

Санкт-Петербургское бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Индустириально-судостроительный лицей».

КУРСОВАЯ РАБОТА

**по МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации
горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Тема: Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих
блюд из рыбы для гриль-бара.

Выполнил(а):

Обучающийся Терешин Илья Олегович

Курс 3 группа 302

Руководитель: Титова В.А.

Оценка _____

2022

ЗАДАНИЕ

для выполнения курсовой работы по

**МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации
горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

Обучающегося Терешин Илья Олегович

Курс 3

Группа 302

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Тема задания: Ассортимент, приготовление и способы реализации
горячих блюд из рыбы для гриль-бара.**

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

ВВЕДЕНИЕ

1. Теоретическая часть

1.1 Характеристика горячих блюд

1.2. Ассортимент и технология приготовления блюд

1.3. Выбор рецептур блюд

1.4. Характеристика основных видов сырья

1.4.1. Товароведная характеристика основных видов сырья

2. Технологический процесс приготовления блюд

2.1. Характеристика технологического процесса приготовления блюд

3. Физико-химические процессы при приготовлении блюд

4. Требования к качеству и подаче готовых блюд

5. Разработка технологической документации

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Список использованных источников

Приложение

Дата выдачи задания _____

Подпись руководителя _____

Ассортимент и приготовление банкетных горячих блюд из рыбы

Содержание

Введение

1. Актуальность выбранной темы

2. Основная часть (технологическая часть)

2.1 Ассортимент горячих рыбных блюд

2.2 Характеристика используемого сырья

2.3 Технологические режимы, характеристика современных приемов в приготовлении блюд из рыбы

2.4 Характеристика современного инвентаря и оборудования

2.5 Особенности приготовления и оформления и отпуска рыбных блюд по ассортименту

2.6 Современные приемы оформления

2.7 Дефекты и их устранения

3. Практическая часть

3.1 Составление алгоритмов блюд

Заключение

Список используемой литературы

Приложение

Введение

Трудно представить себе любое, а особенно праздничное застолье без рыбных блюд. Польза рыбных блюд научно доказана. Народы, в рационе которых значительную часть занимает рыба, имеют большую продолжительность жизни. Объясняется это просто - рыбий жир отличается по составу от любого животного жира и способен выводить из организма лишний холестерин. Кулинарные изделия из рыбы очень многообразны, легко сочетаются с другими продуктами-овощами, крупами, зеленью, хорошо усваиваются организмом и в основном низкокалорийные. Рыба содержит от 40 до 65% съедобного мяса, богатого белками. Количество белков в мягкой сырой рыбе колеблется от 6,5 до 27%, а в вареной и жареной - от 8 до 35%. Около 90% белков являются полноценными. Соотношение аминокислот в ней близко к оптимальному.

Рыбные рестораны привлекательны рыбой, приготовлением, способом подачи и они стали очень популярны в настоящее время. Это объясняется общей тенденцией стремления к здоровому образу жизни. Рыба считается более питательной и полезной, чем мясо. И это действительно так. Даже в достаточно жирной рыбе (например, лососе) есть огромное количество нужных человеческому организму витаминов и микроэлементов.

И все же, рыба – это не диетическая еда. Хотя ошибочно так многие думают. Так же, как японская кухня часто считается диетической, а это далеко не отвечает истине. В действительности, диетической можно считать только нежирную морскую рыбу, которую варят или готовят на пару.

Такой ресторан должен предложить посетителям выбирать, какую именно рыбу они хотят и каким образом ее приготовить. То есть рыба и морепродукты выкладывались на льду, или в аквариуме, как в Maxima. Гость

показывал пальчиком, какую именно рыбу или ее часть он хочет и избирал способ приготовления: варку, жарку, гриль, и так далее. То есть создается впечатление некоторого индивидуального подхода, а это всегда очень приятно. Потом эту схему повторяют из года в год все демократичные рыбные рестораны.

В эпоху Возрождения, к примеру, в Италии 16 века и позже, банкеты являлись одной из общепринятых при дворе форм встречи важных гостей: послов, государственных чиновников, королей. Отсюда традиция – поразить гостей обилием и изысканностью предлагаемых яств. Так, сохранились исторические сведения об одном из испанских банкетов при дворе, поистине поражающем воображение своей масштабностью. Банкетное меню состояло более чем из 1200 блюд. Большой вклад в развитие такого рода мероприятий внес и французский королевский двор. Там же в эпоху Великой Революции организовывались и так называемые «гражданские банкеты», которые давали возможность присутствующим выразить свое коллективное мнение относительно общих идей, продемонстрировать свое единство и сплоченность.

1.Актуальность выбранной темы

Блюда из рыбы на предприятиях общественного питания пользуются большим спросом и реализуются в большом количестве. Рыба содержит от 40 до 65% съедобного мяса, богатого белками. В блюдах, приготовленных из окуня, щуки, леща, плотвы, налима, карася и других рыб средней полосы России, много белков, крайне нужных для жизнедеятельности организма.

Поэтому изучение ассортимента и особенностей приготовления блюд из рыбы является весьма актуальным.

Вот сравнительные цифры, говорящие о питательности рыбных блюд. В 100 гр. говядины содержится 19% белка, 9.5% жиров, 0.4% углеводов, калорийность равна 166. А в 100 гр. речной рыбы в среднем содержится 15.9% белка, 2.5% жиров, 0.1% углеводов, калорийность равна 91.

Рыбы средней полосы России относятся к нежирным. По вкусовым качествам на первом месте стоят щука, судак и лещ. Налим отличается тем, что печень его достигает 7-9% собственного веса, и она содержит много питательных веществ.

Блюда из рыбы широко используют в лечебном или щадящем питании. Рыбную диету врачи рекомендуют при ожирении.

Рыбные блюда широко используются в повседневном рационе, но особенно ценятся в диетическом питании. Это объясняется не только высокой пищевой ценностью и вкусовыми качествами, но и легкой усвояемостью и благоприятным воздействием на организм.

2. Основная часть (технологическая часть)

2.1 Ассортимент горячих рыбных блюд

Рыба — высокопитательный пищевой продукт, не уступающий лучшим сортам мяса домашних животных. Она содержит важнейшие необходимые человеку питательные вещества: большое количество белков, легкоусвояемый жир, много витаминов А и Д, значительное количество витаминов комплекса В, минеральных веществ и микроэлементов, особенно калия, фосфора, йода. Съедая, например, 100 г трескового филе, человек покрывает суточную потребность своего организма в йоде. Нежность, мягкость рыбы, острота вкусовых и ароматических ощущений, обилие приправ и специй, пряностей, ароматических трав, соусов — все это способствует приготовлению широкого ассортимента вкусных блюд из рыбы. По способу тепловой обработки различают рыбу припущенную, жареную, тушеную и запеченную. Классификация блюд из рыбы представлена на рис. 1. Для варки пригодны все породы рыб, однако лещ, сазан, карп, карась, навага, вобла, корюшка вкуснее в жареном или запеченном виде. Рыбу варят порционными кусками, звеньями, и целиком. Порционными кусками варят любую рыбу, кроме осетровой; звеньями или крупным куском (до 5 кг) — только осетровую рыбу; целиком варят крупную рыбу — для приготовления банкетных блюд, а также мелкую рыбу, чаще всего воблу свежую и соленую, свежую сельдь, окуня, кефаль, форель и другую рыбу весом от 100 до 200 г.

