

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

КУРСОВАЯ РАБОТА

по междисциплинарному курсу МДК 02.02. «Процессы приготовления,
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента»

Тема: «Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи
горячих супов региональной кухни»

Выполнил студент 2 курса,
группы ПКД-9-21, специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Иванов Айсен Нюргунович
Руководитель: Трофимова А.В.

Якутск 2023

ВВЕДЕНИЕ	3
Раздел 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента горячих супов региональной кухни	4
1.1. Значение в питании горячих супов региональной кухни	4
1.2. Характеристика ассортимента горячих супов региональной кухни	5
1.3. Технологии приготовления и способы реализации горячих супов региональной кухни	6
1.4. Современные технологии в производстве горячих супов региональной кухни	7
Раздел 2. Разработка нормативно-технологических документов для горячих супов региональной кухни	11
2.1. Характеристика подготовки к реализации сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих супов региональной кухни	11
2.2. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования. Требование к оформлению и органолептические показатели блюд.	12
2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.	21
2.4. Составление технологических схем приготовления.	24
2.5. Расчет калькуляционной карты	27
Заключение	30
Список использованной литературы	32
Приложение А – Техничко-технологические карты	34
Приложение В - Фотографии	39

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность данной курсовой работы состоит, что разработка технологической документаций является важнейшим аспектом деятельности предприятия общественного питания, без которого оно не сможет функционировать.

Практическая значимость работы состоит в том, что разработанную документацию можно внедрить в предприятия города.

Целью данной работы является характеристика горячих супов региональной кухни и разработка технологической документации для выборных блюд.

Объектом исследования является характеристика горячих супов региональной кухни.

Предметом исследования является разработка технологических документаций для горячих супов региональной кухни.

Для достижения цели, поставленной в курсовой работе, были определены следующие задачи:

1. Рассмотреть значение в питании горячих супов региональной кухни.
2. Изучить характеристику ассортимента горячих супов региональной кухни.
3. Описать технологии приготовления и способы реализации горячих супов региональной кухни.
4. Ознакомиться с современными технологиями в производстве горячих супов региональной кухни.
5. Разработать технологическую документацию для выбранных блюд и сделать выводы на основе проведенных расчетов.

Раздел 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента горячих супов региональной кухни.

1.1. Значение в питании горячих супов региональной кухни.

По давней традиции супы являются первым блюдом обеда. Объясняется это тем, что в них содержатся в растворенном виде вещества, которые усиливают секрецию пищеварительных желез и подготавливают пищеварительную систему для усвоения пищи организмом.

Основой для приготовления супов служит жидкость. В качестве жидкой основы используют бульон (костный, мясо-костный, рыбный, из птицы), грибные и овощные отвары, молоко, квас, молочнокислые продукты (кефир, простоквашу и др.).

В состав супов входят разнообразные продукты — картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия и др.

Аромат супам придают специи (лавровый лист, перец черный и красный), белые корни, лук, чеснок и другие приправы, входящие в супы по рецептуре. Возбуждает аппетит и привлекательный вид супов. Поэтому их запах, вкус и внешний вид имеют исключительное значение.

В состав многих супов входят овощи, которые являются источником минеральных веществ и витаминов группы В и каротина, витамина С, что повышает их роль в питании. Многие супы высококалорийны благодаря гарниру (плотной части супа). К таким супам относятся солянки, супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Энергетическую ценность супов повышают мясо, птица, рыба, сметана. К некоторым видам супов подаются ватрушки, пирожки, расстегаи. .

Значение супов в питании очень велико, так как их запас стимулирует образование пищеварительных соков, а жидкость позволяет регулировать количество воды в организме. Кроме того, в супах содержится много растворенных белков, жиров, углеводов и экстрактивных веществ, которые легко перевариваются и хорошо усваиваются организмом.

1.2. Характеристика ассортимента горячих супов региональной кухни.

Супы подразделяются по жидкой основе (на бульонах, отварах, молоке, квасе, кисло-молочных продуктах), температуре подачи (горячие холодные), способу приготовления (заправочные, пюреобразные, прозрачные и др.)

Температура отпуска горячих супов должна быть не ниже 75°C, а холодных - не выше 14°C.

Горячие супы подразделяются по способу приготовления: заправочные, солянки, супы-пюре, прозрачные, молочные.

Заправочные супы. К заправочным супам относятся борщи, щи, рассольники, солянки и др. Отличительной особенностью их является то, что их заправляют пассерованными кореньями и мукой, а некоторые и томатом-пюре. Заправочные супы, как правило, готовятся на бульонах, но можно готовить их и на воде. Жидкой основой этих супов являются отвары овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Такие супы называют вегетарианскими.

Супы-пюре. Готовят супы-пюре из картофеля, земляной груши, кабачков, свежих овощей, моркови, спаржи, помидоров, зеленого горошка. При отпуске в супы-пюре можно класть немного непротертых отварных или припущенных продуктов (овощи, нарезанные мелкими кубиками, кочешки цветной капусты и т. п.). Отдельно подают гренки из подсушенного хлеба

Прозрачные супы. Эти супы состоят из прозрачного бульона и гарнира, которые готовят отдельно

Супы-пюре. Для супов этой группы характерна пюреобразная консистенция, которая достигается измельчением (протираaniem) входящих в состав гарнира доведенных до готовности продуктов и использованием жидкой основы с повышенной вязкостью.

Молочные супы. Супы молочные готовят на цельном молоке или смеси молока и воды.

Сладкие супы. Сладкие супы готовят из свежих, сушеных или консервированных плодов и ягод.

1.3. Технологии приготовления и способы реализации горячих супов региональной кухни.

Бульоны варят из костей, мяса птицы, субпродуктов и костей птицы, мелкой рыбы и птиц рыбных отходов. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом кипении, удаляя жир, пену. За 30-40 мин до окончания варки, добавляют морковь, петрушку, лук. Готовые бульоны процеживают.

Для костного бульона используют: из говяжьих туш - кулаки из трубчатых костей, грудные и крестцовые кости, позвонки; из свиных и бараньих туш - позвонки, грудные, тазовые и крестцовые кости.

Из позвонков предварительно удаляют костный жир, кости измельчают. Говяжьи кости молодняка, бараньи и свиные обжаривают 20-30 мин, при $t=240-250\text{ C}$. Варят говяжьи кости 4ч, свиные и бараньи-2ч.

В основном этот бульон не готовится на производстве.

Мясо-костный бульон. Куски мяса массой 1,5-2 кг, заливают костным бульоном и варят аналогично: говядина-2-2,5ч, телятину 1,5ч, свинину-1-1,5ч, баранину-1,5-2ч.

Бульон получится почти прозрачным. Мясо нарезают поперек волокон нужной массы и хранят до отпуска в бульоне. При отпуске кладут в суп в порционную посуду.

Бульон из птицы. Подготовленную заправленную тушку варят: кур-1-3ч, индеек, гусей, уток-1-2ч; добавляют белые коренья. Сваренную птицу рубят на порции и хранят до отпуска в бульоне.

Бульон из костей и субпродуктов птицы. Нарубленные кости, обработанные субстраты (головы, ноги, желудки, сердце и крылья) и кожу варят 1-2ч. Желудки, сердце, крылья кладут в суп при отпуске.

