 160с.

17. Федотова И., Овощное меню. Ресторанные ведомости, 2019г. - 160с.