Рыбу, особенно морскую (треска, окунь, камбала), варят в пряном отваре, чтобы овощи и специи полнее ароматизировали рыбу. Для этого в воду сначала закладывают овощи и пряности и варят их при слабом кипении

5—7 минут, а потом погружают рыбу и варят при самом слабом кипении еще 12—15 минут. В одном и том же пряном отваре можно сварить несколько партий рыбы. Отвар (бульон), полученный при варке рыбы, используют для приготовления к рыбе различных соусов. Хранить отвар как свежий, так и после варки в нем рыбы можно не более 8 часов. Крупную рыбу также варят в пряном отваре, но предварительно его охлаждают.

При изготовлениипряного отвара в воду (1 л) кладут соль (15 г), душистый и горький перец горошком (по 0,1 г), лавровый лист (1 шт.), морковь (15 г), лук (15 г), петрушку или сельдерей (10 г), немного тимьяна или чабера. Рыба — продукт, богатый необходимым человеку фосфором, а также полноценными белками, которые легко усваиваются. Ее жир, обладает свойством не загустевать ни при какой температуре. Экстрактивные вещества, содержащиеся в рыбе, способствуют возбуждению аппетита.





2.2 Характеристика используемого сырья

Сырье – это сырые материалы природного происхождения или предметы труда, предназначенные для дальнейшей обработки. К природным относятся материалы растительного, животного или минерального происхождения. Последние принято называть полезными ископаемыми. После сбора или добычи сырья его, как правило, обрабатывают для придания ему товарных качеств и свойств, после чего продают или складировуют для последующей обработки. В краткосрочном периоде хранения цена на сырье никак не связана с затратами на его добычу, а в долгосрочном периоде она определяется невидимой рукой рынка, которая то поощряет сырьевой бизнес, то препятствует ему.

В таблице 2 представлено основное сырье, которое используется для

приготовления горячих блюд их рыбы.

Таблица 2 Сырье для горячих блюд из рыбы

№	Наименование	Описание	Рисунок
1	Морковь	Морковь – это полезный овощ, разведением которого занимаются все огородники. Больше всего, конечно, ценятся ее съедобные корни. Они очень богаты витамином А.	
2	Судак	Судак – родственник окуня, живущий исключительно в чистых водоёмах, в которых к тому же достаточно кислорода для его жизнедеятельности. Это значит, что при покупке судака можно быть уверенным в том, что в нём нет лишних фосфатов и прочих примесей, «плавающих» в большинстве рек и озёр нашей страны. В состав мяса судака входит множество полезных элементов, однако наиболее выделяются такие минеральные вещества как фосфор, хром, сера, калий, фтор, кобальт и йод, а также витамин РР.	
3	Осетр	Эта рыба практически не имеет костей. Ее тело покрыто костяным чешуйчатым панцирем с шипами, но даже позвоночник имеет хрящевую структуру. Осетрина - это очень вкусная рыба. Она относится к рыбам ценных пород, и является важным элементом праздничного стола во многих кухнях мира. Приготовление осетра требует определенных навыков и умения. Мясо осетра по своему вкусу не похоже на другую рыбу.	
4	Сибас	Сибас – морская хищная рыба семейства мороновых. Свое название получила благодаря ресторанному бизнесу от английского sea bass. Правильное имя – лаврак обыкновенный. Хотя ее называют также морским судаком, койканом, морским волком, реже морским окунем, лубиной, раньо, спиголой, бранцино. В кулинарии, при приготовлении рыбы сибас, используют тушки, выловленные в предзимье, когда	

		она уже отошла от нереста. Калорийность сибаса 82 ккал. Его нежирное, плотное и белое, со слабым сладковатым вкусом мясо отличается великолепным вкусом.	
5	Белуга	<p>Белуга — это рыба, которая включена в семейство осетровых. Из-за чрезмерной ловли белуги этот вид осетра является вымирающим. Пожалуй, это самая большая рыба, которая водится в пресноводных водоемах.</p> <p>Рыба белуга имеет удивительный состав. Около 20% ее массы – это легкоусвояемый белок. Поэтому мясо белуги является прекрасным диетическим продуктом, который можно есть и детям и пожилым людям. Жира в ней всего 9%, что делает белугу самым низкокалорийным продуктом среди всех осетровых. А углеводов в ней почти нет.</p>	
6	Яйца	<p>Яйцо состоит из белка и желтка. Белок яичный состоит на 90% из воды, на 10% – из белков, не содержит холестерина и практически не содержит жиров.</p> <p>В составе яичного белка содержатся глюкоза, полезные ферменты, витамины группы В. Остальные витамины и минералы (витамин Е, биотин и фолиевая кислота, витамин А и D) содержатся в желтке куриного яйца.</p>	
7	Шампиньоны	<p>Содержат в себе 88-92% воды, ценные белки, углеводы, органические кислоты, минеральные вещества и витамины: РР (никотиновая кислота), Е, D, витамины группы В, железо, фосфор, калий и цинк, полезный для иммунной системы организма. По содержанию фосфора шампиньоны не уступают рыбопродуктам.</p>	
8	Сыр Пармезан	<p>Итальянский твердый сыр, который отличается ломкой зернисто-чешуйчатой структурой и у себя на родине называется Пармиджано Реджано, в России известен как сыр пармезан. Он носит гордое звание короля сыров уже многие столетия. Интересно, что коровы, которые дают молоко для последующего изготовления этого продукта, питаются только определенным видом</p>	