Рыбный бульон. Используют пищевые отходы рыбы, мелкую рыбу и головизну осетровых.

Из голов осетровых удаляют жабры, из голов рыбы с костным скелетом-жабры и глаза.

Крупные головы и кости разрубают. Головы осетровых и хрящи варят 1ч. Головы достают, отделяют от них мякоть, а хрящи варят еще 1-1,5ч. Мякоть и хрящи нарезают и кладут в суп при отпуске.

Головы, кости, плавники, кожу рыбы с костным скелетом и мелкую рыбу варят в течение 1ч.

Грибной отвар. Свежие белые грибы и шампиньоны перебирают, очищают, у шампиньонов удаляют пленку со шляпки, грибы промывают и варят 1ч.

Вареные грибы нарезают, прогревают с пассерованным луком и кладут в суп, отвар процеживают.

Сушеные грибы заливают водой на 10мин, затем промывают, заливают водой в соотношении 1:7, оставляют на 3-4ч.

Варят в той же воде 40-60 мин без соли. Варенные грибы промывают от песка, нарезают ломтиками или пропускают через мясорубку. Отвар отстаивают и процеживают.

1.4. Современные технологии в производстве горячих супов региональной кухни.

Котел пищеварочный – это тепловое технологическое оборудование, предназначенное для отваривания продуктов для салатов и полуфабрикатов, кипячения больших объемов воды, молока, приготовления гарниров, соусов,

сладких блюд, бульонов, напитков и компотов. Профессиональные пищеварочные котлы **Apach APKE-77** предназначены для варки продуктов и блюд в объемах, требуемых для предприятий питания и торговли, таких как крупные столовые в вооруженных силах, санаториях, больницах, заводах, кухни-фабрики и др.

Данный котел пищеварочный для обеспечения высокой производительности снабжен мощными нагревательными элементами, а для эксплуатации в производственных условиях пищевого производства котел оснащен нержавеющей корпусом. Регулировка мощности нагрева котла Apach APKE-77 позволяет варить продукцию с различной рецептурой, а корпус защищает оператора от контакта с горячими нагревателями.

Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». Принцип работы основан на обогреве содержимого в котле паром, который образуется при нагреве воды в «рубашке» ТЭНами. Такой способ приготовления полностью исключает пригорание продуктов. При отсутствии воды в «рубашке» нагрев автоматически отключается. Традиционное приготовление на плите в обычной посуде сильно проигрывает варке в пищеварочном котле. На плите блюдо готовится значительно дольше и с большими энергозатратами. Котлы позволяют экономить время, человеческие ресурсы и место на кухне.

Принцип работы пищеварочных котлов основан на обогреве содержимого пароводяной смесью, которая образуется при нагреве теплоносителя в «рубашке» котла ТЭНами. Поэтому эти аппараты относятся к оборудованию с косвенным обогревом и изготавливаются с двойными разделительными стенками. Таким образом, между стенками сосуда образуется герметически замкнутое пространство, которое принято называть рубашкой. Это пространство заполняется водой или другой жидкостью, котел нагревается и пароводяная рубашка эффективно передает тепло готовящейся пище. Такой процесс нагрева полностью исключает пригорание продуктов. При отсутствии жидкости в рубашке нагрев автоматически

отключается. Принцип косвенного обогрева не только экономит электроэнергию, но и улучшает вкус блюд и их пищевую ценность. Гарниры не пригорают, а бульоны даже после очень длительной варки остаются прозрачными.

Некоторые котлы оснащаются опрокидывающим механизмом, который облегчает выгрузку продукции и мойку котла. Некоторые модели пищеварочных котлов позволяют регулировать температуру нагрева пищи и готовить, например, овощи при $+80^{\circ}\text{C}$, сохраняя полезные вещества и витамины. И напротив, нагрев выше $+100^{\circ}\text{C}$ позволяет быстрее обрабатывать пищу.

В современных пищеварочных котлах есть возможность пассировать, перемешивать, взбивать и растирать продукты, что значительно облегчает и ускоряет процесс приготовления пищи. Например, перемешивание 200 кг салата занимает не более 5 мин, а 200 кг картофельного пюре можно приготовить за 40 мин. Производители технологического оборудования предлагают котлы различных типов, отличающиеся способом обогрева, вместимостью, формой варочных сосудов и видом энергоносителей. В зависимости от давления в варочном сосуде выделяют котлы пищеварочные, работающие при атмосферном или незначительном избыточном давлении, и автоклавы, работающие при повышенном давлении.

В зависимости от источника теплоты котлы подразделяются на твердотопливные, газовые, электрические и паровые.

По способу установки котлы бывают опрокидывающимися, опрокидывающимися и со съемным варочным сосудом.

По способу обогрева различают котлы с косвенным и непосредственным обогревом. Котлы с косвенным обогревом получили наибольшее распространение. В качестве промежуточного теплоносителя в таких котлах используется вода (кипяченая или дистиллированная). Как правило, котел оснащается регулятором температуры нагрева, клапаном заполнения водяной рубашки, клапаном заполнения котла водой, кранами слива воды из котла и

рубашки. На верхней поверхности котел пищеварочный обычно имеет манометр для определения давления в водяной рубашке и предохранительный клапан, срабатывающий при его превышении. Котлы пищеварочные предусматривают стационарное подключение к горячей и холодной воде.

Конструктивно все котлы классифицируются на немодульные, секционные модульные и секционные модульные с функциональными емкостями.

Котлы пищеварочные могут быть с одним или двумя варочными сосудами. Варочный сосуд котлов может иметь цилиндрическую или прямоугольную формы.

Для котлов предусмотрены три режима работы: варка, разогрев, варка на пару. Производители предлагают пищеварочные котлы с крышками двух исполнений: – герметичными («скороварка») для ускоренной термообработки сырья с максимальным сохранением питательных веществ и витаминов, – негерметичными («кастрюля»).

Пищеварочный котел APACH APKE-77/PL

Основные характеристики:

Габариты (ШхГхВ)	700x700x850 мм
Объем номинальный (л)	50
Материал изготовления	нержавеющая сталь
Тип подключения	электрика
Панель управления	электромеханическая
Тип нагрева	электрический
Напряжение (В)	380
Мощность (Вт)	9000
Вес (кг)	83
Вес в упаковке (кг)	93
Страна-производитель	ИТАЛИЯ
Бренд	Arach
Цена	460 939 руб

Фото пищеварочного котла Arach APKE-77 представлен в Приложении

В.

Раздел 2. Разработка нормативно-технологических документов для горячих супов региональной кухни.

Данный раздел включает подробное описание двух горячих супов.

- «Кастильская похлебка»;
- «Креветочный биск с тыквой».

Выбранные блюда относятся к Испанской кухне.

2.1. Характеристика подготовки к реализации сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих супов региональной кухни.

