

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

КУРСОВАЯ РАБОТА

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

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

тема: «Ассортимент, приготовление, и способы реализации супов-пюре,
крем-супов сложного приготовления»

Выполнил:
студент группы 33 пкд
Литвиненко Софья Игоревна
Руководитель:
Выровская Елена
Владимировна

Содержание курсовой работы

Введение

1. Ассортимент и технологический процесс приготовления супов-пюре, крем-супов сложного приготовления
 - 1.1 Ассортимент супов-пюре, крем-супов сложного приготовления
 - 1.2. Технологический процесс приготовления сложных супов-пюре, крем-супов
 - 1.3. Оформление и декорирование сложных супов-пюре, крем-супов
 - 1.4. Требования к качеству и безопасность супов-пюре, крем-супов сложного приготовления
2. Характеристика сырья и полуфабрикатов для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления
 - 2.1. Физиологическое значение сырья супов-пюре и крем-супов для организма человека
 - 2.2. Требования к сырью для производства супов-пюре и крем-супов сложного приготовления
 - 2.3. Характеристика технологических процессов первичной обработки сырья для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления
 - 2.4. Технология приготовления полуфабрикатов для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.
3. Разработка технологии приготовления и технологической документации на фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина»
 - 3.1. Характеристика процессов первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина»
 - 3.2. Технология приготовления фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина»
 - 3.3. Анализ процессов, формирующих качество готового фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина»
 - 3.4. Расчет энергетической, пищевой ценности фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина»
 - 3.5. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина»

4. Организация технологического процесса приготовления сложных супов-пюре, крем-супов

4.1. Характеристика производственных помещений для приготовления сложных супов-пюре, крем-супов

4.2. Факторы формирования и комплектования рабочих мест при изготовлении супов-пюре, крем-супов сложного приготовления

4.3. Подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов для фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина»

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Введение

Питание является одним из важнейших условий существования человека, а проблема питания — одной из основных проблем человеческой культуры. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, регулярность приема пищи решающим образом влияет на человеческую жизнь во всех её проявлениях. Правильное питание - важнейший фактор здоровья, оно положительно сказывается на работоспособности человека и в значительной мере определяет длительность жизни.

Супы в питании человека играют очень важную роль: они возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, являются источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ.

Очень вкусными и полезными считаются супы-пюре и крем-супы.

Супы-пюре отличаются тем, что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную консистенцию.

В группу пюреобразных (протертых) супов входят:

- супы-пюре, заправленные белым соусом;
- супы-кремы, заправленные молочным соусом;
- супы-биски, приготовленные из ракообразных.

Протертые супы готовят из овощей, круп, бобовых, птицы, дичи, говядины, грибов. Продукты, предназначенные для этих супов, подвергают различным видам тепловой обработки— варке, припусканию, жарке, тушению, затем измельчают в протирочной машине. Трудноизмельчаемые продукты предварительно пропускают через мясорубку, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом, для того чтобы измельченные частицы равномерно распределялись по всей массе и

находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно. В супы-пюре из круп белый соус не вводят, так как содержащийся в крупах крахмал при варке клейстеризуется и придает супу необходимую вязкость. Иногда белый соус в супах-пюре из овощей, мясных продуктов заменяют отваром риса (шлем) или перловой крупы.

Супы-пюре и крем-супы хорошо подходят для детского и диетического питания. Овощи, которые являются обязательным ингредиентом почти всех супов, супов-пюре, крем-супов, необходимы организму и как источник клетчатки, и как источники минеральных веществ и витаминов. Они положительно влияют на обмен веществ и процессы метаболизма, восстанавливая баланс жидкости в организме и нормализуя артериальное давление. Особенно полезны супы-пюре и крем-супы для людей, находящихся в реабилитационном периоде и выздоравливающих после тяжелой болезни. Употребление супов позволяет получить все необходимые питательные вещества, не перегружая при этом органы пищеварения и не тратя на него силы. Их пюреобразная структура позволяет повысить усваиваемость супа, а нежная консистенция значительно облегчает работу всего желудочно-кишечного тракта.

Цель работы: проанализировать ассортимент, приготовление, и способы реализации супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.

Задачами курсовой работы являются:

- Изучение значения супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.
- Рассмотрение ассортимента и особенностей в приготовлении и подготовки к реализации супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.
- Описание правил подготовки сырья для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.
- Изучение требований к качеству сырья для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.
- Изучение технологии приготовления фирменного блюда

- Описание физико-химических процессов, происходящих при приготовлении фирменного блюда
- Рассмотрение оборудования, инвентаря и посуды, необходимых для приготовления блюда.
- Составление рецептуры блюда
- Расчет пищевой и энергетической ценности блюда
- Составление технико-технологической карты на фирменное блюдо.