		травы. Причем доить животных и обрабатывать их молоко допускается исключительно вручную.	
9	Зеленый лук	Зеленый лук – молодые побеги обычного репчатого лука, которые можно круглогодично купить в магазине. Очень полезный и вкусный овощ, обладающий всем набором минеральных веществ.	
10	Майонез	Является мультикомпонентной системой, а качественный и количественный состав ингредиентов определяет его функции и свойства. Кроме растительного масла и воды в состав майонезов входят эмульгаторы, стабилизаторы, структурообразователи, а также вкусовые, функциональные и другие пищевые добавки, придающие майонезам различный вкус, аромат, пищевую и физиологическую ценность и позволяющие создать большой ассортимент этих продуктов.	
11	Баклажан	Хотя его называют овощем, на самом деле эта ягода, плод многолетнего растения семейства пасленовых. Плод баклажана имеет шаровидную или цилиндрическую форму. Окраска плода фиолетовая разных оттенков и бывает еще белая и зеленая.	
12	Помидоры	Помидор или томат однолетнее травянистое растение семейства пасленовых. В состав помидорных плодов входят ферменты, белки, моно и олигосахариды (фруктоза, раффиноза, вербаскоза, сахароза), аминокислоты. Также органические кислоты (яблочная, лимонная, винная, янтарная, щавелевая, и др.) полисахариды (пектиновые вещества, клетчатка), минеральные вещества (железо, соли калия, йода, меди, магния, цинка), жир.	
13	Оливковое масло	Оливковое масло - растительное жирное масло, получаемое из мякоти оливок; лучшие сорта называются прованским маслом. Применяется в консервной промышленности, идет в пищу, входит в состав косметических средств. Масло характеризуется	

		высоким содержанием глицеридов олеиновой кислоты (около 80%) и низким содержанием глицеридов линолевой кислоты (около 7%) и глицеридов насыщенных кислот (около 10%). Состав жирных кислот масла может меняться в довольно широких пределах в зависимости от климатических условий. Йодное число 75-88, температура застывания от -2 до -6 °С.	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Для классификации пищевых добавок в странах Евросоюза разработана система нумерации. Каждая добавка имеет уникальный номер, начинающийся с буквы «Е». Система нумерации была доработана и принята для международной классификации «Codex Alimentarius» (англ.). Пищевые добавки представлены в табл. 3.

Таблица 3 Пищевые добавки

Код	Функциональное назначение	Эффект
E100- E182	Красители	Усиливают или восстанавливают цвет продукта.
E200- E299	Консерванты	Увеличивают срок хранения. Защищают от микробов, грибков. Используются в качестве химически стерилизующих добавок при созревании вин, для дезинфекции продуктов.
E300- E399	Антиокислители	Защищают продукты от окисления (например, от прогоркания жиров).
E400- E499	Стабилизаторы и загустители	Сохраняют заданную консистенцию жиров, повышают вязкость.
E500- E599	Эмульгаторы	Создают однородную смесь несмешиваемых фаз (например, воды и жира).
E600- E699	Усилители вкуса и аромата	Сохраняют и усиливают вкус продукта.






В таблице 4 представлены самые распространенные приправы для

горячих блюд из рыбы.

Таблица 4 Приправы для горячих блюд из рыбы

№	Наименование	Описание	Рисунок
1	Соль	Соль крупного помола. Использую эту соль для засолки рыбы, мяса, птицы. Пригодится эта соль для маринадов и соусов. Перед копчением рыбу, мясо и птицу, также солим солью крупного помола.	
2	Белый молотый перец	белый молотый перец - истертые зрелые семена черного перца, но без околоплодной оболочки (ядра), специя действует чуть мягче, чем черный перец.	
3	Красный молотый перец	красный молотый перец (паприка, острый молотый стручок) - острый перец-стручок, истертый в порошок.	
4	Лимон	Применяют лимон в качестве приправы к рыбным блюдам. Ее можно использовать на разных стадиях приготовления блюда (в начале приготовления или добавлять в готовое блюдо). Хорошо сочетается лимонный перец и с мясом.	
5	Эстрагон	Эстрагон — травянистое растение семейства Астровые (Asteraceae), многолетнее травянистое растение высотой до 150 см, с прямыми стеблями и длинными узкими листьями. Желтоватые мелкие цветки собраны в узкую; метелку, которая цветет во второй половине лета.	
6	Майоран	майоран - многолетнее травянистое растение, многие ботаники считают майоран родственником душицы (орегано). Свежие и сушеные листья и бутоны соцветий используются как пикантная приправа к мясным и рыбным супам, салатам, соусам и овощным блюдам.	
7	Анис	Анис, или бадьян – натуральная ароматная специя, в виде маленьких коричневых звездочек. Приправа привлекал внимание людей очень давно. Еще древние римляне обнаружили ее целительную силу.	
8	Укроп	укроп (зелень) - свежая и сушеная для первых блюд, салатов, овощных гарниров, соусов, маринадов.	

9	Розмарин	Розмарин – хорошее противоспазматическое средство. Благодаря этому свойству он помогает при спазмах ЖКТ и желчных протоков, мочевыводящих путей, периферических сосудов. Показан розмарин людям с нарушениями мозгового кровообращения.	
10	Фенхель	Фенхель — многолетнее травянистое растение семейства сельдерейные (ариасеae). По внешнему виду напоминает укроп, по вкусу и аромату ближе к анису, но с более сладковатым и приятным вкусом. Фенхель бывает обыкновенный и овощной, у последнего мясистый ствол.	
11	Кориандр	Кориандр – ароматное растение вида <i>Coriandrum sativum</i> . Оно считается наиболее распространенной в мире пряностью, известное с давних времен в странах Среднего Востока, в Китае, Индии и Средиземноморье приблизительно 3000 лет. Еще в древних санскритских рукописях встречаются упоминания о семенах кориандра (Мата), их обнаружили при раскопках египетских гробниц. Растение культивировали в Палестине, римляне натирали мясо смесью из кориандра, уксуса и кумина, чтобы защитить его от порчи.	
12	Тмин	Тмин Обыкновенный (<i>Garum carvi</i>) семейства Зонтичных (<i>Umbelliferae</i>), он же тимон – самая хлебная специя, впрочем, широко применяющаяся во всех категориях блюд, а также медицине. Тмин обладает чуть жгучим вкусом и сильным пряным ароматом	
13	Душица	душица (= орегано) - многолетнее травянистое растение семейства яснотковые, свежие и сушеные листья душицы вместе с цветочными почками используются в блюдах из любого мяса - жаркому из баранины, говядины, удачно сочетается душица с грибами (шампиньонами), супами из копченостей, овощными и мясными, применяется в блюдах из картофеля, томатов, к соленой рыбе, рису и макаронам.	

14	Базилик	базилик (= реган) - свежая зелень используется в мясных, рыбных блюдах, в фарше, свежих овощных салатах, соусах, маринадах.	
15	Лавровый лист	Лавровый лист - ароматическая специя, высушенные листья лаврового дерева.	
16	Петрушка	Петрушка (корень, свежая и сушеная зелень) - в свежем и высушенном виде используют корень или зелень.	
17	Мята	Мята (лат. <i>Mentha</i>) – род растений Яснотковые (<i>Lamiaceae</i>) или Губоцветные (<i>Labiatae</i>) – самая ароматная специя с запахом и вкусом ментола, с древнейших времен используемая для освежения дыхания. Разновидностей мяты множество, самой популярной считается мята перечная (<i>Mentha piperita</i>), обладающая наилучшим составом полезных веществ с идеально мятным вкусом и запахом.	
18	Мелисса	Мелисса (<i>Melissa</i>) – многолетнее травянистое растение, высотой 0,5-1 м, которое используют в кулинарии в качестве приправы. В кулинарии используют как свежие, так и высушенные листочки мелиссы. Мелко нашинкованную свежую зелень добавляют в овощные, мясные и рыбные салаты, блюда из риса, яиц. Мелиссой приправляют свинину, телятину, баранину, дичь и рыбу.	