Технология приготовления полуфабрикатов для блюда: **«Кастильская похлебка»**

Куриные яйца обработать в 4-секционной ванне в следующем порядке:

1. в первой секции - замочить в теплой воде при температуре 40 - 50 град. С в течение 5 - 10 мин.;
2. во второй секции - обработать в течение 5 - 10 мин. раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40 - 50 град. С в соответствии с инструкцией по его применению;
3. в третьей секции – дезинфицировать в течение 5 мин. раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40 - 50 град. С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
4. в четвертой секции - ополаснуть проточной водой в течение 5 мин. при температуре не ниже 50 град. С.

Чеснок очистить, раздавить плоской стороной лезвия ножа и порубить на зеленой доске.

Сыровяленый хамон нарезать полосками на коричневой доске.

Хлеб нарезать средними кусочками на белой доске, ножом для хлеба.

Технология приготовления полуфабрикатов для блюда: «**Креветочный биск с тыквой**»

Тигровые креветки разморозить в воде при температуре не выше +12°С в течении 30 мин. Очистить от панцирей, голов. Сделать вдоль спинки неглубокий надрез и удалить кишечную вену.

Сельдерей вымыть и мелко нарезать кубиками на зеленой доске.

Лук очистить и мелко измельчить на зеленой доске.

Тыкву промыть, очистить, удалить семена. Нарезать крупным кубиком.

Лимон промыть.

2.2. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования. Требование к оформлению и органолептические показатели блюд.

При разработке рецептов блюд (изделий) используют старинные забытые рецепты национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы.

Отработку рецептов проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Составляется проект рецептуры на блюда (изделие), на основании которого при практическом приготовлении составляется *акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия)*. Затем на основе акта составляется технологическая карта.

Отработку рецептов блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда (изделия) определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;
- массу полуфабриката (полуфабрикатов);

- объем (количество) жидкости (если она предусмотрена рецептурой и технологией);

- производственные потери;

- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки; - кулинарную готовность блюда (изделия); - выход готового блюда (изделия).

- потери при тепловой обработке;

- потери при порционировании;

- органолептические показатели качества блюд (изделий).

Отработку проекта, рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, в 5-кратной повторности. При отклонении выхода блюда (изделия) в сторону увеличения или уменьшения более 3% повторяют отработку рецептуры.

АКТ №1

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Ресторан Па-Паэлья

01.05.2023

Место проведения:

Дата проведения

Комиссией в составе:

Должность: Шеф-повар Иванов А.Н

Должность: Директор Ларченко Е.П

Должность: Бухгалтер Тихонова М.И

Проведено контрольное приготовление блюда:

Кастильская похлебка

Для контрольной проработки взято: свиное сало яйцо сыровяленый хамон молотая паприка черный хлеб чеснок соль семена зиры мясной бульон.

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Потери при теп. обраб. %	Потери и отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Свиное сало	Варка, запекание	8	-	8	53	-	4
2	Яйцо куриное	Сан.обработка, запекание	50	15	43	12	-	37
3	Сыровяленый хамон	Нарезания, варка, запекание	17	-	17	39	-	10
4	Молотая паприка	Нет обработки	5	-	5	-	-	5
5	Черный хлеб	Нарезания, жарка, запекание	25	5	24	12	-	21
6	Чеснок	Очистка, измельчение, обжарка, запекание	3	22	2,3	40	-	1
7	Соль	Нет обработки	1	-	1	-	-	1
8	Семена зиры	Нет обработки	1	-	1	-	-	1
9	Мясной бульон	Варка, запекание	125	-	125	37	-	79

Выход полуфабриката 226 г.

Выход готового изделия: 159 г.

АКТ №2

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Ресторан «Па-Паэлья»

11.05.2023

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: Должность: Шеф - повар Иванов А.Н
Должность: Директор Ларченко Е.П
Должность : Бухгалтер Тихонова М.И

Проведено контрольное приготовление блюда:

Креветочный биск с тыквой

Для контрольной проработки взято:

Креветки, сухое вино, тыква, жирные сливки, рыбный бульон, сельдерей, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лимон, лавровый лист, оливковое масло, шалфей, шафран

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто ,г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Тигровые креветки	Размораживание, мойка, очистка, обжарка	100	60	40	25	-	30
2	Белое сухое вино	Нет обработки	20	-	20	65	-	7
3	Тыква	Мойка, очистка, нарезание, измельчение	80	30	56	17	-	46
4	Жирные сливки 22%	Нет обработки	20	-	20	12	-	18
5	Рыбный бульон	Варка	160	-	160	37	-	101
6	Сельдерей	Мойка, очистка, нарезание	20	32	14	37	-	9
7	Лук репчатый	Очистка, измельчение	27	16	23	26	-	17
8	Соль	Нет обработки	2	-	2	-	-	2
9	Перец молотый	Нет обработки	1	-	1	-	-	1
10	Лимон	Мойка, нарезание, выдавливание сока	7		3	-	-	3
11	Лавровый лист	Нет обработки	0,5	-	0,5	-	-	0,5
12	Оливковое масло	Нет обработки	10	-	10	-	-	10
13	Шалфей	Нет обработки	1	-	1	-	-	1
14	Шафран	Нет обработки	1	-	1	-	-	1

Выход полуфабриката: 352г.

Выход готового изделия:247 г.

Технология приготовления:

1. Креветки разморозить, очистить от панцирей и голов. Сделать вдоль спинки неглубокий надрез и удалить кишечную вену.
2. Тыкву помыть, очистить от кожуры, удалить семечки, нарезать на крупные кубики. Отварить до готовности при 200-220°C, 25 мин. Готовую тыкву пробить блендером до однородной массы.
3. Панцири и головы промыть, обсушить и обжарить в глубоком сотейнике в 2 ст. л. градусов разогретого масла при 150°C, 4 мин. Панцири должны стать ярко-оранжевого цвета.
4. Уменьшить огонь, влить вино и готовить, пока вся жидкость не выпарится (при 150-200°C, 15 мин).
5. Сельдерей вымыть и мелко нарезать кубиками.
6. Лук очистить и измельчить. Влить в сотейник с панцирями бульон, добавить шафран, сельдерей, лук, лавровые листики и половину листиков шалфея. Довести до кипения, затем уменьшить огонь и варить под неплотно закрытой крышкой 30 мин при 180°C.
7. Процедить отвар через сито в чистую кастрюлю.
8. Добавить тыквенное пюре, сливки, соль и перец. Довести до кипения и готовить на небольшом огне 10 мин 150°C.
9. Разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить креветки и оставшиеся листики шалфея, часто переворачивая, 4 мин, при 200°C. Сбрызнуть лимонным соком.
10. Разлить суп по тарелкам, сверху положить креветки. При температуре не ниже 75°C, срок реализации 15 мин.