1. Ассортимент и технологический процесс приготовления супов-пюре, крем-супов сложного приготовления

1.1 Ассортимент супов-пюре, крем-супов сложного приготовления



Супы-пюре и крем-супы готовят из следующих продуктов:

- картофеля и овощей (зеленый горошек, стручковая фасоль, кукуруза в стадии молодой зрелости, морковь, репа, тыква, брюква, кабачки, свежие огурцы, капуста белокочанная, цветная, брюссельская, савойская, шпинат, салат, лук-порей, помидоры с яблоками, спаржа); бобовых (горох, белая фасоль, чечевица);
- круп (овсяная, перловая, рисовая);
- птицы (куры, цыплята-бройлеры, индейки, утки);
- грибов (белые, шампиньоны, сморчки);
- субпродуктов (печень).

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульоне, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или на смеси молока и воды.

Ассортимент супов-пюре, крем-супов сложного приготовления представлен в Таблице 1.1.1.

Таблица 1.1.1.

Наименование блюда	Основные ингредиенты	Основные способы тепловой обработки	Рисунок блюда
Крем-суп из цветной капусты «Дюбарри»	Цветная капуста, лук-порей, сливочное масло, чеснок, молоко, бульон, сливки, соль, перец	Варка, тушение	
Суп-пюре чечевицы из по-бразильски	Чечевица, лук, морковь, сельдерей, соль, сливочное масло, сливки, яичный желток	Варка	

Наименование блюда	Основные ингредиенты	Основные способы тепловой обработки	Рисунок блюда
Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на мясном бульоне	Морковь, репчатый лук, томат, сливочное масло, бульон, картофель, цветная капуста, мука, соль, сметана	Припускание, варка, жарка, кипячение	
Кабачковый крем-суп с копчёным сыром	Кабачки, сыр, тмин, оливковое масло, молоко, перец, соль, лук зеленый	Жарка. Варка	
Суп-пюре из шпината с сёмгой	Семга, лук-порей, сливочное масло, картофель, шпинат, соль, перец, лимонный сок	Припускание. Пассерование, варка	
Морковный крем-суп с индейкой	Грудка индейки, соль, перец, морковь, яблоки, лук, чеснок, сливочное масло, бульон, соевый соус	Жарка, тушение, варка, кипячение	
Суп-крем из овощей	Морковь, сливочное масло, цветная капуста, бульон, картофель, консервированный зеленый горошек, молоко, соль, сливки	Припускание, варка, кипячение	

Изучив ассортимент супов-пюре, крем-супов можно поразится насколько он обширный

1.2. Технологический процесс приготовления сложных супов-пюре, крем-супов

Крем-суп из цветной капусты «Дюбарри»

Цветную капусту разобрать на соцветия. Отварить их 3 минуты в кипящей воде, а затем положить в холодную воду, чтобы остановить процесс приготовления. Лук-порей нарезать кольцами. В кастрюле растопить сливочное масло, добавить порей и тушить, на среднем огне постоянно помешивая в течение 7 минут. Чеснок пропустить через пресс и добавить к луку. Добавить отваренные соцветия цветной капусты. Влить молоко и бульон. Дать закипеть, убавить огонь, варить суп 15 минут. Добавить сливки соль и перец. С помощью погружного блендера превратить содержимое кастрюли в однородную массу. Подавать со свежей петрушкой.

Суп-пюре из чечевицы по-бразильски

Чечевицу перебирают, несколько раз промывают, заливают водой, добавляют очищенные, но не нарезанные лук, морковь и сельдерей и варят до полной готовности чечевицы. Солят. Овощи вынимают, а чечевицу вместе с жидкостью протирают. Полученное пюре взбивают венчиком и протирают через сито. В суп кладут кусочек масла, заправляют сливками и яичным желтком. При подаче в суп кладут томатный роаяль, нарезанный кубиками, и отварной рис (варят в воде 15 мин).

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на мясном бульоне

Овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками и припускают в небольшом количестве бульона со сливочным маслом до полуготовности.

Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон вводят подготовленный картофель, варят до полуготовности, затем

закладывают цветную капусту не размораживая, затем через 5 минут после закипания кладут припущенные лук, морковь, томаты и варят до готовности, все протирают.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном, добавляют соль и доводят до кипения при помешивании. В готовый суп добавляют прокипяченную сметану

Кабачковый крем-суп с копчёным сыром

Кабачок почистить и крупно нарезать. С сыра срезать жёсткую оболочку и нарезать кубиком. Тмин измельчить в ступке. В сковороде на оливковом масле обжарить кабачок, добавить сыр, тмин, влить молоко, довести до кипения и измельчить при помощи блендера. Протереть через сито, поперчить, посолить и ещё раз довести до кипения. Лук зелёный при подаче тонко шинкуют.

Суп-пюре из шпината с сёмгой

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе без кожи и без костей и нарезают на порционные куски. Филе сёмги припускают в подсоленной воде, разбирают на кусочки, лук–порей пассеруют на сливочном масле. В кипящий бульон кладут мелко нарезанный картофель, лук–порей, шпинат и варят до размягчения картофеля. Все компоненты измельчают в блендере до состояния пюре, добавляют соль, перец и лимонный сок.

Морковный крем-суп с индейкой

Грудку индейки натереть солью, перцем и поджарить. Убавить огонь и жарить 10 мин. Нарезать мясо полосками и поставить в теплое место. Влить в сок от жаркого немного бульона и отставить в сторону. Морковь и яблоки нарезать кубиками. Лук и чеснок порубить и потушить. Добавить морковь и яблоки. Влить бульон, чтобы он слегка прикрывал содержимое, варить 10 мин. Сделать пюре, смешать с оставшимся бульоном, соком от жаркого и

вскипятить. Приправить суп солью, перцем и соевым соусом. Разлить по тарелкам, добавить индейку и петрушку. При подаче на стол в крем-суп добавляют индейку и петрушку.

Суп-крем из овощей

Морковь нарезают крупными дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, закладывают в кипящий бульон или воду, добавляют картофель и варят до готовности. Готовые овощи и консервированный зеленый горошек протирают, смешивают с молочным соусом, разводят горячим молоком, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченными сливками.

1.3. Оформление и декорирование сложных супов-пюре, крем-супов

Крем-суп из цветной капусты «Дюбарри»

Подается в супнице, украшается зеленью петрушки.

Суп-пюре из чечевицы по-бразильски

Подается в супнице, добавляют томаты роаяль и отварной рис.

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на мясном бульоне

Подается в супнице, украшается зеленью.

Кабачковый крем-суп с копчёным сыром

Подается в супнице

Суп-пюре из шпината с сёмгой

Подают в супнице, кладут кусочек припущенной семги и дольку вареного яйца.

Морковный крем-суп с индейкой

Подают в супнице, кладут кусочки индейки и украшают зеленью петрушки.

Суп-крем из овощей

Подают в супнице и украшают зеленью петрушки.

1.4. Требования к качеству и безопасности супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.

Крем-суп из цветной капусты «Дюбарри»

Внешний вид: однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок.

Консистенция: эластичная, напоминающая густые сливки.

Цвет и запах: характерный входящих продуктов в рецептуру приготовленных супов-пюре.

Вкус: нежный, в меру соленый.

Суп-пюре из чечевицы по-бразильски

Внешний вид: однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок.

Консистенция: эластичная, напоминающая густые сливки.

Цвет и запах: характерный входящих продуктов в рецептуру приготовленных супов-пюре.

Вкус: нежный, в меру соленый.

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на мясном бульоне

Внешний вид: однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок.

Консистенция: эластичная, напоминающая густые сливки.

Цвет и запах: характерный входящих продуктов в рецептуру приготовленных супов-пюре.

Вкус: нежный, в меру соленый.

Кабачковый крем-суп с копчёным сыром

Внешний вид: однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок.

Консистенция: эластичная, напоминающая густые сливки.

Цвет и запах: характерный входящих продуктов в рецептуру приготовленных супов-пюре.

Вкус: нежный, в меру соленый.

Суп-пюре из шпината с сёмгой

Внешний вид- компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет — ровный.

Цвет- равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.

Консистенция- немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая.

Вкус и запах- приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Морковный крем-суп с индейкой

Внешний вид - однородная масса с гладкой поверхностью;

Консистенция - полужидкая, однородная, нежная;

Цвет –морковный;

Вкус – Индейки, моркови, сливочного масла;

Запах - входящих в состав блюда продуктов;

Суп-крем из овощей

Цвет: белый, слегка зеленоватый.

Вкус: свойственные овощам в сочетании с молоком.

Запах: свойственные овощам в сочетании с молоком.

Консистенция: однородная, напоминающая густые сливки, нежная.