2.3 Технологические режимы, характеристика современных приемов в приготовлении блюд из рыбы

Рассмотрим подробнее способы приготовления рыбы:

Варка

Этот способ подходит как для целой рыбы (лосось, камбала, форель),

так и некоторых кусков рыбы на кости (лосось, треска, камбала, палтус, калкан и т. д.). В том и другом случае рыбу следует полностью погрузить в жидкость для варки: воду, воду с молоком, молоко, рыбный бульон (для белой рыбы) или пряный отвар (вода, уксус, тимьян, лавровый лист, стебли петрушки, репчатый лук, морковь, перец-горошек) для морской жирной рыбы.

Тушку рыбы заливают холодной жидкостью и доводят до кипения, рыбу куском обычно кладут в кипящую на медленном огне жидкость.

2. Тушение

Этот способ годится и для мелкой целой рыбы, и кусков, и филе. Рыбу лишь заливают рыбным бульоном, накрывают промасленной бумагой, доводят до кипения и готовят в духовке, не позволяя жидкости кипеть. Затем ее обычно используют для соуса, которым заливают рыбу.

3. Варка на пару

Любую рыбу можно готовить на пару, что имеет ряд преимуществ:

- Это легкий способ приготовления.
- Сохраняются вкус, цвет и питательные вещества.
- Можно готовить большое количество порций.

Рыбу для варки на пару обрабатывают так же, как при варке в небольшом количестве воды. Соус можно приготовить отдельно, но отвар от рыбы следует сцедить, уварить и смешать с соусом.

4. Гриль

Этот способ годится для мелкой целой рыбы, кусков и разных видов филе. Рыбу обваливают в муке с солью и перцем, смазывают растительным маслом и жарят на рашпере с обеих сторон.

Жарить можно также на рашперной решетке для барбекю, в этом случае тушку рыбы, куски или кебабы маринуют, а маринад затем

используют для поливания рыбы при обжаривании.

В брюшко целой рыбины можно положить веточки свежей зелени, завернуть в смазанную растительным маслом фольгу и готовить на рашперной решетке для барбекю.

5. Жарка основным способом

Этим способом можно готовить мелкую целую рыбу, куски и филе.

Рыбу обваливают в муке с солью и перцем, обжаривают на сковороде с обеих сторон; сначала ту сторону, которая будет наверху, затем переворачивают и, уменьшив нагрев, доводят до готовности в осветленном жире на сковороде. Рыбу выкладывают на сервировочное блюдо или тарелку, поливают маслом, лимонным соком, украшают долькой лимона и измельченной петрушкой.

6. Жарка во фритюре

Таким способом хорошо готовить мелкую целую рыбу, куски и филе без костей. Рыбу можно покрыть:

смесью муки, яиц и крошек;

молоком с мукой;

жидкой панировкой.

Покрытие образует поверхностный слой, который препятствует проникновению жира внутрь рыбы. Жаренную во фритюре рыбу подают с долькой лимона и (или) соответствующим соусом и жареной петрушкой.

7. Запекание

В духовке можно запекать рыбу целиком, разделанную на порции или филе. Чтобы сохранить естественную влагу, рыбу необходимо защитить от прямого нагрева.

Тушка (каменный окунь, морской окунь, кефаль т. д.)

- Полностью покрывают густой заливкой из морской соли и запекают.

- Оборачивают тестом (слоеным, сдобным) и запекают.]

- Начиняют смесью из хлебных крошек, зелени, измельченного лука, лука-шалот или чеснока, постной рубленой телятины или бекона и смазывают растительным или животным маслом до и во время приготовления.

Порционная рыба (треска, пикша, мерлуза, тунец)

- Помещают на смазанное животным или растительным маслом блюдо и медленно запекают, часто поливая жиром. Чтобы разнообразить вкус, можно добавлять зелень и нарезанные тонкими ломтиками овощи.

- Запекают до корочки с дополнительными ингредиентами (томатный соус, чеснок, зелень, пряности, лимонный сок, хлебные крошки), затем закрывают рыбу и доводят до готовности.

Во всех случаях к рыбе можно предложить соответствующий соус.

8. Жарка в духовке

Для жарки годятся толстые куски плотной рыбы, такой как лосось, камбала или луна-рыба.

Обычно рыбу разделяют на порции, слегка поливают маслом и жарят в духовке обычным способом (не пережаривают). На лоток для жарки можно положить тонко нарезанные овощи и веточки зелени.

Когда блюдо будет готово, в лоток можно добавить подходящее вино, чтобы получить основу для соуса.

У некоторых видов рыбы можно оставить кожу с обеих сторон, чтобы получить корочку во время жарки. Рыбу можно смазать маслом и посыпать хлебными крошками, смешанными с измельченной свежей зеленью или с легкой заливкой из протертого хрена.

В приложении 1 даются наиболее подходящие способы приготовления для всех видов рыб.




2.4 Характеристика современного инвентаря и оборудования

Технологическое оборудование и производственный инвентарь, используемый для приготовления и оформления рыбных блюд представлены в таблице 5.

Таблица 5 Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд из рыбы

Наименование оборудование	Описание	Изображение
Пароконвектомат	Данный вид кухонного оборудования позволяет производить до 70 % всех вероятных операций тепловой обработки продуктов. Таким образом, пароконвектоматы заменяют несколько видов теплового оборудования, такие как: пароварка, жарочный шкаф, конвекционная печь, электроварка, плита, сковорода, пищеварочный котел.	
Жарочные поверхности (грили открытые)	Жарочные поверхности, аппараты контактной обработки предназначены для приготовления таких блюд, как стейк, рыба, блины или омлет, путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей на предприятиях общественного питания.	
Электрогрили	Электрогрили – это универсальные приборы для приготовления пищи, в основе работы которых лежит принцип обычного гриля. Продукты, приготовленные так, не теряют своих полезных свойств, витаминов и минералов	