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар
Директор
Управляющий

Иванов А.Н
Ларченко Е.П
Тихонова М.И

Технологическая карта

Ресторан «Па-Паэлья»

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта № 1

Наименование блюда (изделия) **Кастильская похлебка**

№	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или п/ф г, кг	Масса готового продукта г, кг	Масса на 10 порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подача блюда (изделия), условия и сроки реализации
1	Свиное сало	8	8	4	40	<p>Чеснок очистить, раздавить плоской стороной лезвия ножа, затем мелко порубить.</p> <p>Хамон нарезать полосками.</p> <p>Хлеб нарезать крупными кубиками.</p> <p>В широкой кастрюле с толстым дном разогреть сало и обжарить чеснок на небольшом огне, в течении 2 мин.</p> <p>Добавить хамон, перемешать, готовить еще 1 мин при 150 °С.</p> <p>Положить хлеб, обжаривать 2 мин при 150°С. Всыпать паприку, готовить 1 мин. Влить в кастрюлю теплый бульон, довести до кипения (100°С), снять с огня.</p> <p>Разлить суп по глиняным или керамическим горшочкам. Разбить в каждый горшочек яйцо, поставить их в разогретую до 170°С духовку на 5–10 мин, до готовности яйца (белок должен схватиться, а желток остаться текучим).</p> <p>Подавать немедленно, посыпав семенами зиры. При температуре не ниже 75°С, срок реализации 15 мин.</p>
2	Яйцо	50	43	37	370	
3	Сыровяленный хамон	17	17	10	100	
4	Молотая паприка	5	5	5	50	
5	Черный хлеб	25	24	21	210	
6	Чеснок	3	2,3	1	10	
7	Соль	1	1	1	10	
8	Семена зиры	1	1	1	10	
9	Мясной бульон	125	125	79	790	
	ВЫХОД на 1 порцию	235	226	159	1590	
	ВЫХОД на 1 кг	1478	1421	1000	10000	
<p>Информация о пищевой ценности: белки- 18,55,жиры-20,7, углеводы-10,37, калорийность- 301,98 ккал/1264,33кДж.</p>						
<p>1) 1.Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.</p> <p>2.Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководства организации.</p>						

Подписи:

Зав. Производством _____ Иванов А.Н

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар) _____Иванов А.Н

Калькулятор, технолог (при наличии) _____Иванов А.Н

Технологическая карта

Ресторан «Па-Паэлья»

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия) **Креветочный биск с тыквой**

№	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или п/ф г, кг	Масса готово го продукта г, кг	Масса на 10 порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подача блюда (изделия), условия и сроки реализации
1	Тигровые креветки	100	40	20	300	<p>Креветки разморозить, очистить от панцирей и голов. Сделать вдоль спинки неглубокий надрез и удалить кишечную вену.</p> <p>Тыкву помыть, очистить от кожуры, удалить семечки, нарезать на крупные кубики. Отварить до готовности при 200-220°C, 25 мин. Готовую тыкву пробить блендером до однородной массы.</p> <p>Панцири и головы промыть, обсушить и обжарить в глубоком сотейнике в 2 ст. л. градусов разогретого масла при 150°C, 4 мин. Панцири должны стать ярко-оранжевого цвета.</p> <p>Уменьшить огонь, влить вино и готовить, пока вся жидкость не выпарится (при 150-200°C, 15 мин).</p> <p>Сельдерей вымыть и мелко нарезать кубиками.</p> <p>Лук очистить и измельчить. Влить в сотейник с панцирями бульон, добавить шафран, сельдерей, лук, лавровые листики и половину листиков шалфея. Довести до кипения, затем уменьшить огонь и варить под неплотно закрытой крышкой 30 мин при 180°C.</p> <p>Процедить отвар через сито в чистую кастрюлю.</p> <p>Добавить тыквенное пюре, сливки, соль и перец. Довести до кипения и готовить на небольшом огне 10 мин 150°C.</p> <p>Разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить креветки и оставшиеся листики шалфея, часто</p>
2	Белое сухое вино	20	20	7	70	
3	Тыква	80	56	46	460	
4	Жирные сливки 22%	20	20	18	180	
5	Рыбный бульон	160	160	101	1010	
6	Сельдерей	20	14	9	90	
7	Лук репчатый	27	23	17	170	
8	Соль	2	2	2	20	
9	Перец черный молотый	1	1	1	10	
10	Лимон	7	3	3	30	
11	Лавровый лист	0,5	0,5	0,5	5	
12	Оливковое масло	10	10	10	100	
13	Шалфей	1	1	1	10	
14	Шафран	1	1	1	10	

						переворачивая, 4 мин, при 200°C. Сбрызнуть лимонным соком. Разлить суп по тарелкам, сверху
	ВЫХОД на 1 порцию	450	352	247	2465	
	ВЫХОД на 1 кг	1822	1425	1000	9980	
	1.Информация о пищевой ценности: белки-12,51, жиры-15,14, углеводы-5,51, калорийность-208,34ккал/872,28кДж.					
	2.Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты. Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководства организации.					

Подписи:

Зав. производством _____ Иванов А.Н

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар) _____ Иванов А.Н

Калькулятор, технолог (при наличии) _____ Иванов А.Н

2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

Пищевая ценность сырья и блюда обуславливается их химическим составом и энергетической ценностью. Для расчета пищевой ценности необходимо знать: точную рецептуру блюда или изделия, способ тепловой обработки и норму закладки продуктов, химический состав пищевого сырья, используемого при приготовлении блюда (изделия), в том числе количество добавляемой соли, выход готового блюда (изделия).

Правила расчета пищевой ценности готовых блюд:

Для расчета пищевой ценности любого готового блюда необходимо знать:

- 1) точную рецептуру блюд, в том числе способ тепловой обработки и норму закладки продуктов;
- 2) химический состав пищевого сырья, используемого при приготовлении блюда, в том числе количество добавляемой поваренной соли;
- 3) выход готового блюда;
- 4) величину сохранности пищевых веществ при использованном способе тепловой обработки.

Таблица. Пищевая и энергетическая ценность. Название блюда (изделия) «Кастильская похлебка» по технико-технологической карте № 1