Гриль-камень	Гриль-камень - это экологически чистый природный материал с особыми свойствами. Он равномерно поглощает и накапливает тепло, а затем постепенно отдает его, обеспечивая равномерное приготовление и прожаривание продуктов в собственном соку.	
Мармиты для вторых блюд	Мармиты – это емкость прямоугольной, овальной, круглой формы низкого или среднего профиля с крышкой, изготовленная из алюминия или нержавеющей стали, предназначенная для хранения продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи	
Гриль-саламандра	Грили саламандра используются на кухнях заведений общественного питания для доготовки блюд и придания им румяного вида. Главное преимущество грилей саламандра – это возможность придать рыбе, мясу, шаурме, сосискам и другим продуктам аппетитную золотистую корочку. Грили саламандра равномерно разогревают любые блюда и доводят их до температуры, оптимальной для употребления.	
Фритюрница	Фритюрница — аппарат для жарки во фритюре (глубоком слое растительного или животного жира).	
Мангал	Мангал - это приспособление для приготовления пищи на углях. «Мангал» дословно переводится как "большая корзина с углем".	
Рыбоочистительная машина	Рыбоочистительные машины применяются в тех условиях, когда необходимо очистить от чешуи большое количество продуктов.	
Гастроёмкости	Гастроёмкости — это специальные пищевые лотки (гастрономические емкости), которые используются для приготовления, хранения и перевозки пищевых продуктов.	
Порционная сковорода	Порционная маленькая сковорода отлично подходит для подачи горячих закусок или основного блюда, с плиты или из духовки прямо на стол.	

Кольцо	Одним из основных элементов украшения подаваемых блюд служат так называемые формовочные кольца. Без формовочных колец невозможно представить себе классически сформированный, аккуратный салат.	
Щипцы	Щипцы- это специальное приспособление, которое состоит из двух металлических рукояток на концах которых, двузубая острая широкая вилка и лопатка.	
Доски разделочные «СР», ножи	Разделочная доска для рыбы является необходимым предметом домашней утвари и служит удобным приспособлением для нарезания продуктов питания. Нож предназначен для резки большой рыбы очень тонкими ломтями, в том числе для суши и роллов.	
Весы	Настольные весы – это надежные и простые в использовании весы, для взвешивания продуктовых и промышленных товаров. Обладают большим количеством функции и опции. Используются в розничных предприятиях и организациях общепита.	
Цифровой термометр	Цифровой термометр — это устройство, которое отображает измеряемую датчиками температуру на дисплее (экране) в простой числовой форме.	
Порционная тарелка для блюд из рыбы	Тарелка длиной 33-37 см и шириной 23-26 см. Используется для подачи блюд из рыбы.	
Соусник	Прибор объемом 10-400 см ³ с ручкой и оттянутым носком. Используется для подачи сметаны и различных холодных соусов.	

2.5 Особенности приготовления и оформления и отпуска рыбных блюд по ассортименту

Ниже представлены секреты красивой подачи и декорированию блюд.

Способ 1. Для сервировки лучше всего использовать однотонные тарелки. Выкладывая блюдо, важно не выходить за их поля. Во-первых, это выглядит презентабельнее, а во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее подавать. Ну и наконец, большое количество еды на тарелке — это попросту немодно.

Способ 2. Существует правило: чем выше выложено блюдо на тарелке, тем лучше. Есть несколько способов сохранить объем и форму готового блюда — к примеру, обернуть «башню» из салата поджаренными «лепестками» цукини или обвязать перьями лука (чтобы лук стал более эластичным, его лучше ошпарить кипятком). Можно также взять сыр «косичка», распустить его на тонкие ниточки и сформировать из них «гнездо», которое через час затвердеет и станет каркасом, предположим, для сырного салата. Однако в любом правиле есть исключения — существуют блюда, в оформлении которых объем неуместен. Карпаччо, например, принято выкладывать плоско.

Способ 3. Самый популярный прием оформления — дрессинг (соусы, заправка для салатов). Но чтобы узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) имели привлекательный вид, примите во внимание консистенцию соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — лечь неэстетичной горкой. Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо — у не очень опытных хозяек соус на мясе (рыбе, пасте) может вести себя непредсказуемо.

Способ 4. Еще один распространенный способ украшения — карвинг. Декорируя готовое блюдо фигурно вырезанными фруктами и овощами, можно из тривиального ужина сделать настоящий шедевр кулинарного

искусства. Но что делать, когда на оформление не хватает времени? Приготовить украшения заранее и впрок! Например — ржаные чипсы (тонко нарезанные кусочки хлеба, подсушенные в духовке до высокохудожественной деформации) или поджаренные во фритюре макаронные изделия (сырые), которые хранятся сутками.

Способ 5. Иногда достаточно одной детали, чтобы блюдо заиграло новыми красками. И чем неожиданнее способ кулинарного декорирования, тем ближе блюдо к высокой кухне. Например, если кожуру от помидоров обжарить во фритюре, получится аппетитно хрустящее нечто, которое станет изысканным элементом декора и... кулинарной загадкой. А высушенный утюгом через пергамент ломтик яблока или картофеля способен оживить банальное пюре или запеканку. Для десерта лучше использовать глазированную мяту — насыпать на листик сахар и пройтись по нему горячим утюгом.

Способ 6. Кладезь идей для кулинарного украшения — обыкновенный сахар. Например, если проварить его вместе с уксусом в сотейнике (пропорции берутся на глаз — уксуса нужно налить столько, чтобы сахар «схватился в кучку»), то можно сделать несколько оригинальных элементов декора. Пока смесь жидкая, ею по пергаменту «рисуют» разнообразные узоры — она застынет, и получится изысканное карамельное украшение. Когда смесь достигнет консистенции меда, с помощью поварского кольца можно выдуть «мыльный пузырь», дать ему застыть и получившуюся колбу использовать как «сосуд» для соусной заправки, например. Из выпаренной и загустевшей смеси сахара и уксуса рекомендуется формировать спиральки и прочие фигурные элементы для оформления десертов.

Способ 7. Интуитивно каждая хозяйка стремится украсить блюдо свежей зеленью. Но не всегда это оправданно. Например, выкладывая кусок

свежеподжаренной отбивной на лист салата, мы добьемся только того, что через минуту зелень завянет от высокой температуры. В крайнем случае зелень можно положить на край тарелки, чтобы избежать контакта с горячим мясом. Оригинальный способ защитной прослойки... мороженое. Сейчас очень модны несладкие сорбеты и мороженое — томатное, имбирное, из чили, базилика, розмарина. При таянии происходит испарение, что усиливает аромат блюда. Особенности приготовления и оформления и отпуска нескольких рыбных блюд по ассортименту представлены в таблице 6.

Таблица 6 Особенности приготовления и оформления и отпуска рыбных блюд по ассортименту

Названия блюда	Особенности приготовления	Оформление	Отпуск
Рыбная запеканка из минтая	Для приготовления блюда используется филе минтая. Изготавливается в форме для запекания вместе с тертым сыром.	Существует несколько вариантов подачи: 1. Подают в специальной форме для запекания. Сверху украшают петрушкой. 2. Подают на тарелке в нарезке. Сверху ничем не украшают.	Отпускается на столовой глубокой тарелке диаметр 32 мм. Температура 65-700 С градусов.
Щука фаршированная, запеченная в духовке	Чтобы приготовить фаршированную щуку по данному рецепту понадобится: щука весом примерно 1,5 кг, 3 вареных яйца и 1 свежее, 1 большая вареная морковь, 1 луковица, 2 ломтика белого батона, немного свежего молока, небольшой кусочек сала, соль, черный молотый	Существует несколько вариантов оформления: 1. Украшается зеленью и овощами 2. Дополнительно украшают лимоном, маслинами, помидорами, огурцами и листьями салата.	Отпускается на блюде диаметр 45 мм. Температура 65-700 С градусов.

	перец, 2 столовые ложки сока лимона, 1 столовая ложка сметаны.		
Карп, запеченный под луковым соусом	Карп запеченный в духовке в луковом соусе имеет довольно оригинальный, сладковатый вкус. По времени готовится минут 40. Для приготовления соуса понадобится блендер.	Карп, запеченный под луковым соусом, подается к столу с кружочками лимона и веточками зелени. Можно подать с листьями салата и помидорами.	Отпускается на блюде диаметр 45 мм. Температура 65-700 С градусов.

2.6 Современные приемы оформления

Существует несколько способов оформления блюд.

Натурализм — оформление блюд, при котором стараются сохранить внешний вид исходного продукта: целые жареные поросята, тушки птиц (индейка, галантин из курицы), заливная рыба целиком и т. д. Перед подачей продукты нарезают на порции, но при подаче укладывают в прежнем порядке, иногда склеивают желе и сыром из дичи или птицы. Такой способ оформления блюд использовался еще в эпоху раннего средневековья.

Чрезмерная сложность и парадность оформления — способ, который можно использовать при оформлении банкетных столов. Особое развитие получил во французской кулинарии. Представителями этого направления были корифеи французской профессиональной поварской школы Эскйфье, Карем, Кремон и др. В XVIII в. данный способ оформления блюд получил распространение в России.

Изыщность, простота и выразительность — способ, характерный для современного рационального оформления блюд. Оформление может быть

простым, орнаментным и сюжетным.

Простое оформление заключается в том, что привлекательность блюду придают красивое сочетание продуктов, аккуратная нарезка, расположение основного продукта и гарнира.



При орнаментном оформлении на поверхность изделия наносится рисунок в виде орнамента. Так оформляют торты, пирожные, заливные блюда, паштеты, картофельное пюре, различные запеканки, пироги и другие изделия.

Основой сюжетного оформления является определенное тематическое содержание, например салат „грибок”, фирменный знак предприятия, изображение конкретных предметов (силуэт животного; растения, геометрические фигуры).

В оформлении блюд для детей следует использовать элементы занимательности, например фигурки зверей из овощей, яиц и др. Оправдано оформление новогоднего многопорционного салата в виде часов, у которых стрелки из зеленого лука показывают время (без пяти минут 12) и др.

В таблице 7 представлено современное оформление рыбных блюд.

Таблица 7 Современные приемы оформления рыбных блюд

Названия блюда	Оформление блюда
Рыбная запеканка из минтая	
Щука фаршированная, запеченная в духовке	
Карп, запеченный под луковым соусом	

2.7 Дефекты и их устранения

Качество готовых рыбных блюд оценивают по следующим ; показателям: соответствие вида рыбы названию блюда, соответствие вида обработки принятому в калькуляции, правильность разделки рыбы, правильность нарезки порционных кусков, состояние панировки (для жареных блюд), степень готовности, консистенция, запах, вкус, оформление блюда. К оценке оформления блюда следует подходить дифференцированно. Так, в ресторанах требуется, чтобы рыба была подана на блюде, картофель отварной был обточен, соус подан отдельно в соуснике (кроме припущенных и запеченных блюд), поданы дополнительные гарниры (крабы, раковые шейки, креветки, лимон). В столовых оформление несколько иное: соус подливают на тарелку, отварной картофель не обтачивают, дополнительный гарнир — огурцы, помидоры. Однако независимо от типа предприятия питания 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.

В таблице 8 распишем дефекты и способы их устранения у горячих рыбных блюд.

Таблица 8 Дефекты горячих рыбных блюд и их устранение

Наименование блюда или изделия	Дефект	Причина возникновения	Способ устранения
Рыбная запеканка из минтая	1. Сырьювые: а) Сухое мясо 2. Технологические: а) Сложность в разрезании запеканки 3. Послереализационные: а) Исчезает вкус минтая б) Потеря питательной ценности	1. Сырьювые: а) Особенность рыбы 2. Технологические: а) Пережарка 3. Послереализационные: а) Особенность рыбы б) Из-за заморозки рыбы	1. Сырьювые: а) Готовить рыбу в меньшем количестве воды 2. Технологические: а) Сократить время готовки 3. Послереализационные: а) Дефект не исправим. б) Не замораживать рыбу во второй раз
Щука фаршированная, запеченная в духовке	1. Сырьювые: а) Сложно отделить голову с потрохами 2. Технологические: а) Сложно перебить запах щуки 3. Послереализационные: а) Натёки жира	1. Сырьювые: а) Особенность рыбы 2. Технологические: а) Сильный запах 3. Послереализационные: а) Большое количество майонеза или сметаны	1. Сырьювые: а) Дефект не исправим 2. Технологические: а) Промывать дольше обычного 3. Послереализационные: а) Уменьшить количество жирных соусов
Карп, запеченный под луковым соусом	1. Сырьювые: а) Сложно очистить карпа 2. Технологические: а) Соус очень жидкий 3. Послереализационные: а) Сухость	1. Сырьювые: а) Особенность рыбы 2. Технологические: а) Большое количество майонеза 3. Послереализационные: а) Длительное запекание	1. Сырьювые: а) Дефект не исправим 2. Технологические: а) Сократить количество майонеза или заменить на сметану 3. Послереализационные: а) Сократить время

Рассмотрим рыбу в каждом блюде подробнее.

1. Минтай характеризуется белоснежным слоистым мясом.

Вкус у рыбы слабо выражен, нейтральный. Нередко отмечается сухость и безвкусность мяса минтая, из-за чего его часто считают второсортной рыбой. Но благодаря нейтральному вкусу рыба сочетается почти со всеми продуктами, обогащаясь в процессе приготовления пищи различными вкусовыми оттенками: нежным, острым, пряным. Самым лучшим вкусом обладает аляскинский минтай.

2. Щуку, чтобы она не отдавала запахом болота, следует вымыть в холодной, хорошо просоленной воде. Если рыба пахнет тиной, ее также опускают в крепкий холодный раствор соли, и тогда неприятный запах исчезает.

Если же готовится отварная щука, то количество пряностей должно быть значительно увеличено, так как этой рыбе часто бывает присущ неприятный привкус.