Код продукта	Наименование продуктов	Масса нетто пр. по рецептуре, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Минеральные вещества														Энергетическая ценность в ккал											
			на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	Na		K		Ca		Mg		P		Fe		A		Кар		B1		B2		PP		C		на 100 г пр	на массу нетто
									на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр	на массу нетто				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
	Свиное сало	8	1,4	0,11	92,8	7,42	0	0	21	1,68	14	1,12	2	0,16	0	0	13	1,04	0	0	10	0,8	0	0	0	0	0	0	0,1	0,008	0	0	841	67,28
	Яйцо	43	12,7	5,46	11,5	4,95	0,7	0,30	134	57,62	140	60,2	55	23,65	12	5,16	192	82,56	2,5	1,07	250	107,5	60	25,8	0,07	0,030	0,44	0,189	0,2	0,086	0	0	157	67,51
	Сыровяленный хамон	17	34,8	5,92	16,1	2,74	1,3	0,22	751	127,7	201	34,17	6	1,02	13	2,21	166	28,22	0,38	0,06	11	1,87	0	0	0,276	0,04	0,081	0,014	4,022	0,684	0	0	240	40,8
	Молотая паприка	5	14,14	0,71	12,89	0,64	19,09	0,95	68	3,4	2280	114	229	11,45	178	8,9	314	15,7	21,14	1,05	2463	123,2	0	0	0,33	0,016	1,23	0,06	10,06	0,503	0	0	282	14,1
	Черный хлеб	24	6,8	1,63	1,3	0,31	39,8	9,55	246	59,04	235	56,4	47	11,28	49	11,76	157	37,68	3,9	0,93	0	0	5	1,2	0,18	0,04	0,08	0,019	1	0,24	0	0	201	48,24
	Чеснок	2,3	6,5	0,15	0,5	0,01	29,9	0,69	17	0,39	260	5,98	180	4,14	30	0,69	100	2,3	1,5	0,03	0	0	0	0	0,08	0,001	0,08	0,002	1,2	0,028	10	0,23	149	3,427
	Соль	1	0	0	0	0	0	0	3871	387,1	9	0,09	368	3,68	22	0,22	75	0,75	2,9	0,02	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Семена зирь	1	17,81	0,18	22,27	0,22	33,74	0,34	168	1,68	1788	17,88	931	9,31	366	3,66	499	4,99	66,36	0,66	64	0,64	0	0	0,628	0,006	0,327	0,003	4,579	0,046	7,7	0,077	375	3,75
	Мясной бульон	125	4,8	6	4,4	5,5	1	1,25	21,2	26,5	97,1	121,38	5,5	6,875	8,4	10,5	74,3	92,88	1,2	1,5	80	100	0	0	0,02	0,025	0,2	0,25	3,128	3,91	0,3	0,375	54,1	67,625
	Итого в сыровяленном наборе	226	98,95	20,16	161,8	21,79	125,5	13,3		665,1		411,22		71,57		43,1		266,1		5,3597		334		27		0,169		0,53		5,504		0,68		312,73
	Потери табл.13		8	1,61	5	1,09	22	2,936	0		0		0		0		0		0		0		15		10		10		10		55		5	
	Сохранность, г		92	18,55	95	20,7	78	10,37	100		100		100		100		100		100		100		85		90		90		90		45		95	
	Итого в готовых блюдах (изделиях), выход			18,55		20,7		10,37																										2188,76

Пищевая и энергетическая ценность блюда = (белки*4) + (жиры*9) + (углеводы*4) = (18,55*4)+(20,7*9)+(10,37*4)= 74,2+186,3+41,48=301,98 ккал

2) Перевод на кДж = 301,98 ккал * 4,1868 = 1264,33 кДж

3) Расчет суточной потребности в энергии = 301,98ккал * 100/2500 = 12 %

Вывод: пищевая и энергетическая ценность блюда «Кастильская похлебка» составил: белки - 18,55, жиры – 20,7, углеводы – 10,37, энергетическая ценность – 301,98 ккал/ 1264,33 кДж. Данное блюдо покрывает суточную потребность в энергии на 12%.

Таблица. Пищевая и энергетическая ценность. Название блюда (изделия) «Креветочный биск с тыквой» по технико-технологической карте № 2

Код продукта по хим. составу	Наименование продуктов	Масса нетто пр. по рецептуре, г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Минеральные вещества												Витамины								Энергетическая ценность в ккал						
			на 100 г пр	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	Na		K		Ca		Mg		P		Fe		A		Кар		B1		B2				PP		C		
									на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	на 100 г пр.	на массу нетто	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
	Тигровые креветки	40	20,1	8,04	0,51	0,20	0,8	0,32	119	47,6	264	105,6	64	25,6	35	14	214	85,6	0,52	0,208	16	6,4	0	0	0,06	0,024	0,07	0,028	5	2	1,4	0,56	85	34	
	Белое сухое вино	20	0,2	0,04	0	0	0,3	0,06	10	2	14	2,8	12	2,4	25	5	10	2	4	0,8	0	0	0	0	3	0,6	13	2,6	0	0	0	0	15	3	
	Тыква	56	1	0,56	0,1	0,06	4,4	2,46	4	2,24	203	113,68	25	14	14	7,84	25	14	0,4	0,22	0	0	1500	840	0,05	0,03	0,06	0,034	0,5	0,28	8	4,48	22	12,32	
	Жирные сливки 22%	20	2,5	0,5	20	4	4	0,8	35	7	109	21,8	86	17,2	8	1,6	60	12	0,2	0,04	150	30	60	12	0,03	0,006	0,11	0,02	0,1	0,02	0,3	0,06	207	41,4	
	Рыбный бульон	160	2,26	3,62	0,86	1,38	0	0	156	249,6	144	230,4	3	4,8	7	11,2	56	89,6	0,01	0,016	2	3,2	0	0	0,033	0,0528	0,076	0,1216	1,186	1,8976	0,1	0,16	17	27,2	
	Сельдерей	14	0,9	0,13	0,1	0,01	2	0,28	200	28	430	60,2	72	10,08	50	7	77	10,78	1,3	0,18	0	0	4500	630	0,02	0,003	0,1	0,014	0,4	0,056	38	5,32	13	1,82	
	Лук репчатый	23	1,4	0,32	0,2	0,05	8,2	1,89	4	0,92	175	40,25	31	7,13	14	3,22	58	13,34	0,8	0,18	0	0	0	0	0,05	0,012	0,02	0,005	0,2	0,046	10	2,3	41	9,43	
	Соль	2	0	0	0	0	0	0	38710	774,2	9	0,18	368	7,36	22	0,44	75	1,5	2,9	0,06	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Перец молотый черный	1	10,39	0,10	3,26	0,03	38,65	0,39	20	0,2	163,7	1,637	443	4,43	171	1,71	158	1,58	9,71	0,0971	27	0,27	0	0	0,108	0,00108	0,18	0,0018	1,143	0,01143	0	0	251	2,51	
	Лимон	3	0,9	0,03	0,1	0,003	3	0,09	11	0,33	163	4,89	40	1,2	12	0,36	22	0,66	0,6	0,02	0	0	10	0,3	0,04	0,0012	0,02	0,0006	0,1	0,003	40	1,2	34	1,02	
	Лавровый лист	0,5	7,61	0,04	8,36	0,04	48,67	0,24	23	0,115	529	2,645	834	4,17	120	0,6	113	0,565	43	0,215	309	1,545	0	0	0,009	4,5E-05	0,421	0,00211	2,005	0,01003	46,5	0,2325	313	1,565	
	Оливковое масло	10	0	0	99,8	9,98	0	0	2	0,2	1	0,1	1	0,1	0	0	2	0,2	0,4	0,04	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	898	89,8
	Шалфей	1	10,63	0,11	12,75	0,13	20,43	0,2	11	0,11	1714,5	17,145	1652	16,52	428	4,28	91	0,91	28,12	0,2812	295	2,95	0	0	0,754	0,00754	0,336	0,00336	5,72	0,0572	32,4	0,324	315	3,15	
	Шафран	1	11,43	0,11	5,85	0,06	61,47	0,61	148	1,48	1724	17,24	111	1,11	264	2,64	252	2,52	11,1	0,111	27	0,27	0	0	0,115	0,00115	0,267	0,00267	1,46	0,0146	80,8	0,808	310	3,1	

Итого в сырьевом наборе				13,6		15,94		7,34		111,4		618,567		116,1		59,89		235,255		2,47		44,635		1482,3		0,74		2,834		4,39586		15,4445		230,315
Потери табл.13		8	1,09	5	0,80	25	1,84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	222,35	10	0,074	10	0,283	10	0,440	55	8,49448	5	11,52
Сохранность, г		92	12,51	95	15,14	75	5,51	100	111,4	100	618,567	100	116,1	100	59,89	100	235,255	100	2,47	100	44,635	85	1259,96	90	0,663	90	2,551	90	3,956	45	6,95	95	218,80	
Итого в готовых блюдах (изделиях), выход			12,51		15,14		5,51		111,4		618,567		116,1		59,89		235,255		2,47		44,635		1259,96		0,663		2,551		3,956		6,95		218,80	