Для приготовления фаршированной щуки существуют особые приемы разделки. Очистив щуку от чешуи, отрубают хвостовой плавник, вынимают из головы жабры, делают надрез вокруг «шеи» у первых головных плавников. Подсовывают палец под кожу, обводят вокруг, а под плавниками осторожно подрезают ножом, чтобы не разорвать кожу. Сдирают кожу по направлению к хвосту, тщательно подрезая при этом мясо, оставшееся на коже, а также мешающее удалить плавники. Затем отрубают позвоночник у хвостового плавника и, отделив кожу вместе с хвостом от тушки, потрошат, промывают в холодной воде и готовят фарш.

3. Карп. Из рыбы делают фарш для фрикаделек и котлет, варят супы. Ее фаршируют вкусными ингредиентами и запекают в духовке целиком или жарят кусочками на сковороде. Продукт чаще всего используют в качестве горячего второго блюда.

Некоторые любители карпа солят его, но, такой вариант обработки не приветствуют специалисты. Все-таки пищевые характеристики данного продукта лучше раскрываются в горячих рецептах приготовления блюд. Кроме этого, употребление засоленной пресноводной рыбы может быть просто опасно для организма. В речных обитателях водятся паразиты, которые не всегда погибают при холодной обработке продукта солью.

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 рыбы. У полностью готовой рыбы мякоть мягкая, легко отстает от костей, нет запаха сырости. У позвоночных костей не доведенной до готовности рыбы может быть заметна розовая окраска.

3. Практическая часть

3.1 Составление алгоритмов блюд

Составим алгоритм для блюд, рассмотренных в пункте 2.5-2.7. Алгоритм блюда «Рыбная запеканка из минтая» представлен.

Алгоритм блюда «Щука фаршированная, запеченная в духовке»

Составление технологических, технико-технологических карт

Разработаем технико-технологические карты четырех блюд для Гриль-бара «Алмаз».

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Гриль-бара «Алмаз»

Иванов И.И. 20 октября 2021 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Рыбная запеканка из минтая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыбная запеканка из минтая», вырабатываемый в Гриль-баре «Алмаз».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Рыбная запеканка из минтая», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Минтай	75	73
Картофель	68,18	68,18
Петрушка	8	8
Сметана	15	15
Яйца	9,09	9,09
Соль	0,91	0,91
Перец	10	10
Луковица	30	30
Морковь	25	25
Масло растительное	5	5
Выход:	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Берутся очищенные овощи, и размораживается рыба. Нарезается картошка на небольшие кусочки и отваривается в соленой кипящей воде 7-8 минут, после вода сливается. Картошка накрывается крышкой. Крупно нарезается лук и пассируется на масле до полуготовности, добавляется зелень и выключается плита. Морковь трется на терке и/или обжаривается. Минтай нарезается полосками и солится. Заливка для запеканки: соединяются яйца со сметаной, солью, специями и перемешиваются. Берется керамическая или стеклянная форма (можно противень с высокими бортами), которая смазывается маслом. Выкладывается часть картофеля, сверху морковь и рыба. Выкладывается сверху на минтай жаренный лук с зеленью. Заливается сверху яично-сметанной смесью со специями. Запекается в

духовке 30 минут при температуре 180оС.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65±5°С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления. Запеканка в нарезке подается только по заказу. Сверху запеканка украшается петрушкой.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – блюдо выложено и оформлено аккуратно, поверхность ровная, сверху украшено петрушкой.

Цвет гарнира - светло-кремовый. Вкус и запах – рыбы и гарнира в меру соленый, свойственный используемой рыбе, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция рыбы - сочная, мягкая, не допускается присутствие костей. Консистенция подливки мягкая корочка.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
37,7	123,1	47,8	1353

Ответственный за оформление ТТК в гриль-баре _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Щука фаршированная, запеченная в духовке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щука фаршированная, запеченная в духовке», вырабатываемый в гриль-баре «Алмаз».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Щука фаршированная, запеченная в духовке», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Щука	38,97	15,52
Лук репчатый	8,28	3,45
Батон	4	4
Молоко	120	100
Масло сливочное	5	5
Соль	0,91	0,91
Перец черный молотый	0,15	0,14
Выход:	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Берется свежая или замороженная щука. Чистится чешуя, срезаются ножницами плавники. Отделяется голова с потрохами для этого нужно сделать надрезы головы со всех сторон и отделить ее вместе с потрохами. Снимается шкура с рыбы, не повреждая ее. Ближе к хвосту отламывается хребет и отделяется хвост. Филе отделяется от костей и прокручивается в мясорубке. Лук прокручивается в мясорубке, зелень мелко режется. Белый хлеб размачивается в молоке, добавляется в рыбный фарш вместе с луком, зеленью, яйцом. Добавляется соль, перец и перемешивается фарш до однородной массы. Щучья шкура набивается фаршем не плотно, чтобы не лопнула при жарке. Щука укладывается на противень и придается нужная форма. Щука обильно смазывается сметанной и запекается до готовности в духовке при температуре 220оС.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: $65 \pm 5^\circ\text{C}$. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления. Щука украшается свежей зеленью и овощами. Для банкета дополнительно украшается помидорами, огурцами, маслинами и листьями салата. Подается цельной.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – блюдо выложено и оформлено аккуратно, сверху украшено овощами, не пережаренная.

Вкус и запах – рыбы и гарнира в меру соленый, свойственный используемой рыбе, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция рыбы - сочная, мягкая, не допускается присутствие костей. Овощи нарезаны и разложены по кругу. Корочка щуки слегка хрустящая.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
31,6	88,8	68,5	1185

Ответственный за оформление ТТК в гриль-баре _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Карп, запеченный под луковым соусом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Карп, запеченный под луковым соусом», вырабатываемый в гриль-баре «Алмаз».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Карп, запеченный под луковым соусом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Карп	68,63	43,14
Майонез	54	50
Сметана	50	35
Соль	0,91	0,91
Черный молотый перец	0,15	0,14
Сок лимона	10	10
Репчатый лук	8,28	3,45
Мука	15	15
Выход:	-	100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Карп тщательно вычищается и моется. Смесь: смешивается майонез, соль, сок лимона и черный перец. Карп обмазывается полученной смесью и пропитывается в ней в течение часа. Тонкими полукольцами нарезается большая головка лука и солится. Заранее включается духовка на 200оС, чтобы хорошо разогрелась. На сковороде поджаривается лук до золотистой корочки. Добавляется туда сметана и 2 ложки муки. Карп ставится в духовку, до румянцевого цвета. Затем достается, заливается соусом и ставится обратно в духовку до золотистой корочки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: $65 \pm 5^\circ\text{C}$. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления. Запеченный карп подается с кружочками лимона и веточками зелени. Можно подать с листьями салата и помидорами.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – блюдо выложено и оформлено аккуратно, сверху украшено овощами, не пережаренная.