1) Пищевая и энергетическая ценность блюда = (белки*4) + (жиры*9) + (углеводы*4) = (12,51*4)+(15,14*9)+(5,51*4)=50,04+136,26+22,04=208,34 ккал

2) Перевод на кДж = 208,34ккал* 4,1868 = 872,28кДж

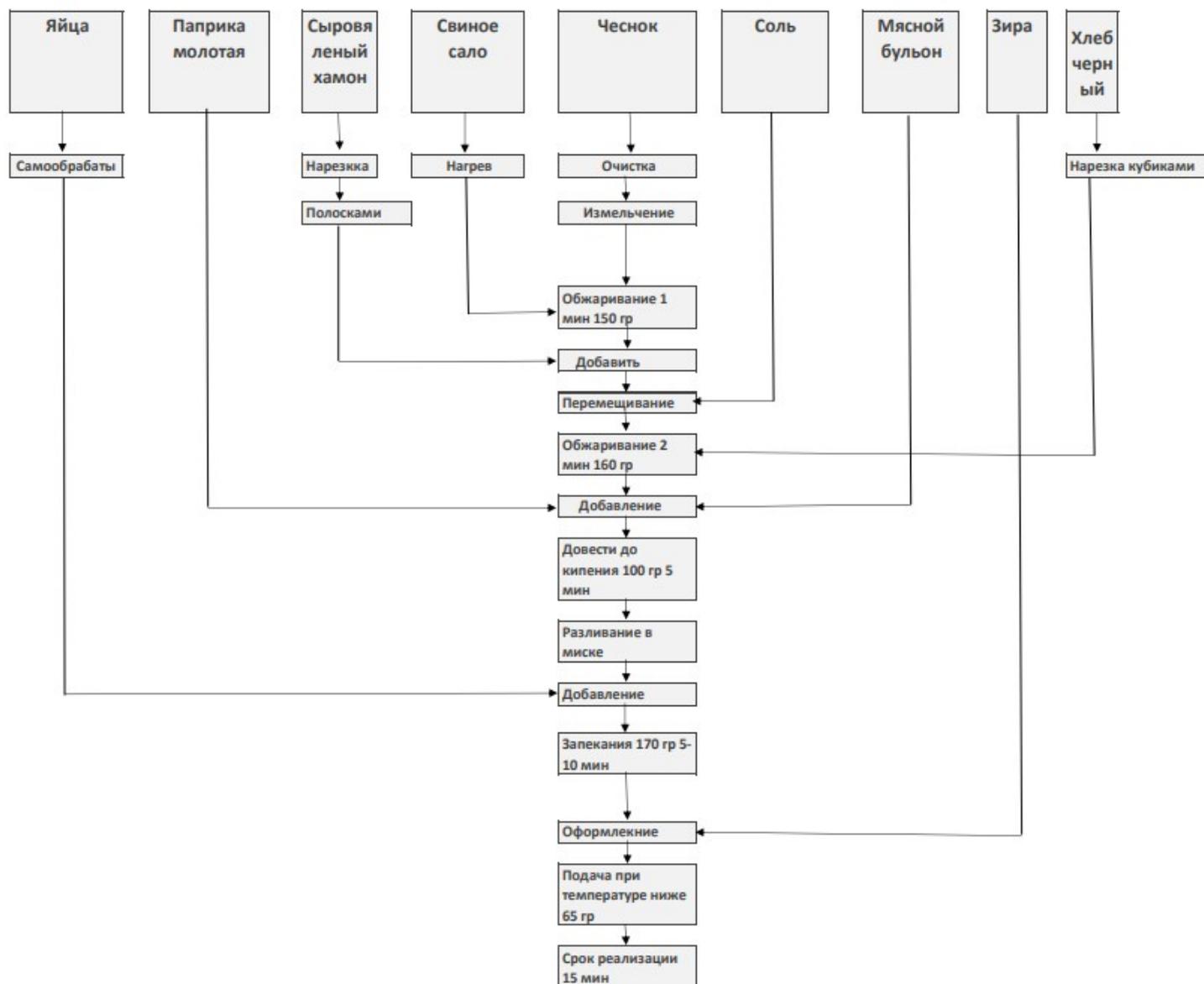
3) Расчет суточной потребности в энергии = 208,34ккал*100/2500 =8,33 %

Вывод: пищевая и энергетическая ценность блюда «Креветочный биск с тыквой» составил: белки – 12,51, жиры – 15,14, углеводы – 5,51, энергетическая ценность – 208,34ккал/872,28 кДж. Данное блюдо покрывает суточную потребность в энергии на 8,33%.

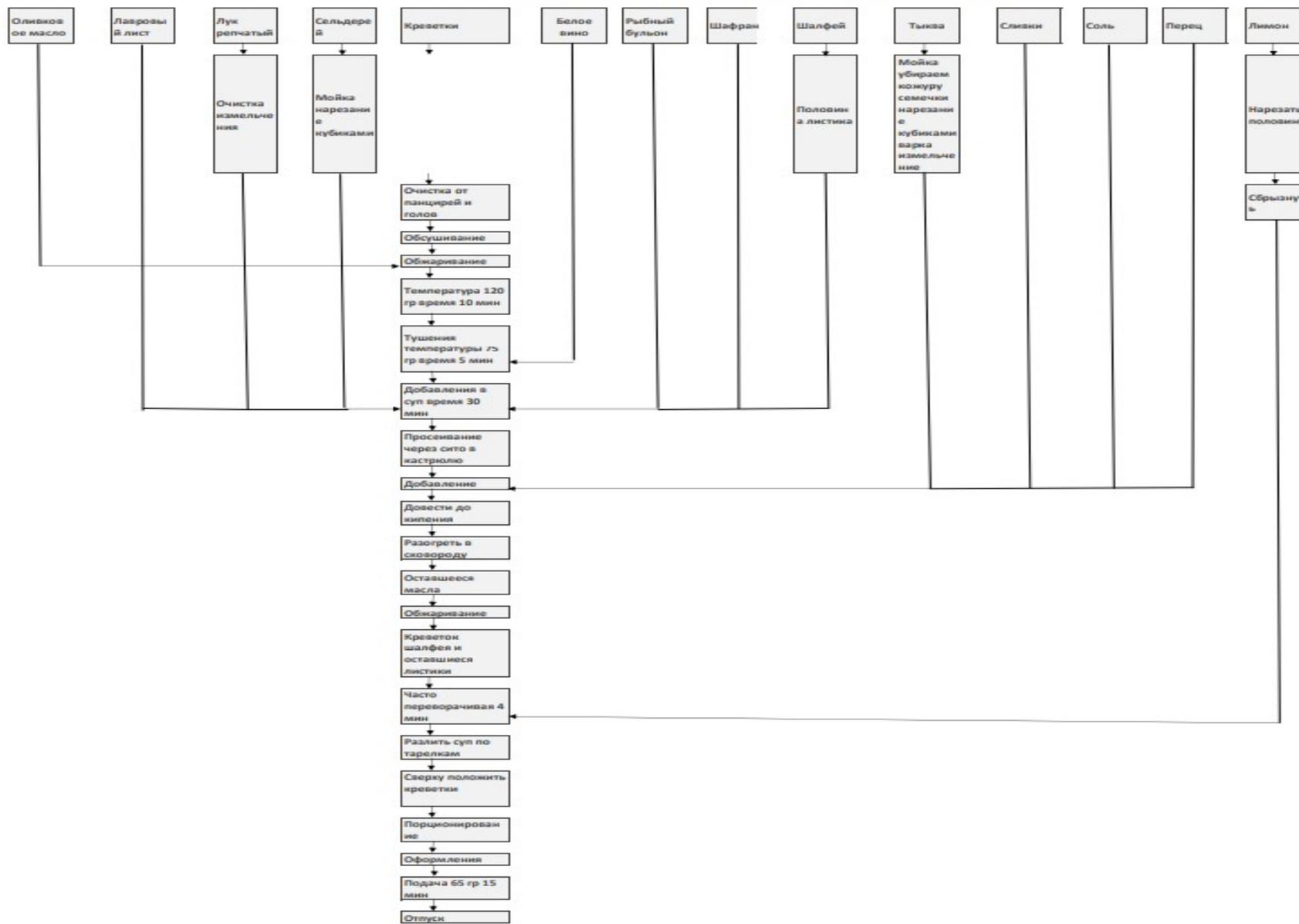
2.4. Составление технологических схем приготовления

Технологическая схема приготовления блюд — это последовательность шагов и операций, необходимых для приготовления конкретного блюда. Включает в себя подготовку ингредиентов, выбор и подготовку оборудования, приготовление основы блюда, сборку и холодную или тепловую обработку блюда, а также подачу на стол. Каждое блюдо требует определенных этапов и операций. Технологическая схема обеспечивает точный порядок действий, чтобы привести ингредиенты к готовому блюду.

Технологическая схема №1 «Кастильская похлебка»



Технологическая схема № 2 "Креветочный биск с тыквой"



2.5. Расчет калькуляционной карты

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД Ресторан «Па-Паэлья»	по ОКПО	Код 0330501
Организация Горячий цех		
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП	
«Кастильская похлебка»		
наименование блюда	Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	
Вид операции		

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления
1	10.05.2023

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «10» мая 2023г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг	Цена за 1кг продукта, руб.коп.	сумма, руб.коп.
	Наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1.	Свиное сало		0,008	280.00	2.24
2.	Яйцо куриное		0,050	220.00	11.00
3.	Сыровяленный хамон		0,017	4200.00	71.40
4.	Молотая паприка		0,005	500.00	2.50
5.	Черный хлеб		0,025	250.00	6.25
6.	Чеснок		0,003	110.00	0.33
7.	Соль		0,001	40.00	0.04
8.	Семена зиры		0,001	500.00	0,50
9.	Мясной бульон		0,125	1000.00	125.00
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		34 426	X	X	219,26
Наценка 100 %, руб. коп.			219,26		
Цена продажи блюда, руб. коп.			438,52		

Выход одного блюда в готовом виде, грамм	159
Заведующий производством	Иванов А.Н
Калькуляцию составил	Иванов А.Н
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	Ларченко Е.П

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД	Код
Ресторан «Па-Паэлья» по ОКПО	0330501
Организация	
Горячий цех	
структурное подразделение	Вид деятельности по ОКДП
«Креветочный биск с тыквой»	
наименование блюда	Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП
Вид операции	

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ
КАРТОЧКА**

Номер документа	Дата составления
2	10.05.2023

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 2 от «10» мая 2023г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг	Цена за 1кг продукта, руб.коп.	сумма, руб.коп.
	Наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1.	Тигровые креветки		0,100	1350.00	135.00
2.	Белое сухое вино		0,020	794.00	15.88
3.	Тыква		0,080	150.00	12.00
4.	Жирные сливки 22%		0,020	354.00	7.08
5.	Рыбный бульон		0,160	800.00	128.00
6.	Сельдерей		0,020	350.00	7.00
7.	Лук репчатый		0,027	70.00	1.89
8.	Соль		0,002	40.00	0.08

9.	Перец молотый черный		0,001	500.00	0.5
10.	Лимон		0,007	170.00	1.19
11.	Лавровый лист		0,001	700.00	0.70
12.	Оливковое масло		0,010	1000.00	10.00
13.	Шалфей		0,001	3000.00	3.00
14.	Шафран		0,001	3500.00	3.50
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		32 582	X	X	325,82
Наценка 100 %, руб. коп.			325,82		
Цена продажи блюда, руб. коп.			651,64		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			247		
Заведующий производством		Иванов А.Н			
Калькуляцию составил		Иванов А.Н			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		Ларченко Е.П			

Заключение

Супы — широко распространенные блюда, являющиеся составной частью обеда. Основой для приготовления супов служит жидкость. В качестве жидкой основы используют бульон (костный, мясо-костный, рыбный, из птицы), грибные и овощные отвары, молоко, квас, молочно-кислые продукты.

В состав супов входят разнообразные продукты — картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия и др. Супы играют важную роль в питании человека, так как они возбуждают аппетит. Эту роль в супах выполняют два возбудителя аппетита: вкусовые и ароматические вещества и непосредственные раздражители (рецепторы) пищеварительных желез. Аромат супам придают специи (лавровый лист, перец черный и красный), белые корни, лук, чеснок и другие приправы, входящие в супы по рецептуре. Возбуждает аппетит и привлекательный вид супов. Поэтому их запах, вкус и внешний вид имеют исключительное значение. Важное значение имеют и химические возбудители деятельности желудочной, поджелудочной и других желез пищеварительного тракта. Эту роль играют различные растворимые вещества жидкой части супа: экстрактивные азотистые и безазотистые соединения, переходящие в бульон из мяса, рыбы и грибов, поваренная соль, органические кислоты (молочная — квашеной капусты, сметаны и кваса, яблочная — томатов), минеральные соли овощей и других продуктов и т. д.

Целью данной работы являлась характеристика горячих супов региональной кухни и разработка технологической документации для выборных блюд.

Для достижения цели, поставленной в курсовой работе, были решены следующие задачи:

1. Изучены теоретические аспекты формирования ассортимента горячих супов региональной кухни.

2. Рассмотрены современные технологии в производстве горячих супов региональной кухни.

3. Разработаны акты проработки и технологические карты на выбранные блюда.

4. Рассчитана пищевая и энергетическая ценность блюда «Кастильская похлебка» которая составила: белки - 18,55, жиры – 20,7, углеводы –10,37, энергетическая ценность – 301,98 ккал/ 1264,33 кДж. Данное блюдо покрывает суточную потребность в энергии на 12%.

5. Рассчитана пищевая и энергетическая ценность блюда «Креветочный биск с тыквой» которая составила: белки – 12,51, жиры – 15,14, углеводы – 5,51, энергетическая ценность – 208,34ккал/872,28 кДж. Данное блюдо покрывает суточную потребность в энергии на 8,33%.