Вкус и запах – рыбы и гарнира в меру соленый, свойственный используемой рыбе, без посторонних привкуса и запаха. Консистенция рыбы - сочная, мягкая, не допускается присутствие костей. Овощи нарезаны и разложены по кругу. Корочка карпа слегка хрустящая.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
35	81,5	92,8	1240

Ответственный за оформление ТТК в ресторане _____

Заключение

Рыбные блюда широко используются в повседневном рационе, но особенно ценятся в диетическом питании. Это объясняется не только высокой пищевой ценностью и вкусовыми качествами, но и легкой усвояемостью и благоприятным воздействием на организм.

Рыба бывает: припущенная, отварная, запеченная, тушенная и жареная. Для каждого вида готовки присущи свои минусы и плюсы.

В курсовой работе были рассмотрены приемы в приготовлении блюд из рыбы более подробно. Были рассмотрены характеристики современного инвентаря и оборудования, применяемые при приготовлении рыбы.

Отпуск и оформление рыбных блюд так же были рассмотрены в курсовой работе. Наиболее распространенным сырьем для приготовления рыбы являются: морковь, судак, белуга, яйца, сыр, зеленый лук. Наиболее распространенные приправы: соль, белый, красный и черный перец, укроп, лимон, базилик и петрушка.

Так же в работе были составлены алгоритмы блюд и их технологические карты в гриль-баре «Алмаз».

Список используемой литературы

- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
- ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М.;2003.
- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания», Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В. А. Цыганенко, ООО «Издательство Арий», 2010 . – 680 с.
9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 147 с.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2010. – 256 с.
11. Усов В.В. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.:

ПрофОбрИздат, 2013. – 347 с.

Приложение

Виды рыб	Отпаривание	Тушение	Запекание	Жарка	Гриль
Пресноводная рыба					
Обыкновенная щука	X	X	X	X	X
Окунь	X	X	X	X	X
Судак	X	X	X	X	X
Сиг	X	X	X	X	X
Таймень	X	X	X	X	X
Ручьевая форель	X	X	X	X	X
Хариус	X	X	X	X	X
Лосось (семга)	X	X	X	X	X
Радужная форель	X	X	X	X	X
Пескарь				X	
Усач (барбус)		X		X	X
Карп	X	X	X	X	
Лещ	X	X	X	X	X
Осетр		X	X	X	X
Налим	X	X	X	X	X
Речной угорь	X	X	X	X	X
Молодь угря				X	
Семейство сельдевых					
Корюшка		X	X	X	X
Шэд (западноевр. сельдь)			X	X	X
Европейская сардина		X	X	X	X
Европейский шпрот		X	X	X	X
Анчоус (хамса)		X	X	X	X
Сельдь		X	X	X	X
Семейство тресковых					
Треска	X	X	X	X	X
Пикша	X	X	X	X	X
Путассу	X	X	X	X	X
Мерланг	X	X	X	X	X

Мольва, морская щука	X	X	X	X	
Сайда	X	X	X	X	
Хек	X	X	X	X	
Минтай	X	X	X	X	
Плоская рыба					
Ершоватка, лиманда	X		X	X	X
Камбала	X		X	X	X
Песчаный морской язык	X		X	X	X
Атлантическая камбала	X		X	X	X
Камбала морская	X		X	X	X
Малоголовая камбала	X		X	X	X
Белокрылый палтус	X	X	X	X	X
Морской язык (косорот)	X		X	X	X
Камбала речная (малая)	X		X	X	X
Тюрбо (палтус)	X		X	X	X
Мегрим	X		X	X	X
Бриль	X		X	X	X
Скумбрия, пелагида, тунец, рыба-меч					
Макрелевый тунец		X	X		X
Скумбрия	X		X		X
Скип-джек, малый тунец		X	X		X
Синий тунец		X	X		X
Атлантическая пелагида		X	X		X
Рыба-меч	X	X	X	X	X
Акулы, скаты					
Сельдевая акула	X	X	X	X	X
Кошачья акула	X		X	X	
Собачья акула	X		X	X	
Колючая акула	X		X	X	
Морской ангел, скватина	X		X	X	
Гладкий скат	X		X	X	
Морская лисица	X		X	X	
Морская минога		X			
Смешанный улов					

Золотистый пагр	X	X	X	X	X
Розовый пагеллюс	X	X	X	X	X
Красный пагель	X		X	X	X
Спар, дорада, аурата	X	X	X	X	X
Белый саргус, карась	X		X	X	X
Зубан, санагрида	X	X	X	X	X
Бопс, полосатик	X		X	X	X
Морской судак, койкан	X	X	X	X	X
Бурый групер, мероу	X	X	X	X	X
Конгер, морской угорь	X	X	X	X	
Морской черт, удильщик	X	X	X	X	X
Полосатая зубатка	X	X	X	X	X
Серая тригла	X		X	X	
Полосатая аспитригла	X		X	X	
Золотистый окунь	X		X	X	X
Светлая умбрина	X	X	X	X	X
Луфарь	X	X	X	X	X
Ставрида	X		X	X	X
Солнечник, кузнец	X	X	X	X	
Кефаль	X	X	X	X	X
Радужный губан		X		X	
Морской дракончик		X		X	X
Сарган	X		X	X	
Полосатая барабуля	X	X	X	X	X
Большая корифена	X	X	X	X	X
Пинагор, рыба-воробей	X				
Ракообразные					
Лангуст	X		X		X
Норвежский омар	X				X
Европейский омар	X	X	X		X
Плоский омар	X	X	X		X
Речной рак	X	X	X		X
Глубоководная креветка	X				X
Пильчатая креветка	X	X			X

Креветка	X				
Сухопутный краб	X		X		X
Зеленый краб	X		X		X
Плавающий краб	X		X		X
Морской паук	X		X		X
Рак-богомол	X				X
Кальмары, каракатицы, осьминоги					
Каракатица	X	X	X		
Малая каракатица	X	X	X		
Летучий кальмар	X	X	X		
Обыкновенный кальмар	X	X	X		
Осьминог	X		X		
Моллюски					
Португальская устрица	X	X	X		X
Обыкновенная устрица	X	X	X		X
Дальневосточная	X	X	X		X
Гребешок св.Якова	X		X		X
Большой гребешок	X		X		X
Малый гребешок	X		X		X
Венерка бородавчатая	X				
Донакс	X				
Песчаная ракушка	X		X	X	
Петушок	X				
Петушок золотистый	X				
Тихоокеанская питария	X				
Венерка полосатая	X				
Съедобная сердцевидка	X		X	X	
Улитка литорина	X				
Морское ушко	X	X	X	X	
Трубач (улитка букцидум)	X				
Раковина-бритва	X				
Обыкновенная мидия	X	X	X	X	