6. Составлены технологические схемы блюд.

7. Рассчитаны калькуляционные карты, продажная цена «Кастильская похлебка» составила – 438,52 руб. Продажная цена «Креветочный биск с тыквой» составила – 651,64 руб.

Проведенные исследования позволяют сделать вывод о том, что горячие супы являются полезными и обладают особыми высококачественными ценностями.

В заключение, стоит отметить, что данная работа имеет важное значение для специалистов в сфере общественного питания. Поэтому разработанные блюда могут использоваться в производстве и готовы для внедрения в меню ресторанов города.

Список использованной литературы

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (последняя редакция) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 14.07.2022) «О защите прав потребителей».
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (с изм. на 14 июля 2021 года) «О безопасности пищевой продукции».
4. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
5. СанПиН 2.3.2.1078-01.Санитарные правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03.Санитарно-эпидемиологические привила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
8. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». – М.: Стандартинформ, 2014.
9. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2014.
- 6 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – М.: Стандартинформ, 2014.
7. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». – М.: Стандартинформ, 2012.
8. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2012.
9. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: [0.](#)
10. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI

- 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225396>.
11. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>.
12. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207>.
13. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>.
14. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В.М. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2008. – 276 с.
15. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1074267>.
16. Химический состав пищевых продуктов: справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов / под. ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987.
17. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. [Текст] : сборник технических нормативов / ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2019 - . - 24 см. - 5000 экз. (в пер.). Т. 1. - 2-е изд., доп. и испр. - 880 с.: ил.
18. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. [Текст] : сборник технических нормативов / ред.: М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2019 - .Т. 2. - 2-е изд., доп. и испр. - 395 с. : ил.
19. Периодические журналы отрасли: «Ресторанные ведомости» и др.
20. Ежемесячный деловой журнал «ОБЩЕПИТ: Бизнес и искусство» <https://panor.ru/magazines/obschepit-biznes-i-iskusstvo.html/promo>.
21. Система нормативов NormaCS <https://www.normacs.ru/Doclist>

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Кастильская похлебка

Название блюда (изделия)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Кастильская похлебка», вырабатываемый в горячем цеху и реализуемый в ресторане «Па-Паэлья» и его филиалах.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Свиное сало	8	4
Яйцо куриное	50	37
Сыровяленый хамон	17	10
Молотая паприка	5	5
Черный хлеб	25	21
Чеснок	3	1
Соль	1	1
Семена зиры	1	1
Мясной бульон	125	79
Выход		159

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

1. Чеснок очистить, раздавить плоской стороной лезвия ножа, затем мелко порубить.
2. Хамон нарезать полосками.
3. Хлеб нарезать крупными кубиками.
4. В широкой кастрюле с толстым дном разогреть сало и обжарить чеснок на небольшом огне, в течении 2 мин. Добавить хамон, перемешать, готовить еще 1 мин при 150 °С.
5. Положить хлеб, обжаривать 2 мин при 150°С. Всыпать паприку, готовить 1 мин. Влить в кастрюлю теплый бульон, довести до кипения (100°С), снять с огня.
6. Разлить суп по глиняным или керамическим горшочкам. Разбить в каждый горшочек яйцо, поставить их в разогретую до 170°С духовку на 5–10 мин, до готовности яйца (белок должен схватиться, а желток остаться текучим).
7. Подавать немедленно, посыпав семенами зиры. При температуре не ниже 75°С, срок реализации 15 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

«Кастильская похлебка» - суп подан в глиняном или керамическом горшочке, сверху посыпан семенами зиры. Температура подачи не ниже 75°С, срок реализации 15 мин.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: суп подан глиняном или керамическом горшочке, сверху посыпан семенами зиры.

Консистенция: неоднородная, средней густоты. Мясопродукты и овощи мягкие.

Цвет: светло-коричневый соответствует входящим ингредиентам.

Запах: свойствен входящим ингредиентам.

Вкус: свойствен входящим ингредиентам, преобладает вкус мясопродуктов.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход - 159 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
18,55	20,7	10,37	301,98/1264,33

Ответственный за оформление ТТК _____ / Иванов А.Н/

Зав. производством _____ / Иванов А.Н/

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Креветочный биск с тыквой

Название блюда (изделия)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Креветочный биск с тыквой», вырабатываемый в горячем цеху и реализуемый в ресторане «Па-Паэлья» и его филиалах.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Тигровые креветки	100	20
Белое сухое вино	20	7
Тыква	80	46
Жирные сливки 22%	20	18
Рыбный бульон	160	101
Сельдерей	20	9
Лук репчатый	27	17
Соль	2	2
Перец молотый черный	1	1
Лимон	7	3
Лавровый лист	0,5	0,5
Оливковое масло	10	10
Шалфей	1	1
Шафран	1	1
Выход		247

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

1. Креветки разморозить, очистить от панцирей и голов. Сделать вдоль спинки неглубокий надрез и удалить кишечную вену.
2. Тыкву помыть, очистить от кожуры, удалить семечки, нарезать на крупные кубики. Отварить до готовности при 200-220°C, 25 мин. Готовую тыкву пробить блендером до однородной массы.
3. Панцири и головы промыть, обсушить и обжарить в глубоком сотейнике в 2 ст. л. градусов разогретого масла при 150°C, 4 мин. Панцири должны стать ярко-оранжевого цвета.
4. Уменьшить огонь, влить вино и готовить, пока вся жидкость не выпарится (при 150-200°C, 15 мин).
5. Сельдерей вымыть и мелко нарезать кубиками.
6. Лук очистить и измельчить. Влить в сотейник с панцирями бульон, добавить шафран, сельдерей, лук, лавровые листики и половину листиков шалфея. Довести до кипения, затем уменьшить огонь и варить под неплотно закрытой крышкой 30 мин при 180°C.
7. Процедить отвар через сито в чистую кастрюлю.
8. Добавить тыквенное пюре, сливки, соль и перец. Довести до кипения и готовить на небольшом огне 10 мин 150°C.
9. Разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить креветки и оставшиеся листики шалфея, часто переворачивая, 4 мин, при 200°C. Сбрызнуть лимонным соком.
10. Разлить суп по тарелкам, сверху положить креветки. При температуре не ниже 75°C, срок реализации 15 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

«Креветочный биск с тыквой» - суп подан в глубокой столовой тарелке (шляпа), сверху уложены жареные креветки. Температура подачи не ниже 75°C, срок реализации 15 мин.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: суп подан в глубокой столовой тарелке (шляпа), сверху уложены жареные креветки.

Консистенция: морепродукты и овощи мягкие.

Цвет: сливочный, свойственный входящим ингредиентам.

Запах: свойственный входящим ингредиентам, преобладает аромат креветок и пряностей.

Вкус: свойственный входящим ингредиентам преобладает вкус креветок, сливок и пряностей.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход - 247 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
12,51	15,14	5,51	208,34/872,28

Ответственный за оформление ТТК _____ / Иванов А.Н./

Зав. производством _____ / Иванов А.Н./

Котлы пищеварочные



«Кастильская похлебка»



«Креветочный биск с тыквой»