Внешний вид: однородная масса без комочков.

2. Характеристика сырья и полуфабрикатов для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.

2.1. Физиологическое значение сырья супов-пюре и крем-супов для организма человека.

Супы-пюре и крем-супы готовят из разнообразных продуктов: картофеля, овощей, круп, бобовых и т. п. Овощи и картофель обогащают супы витамином С и важнейшими минеральными солями. Картофель, крупы и мука, кроме того, обеспечивают наличие углеводов. Использование бобовых (гороха, фасоли, нута и чечевицы) значительно повышает содержание белков в супах.

Пищевая ценность пюреобразных супов определяется в основном их составом.

Пищевая ценность бульона невелика. Она определяется содержанием экстрактивных веществ (из овощей, грибов и других продуктов), которые обуславливают вкусовые качества супов и способствуют лучшему усвоению пищи.

С целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса, суп - пюре заправляют яично-молочной смесью.

Основное значение супов заключается в том, что они возбуждают аппетит. Как отмечал великий физиолог И. М. Сеченов, "суп — прежде всего аппетитное средство". Эту роль в супах выполняют две группы возбудителей аппетита: 1) вкусовые и ароматические вещества и 2) непосредственные химические раздражители (возбудители) деятельности пищеварительных желез.

Аромат супам придают пряности (или специи), белые коренья, морковь, лук и другие приправы, входящие в рецептуру, а также вещества, образующиеся при варке. Возбуждает аппетит и привлекательный внешний вид супов. Поэтому запах, вкус, внешний вид супов имеют исключительно

важное значение. При этом необходимо учитывать, что при постоянном употреблении одних и тех же вкусовых и ароматических веществ организм адаптируется к ним, и они перестают возбуждать аппетит.

Не меньшую роль играют и химические возбудители деятельности желудочной, поджелудочной и других желез пищеварительного тракта: экстрактивные вещества, переходящие в бульон из мяса, птицы, рыбы, грибов; органические кислоты квашеной капусты, соленых огурцов, помидоров, сметаны, кваса; минеральные элементы пищевых продуктов и т. д.

Супы - пюре и крем-супы являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе. Потери минеральных веществ при варке супов не происходят, так как они остаются в бульоне. Витамины группы В и каротин сохраняются примерно на 80—85%. Существенны потери витамина С (до 50%), но они компенсируются свежей зеленью, которую добавляют при подаче супа. Супы покрывают до 30% потребности организма в жидкости и обеспечивают необходимую консистенцию пищевой массы в желудке и кишечнике.

2.2. Требования к сырью для производства супов-пюре и крем-супов сложного приготовления

Сырье для приготовления супов-пюре и крем-супов сложного приготовления должно соответствовать нормам ГОСТ.

Межгосударственный стандарт (ГОСТ) — региональный стандарт, принятый Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации Содружества Независимых Государств.

Норма ГОСТа для овощей, грибов, сыра представлены в таблице 2.2.1.

Таблица 2.2.1.

Наименование сырья	ГОСТ	Требование ГОСТ
Чечевица	ГОСТ 7066-2019 Чечевица тарелочная продовольственная	I - Темно-зеленая В массе - ровный (однородный) зеленый цвет темных оттенков; допускается незначительная примесь светло-зеленых, единичных мраморных и частично или полностью покрасневших, побуревших, а также потемневших семян чечевицы в количестве, не нарушающем в массе зеленого цвета темных оттенков II - Светло-зеленая В массе - ровный (однородный) зеленый цвет светлых оттенков; допускается наличие единичных мраморных семян; незначительная примесь темно-зеленых, частично или полностью покрасневших, побуревших, а также потемневших семян чечевицы в количестве, не нарушающем в массе зеленого цвета светлых оттенков

Наименование сырья	ГОСТ	Требование ГОСТ
Лук репчатый	ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий	Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца.
Морковь	ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая	Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, не одревесневшие, без признаков прорастаний, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков головки корнеплодов
Сельдерей	ГОСТ 34320-2017 Сельдерей свежий	Корнеплоды типичной для данного ботанического сорта формы, целые, чистые, свежие и твердые, не застывшие, не разветвленные, без боковых корней, без затрагивающих мякоть повреждений насекомыми-вредителями, здоровые, без следов болезней на корнеплоде, не подмороженные, поврежденные морозом, без излишней внешней влажности. Нижние корни корнеплода должны быть аккуратно обрезаны на длину не более 50 мм от корнеплода.
Томаты	ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие	Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными

		вредителями, без излишней внешней влажности
Картофель	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный	Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта* формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.
Цветная капуста	ГОСТ 33952-2016 Капуста цветная свежая	Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа
Кабачки	ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски
Лук-порей	ГОСТ 31854-2012 Лук-порей свежий	Стебли лука порея свежие, чистые, здоровые, без повреждений болезнями и/или вредителями, без излишней поверхностной влажности.
Шпинат	ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежий	Листья щавеля и шпината свежие, молодые, зеленые (различных оттенков), целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не пожелтевшие, не поврежденные морозом, без повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями; без излишней внешней влажности,

		без цветоносов. Растения шпината срезаны на уровне нижних листьев (при поставке розетками). Допускаются незначительные дефекты листьев (помятость, дыры или разрывы), окраски, небольшая утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке
Индейка	ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине

Зная нормы ГОСТ на продукты, можно понять сырье какого качества нужно использовать для супов-пюре и крем-супов сложного приготовления.

2.3. Характеристика технологических процессов первичной обработки сырья для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.

Крем-суп из цветной капусты «Дюбарри»

Цветную капусту помыть и разобрать на соцветия. Лук-порей помыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и пропустить через пресс.

Суп-пюре из чечевицы по-бразильски

Чечевицу перебрать, несколько раз промыть, залить водой, добавить помытые и очищенные лук, морковь и сельдерей и варить до полной готовности чечевицы.

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на мясном бульоне

Овощи очищенные промывают. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками. Картофель моют, очищают, варят и нарезают кубиком. Цветную капусту не размораживают.

Кабачковый крем-суп с копчёным сыром

Кабачок помыть, почистить и крупно нарезать. С сыра срезать жёсткую оболочку и нарезать кубиком. Тмин измельчить в ступке. Лук зелёный при подаче тонко шинкуют.

Суп-пюре из шпината с сёмгой

Рыбу с костным скелетом чистят, моют и разделяют на филе без кожи и без костей и нарезают на порционные куски. Лук-порей моют и шинкуют. Картофель моют, чистят и мелко режут.

Морковный крем-суп с индейкой

Грудку индейки помыть, натереть солью, перцем и поджарить. Нарезать мясо полосками и поставить в теплое место. Морковь и яблоки помыть, очистить и нарезать кубиками. Лук и чеснок очистить, порубить и потушить.

Суп-крем из овощей

Морковь моют, чистят, нарезают крупными дольками и припускают. Цветную капусту моют, разбирают на мелкие соцветия, закладывают в кипящий бульон или воду, добавляют помытый и очищенный картофель и варят до готовности. кладут соль и доводят до кипения.

2.4. Технология приготовления полуфабрикатов для супов-пюре, крем-супов сложного приготовления.

Крем-суп из цветной капусты «Дюбарри»

Цветную капусту разобрать на соцветия. Отварить их 3 минуты в кипящей воде, а затем положить в холодную воду, чтобы остановить процесс приготовления. Лук-порей нарезать кольцами. В кастрюле растопить сливочное масло, добавить порей и тушить, на среднем огне постоянно помешивая в течение 7 минут. Чеснок пропустить через пресс и добавить к луку. Добавить отваренные соцветия цветной капусты. Влить молоко и бульон. Дать закипеть, убавить огонь, варить суп 15 минут. Добавить сливки соль и перец.

Суп-пюре из чечевицы по-бразильски

Чечевицу перебирают, несколько раз промывают, заливают водой, добавляют очищенные, но не нарезанные лук, морковь и сельдерей.

Суп-пюре из цветной капусты со сметаной на мясном бульоне

Овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, репчатый лук и томаты нарезают ломтиками и припускают в небольшом количестве бульона со сливочным маслом до полуготовности.

Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают.

Подготовленный картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон вводят подготовленный картофель, варят до полуготовности, затем

закладывают цветную капусту не размораживая, затем через 5 минут после закипания кладут припущенные лук, морковь, томаты и варят до готовности.

Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 минут.

Кабачковый крем-суп с копчёным сыром

Кабачок почистить и крупно нарезать. С сыра срезать жёсткую оболочку и нарезать кубиком. Тмин измельчить в ступке. В сковороде на оливковом масле обжарить кабачок, добавить сыр, тмин, влить молоко, довести до кипения.

Суп-пюре из шпината с сёмгой

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе без кожи и без костей и нарезают на порционные куски. Филе сёмги припускают в подсоленной воде, разбирают на кусочки, лук–порей пассеруют на сливочном масле. В кипящий бульон кладут мелко нарезанный картофель, лук–порей, шпинат и варят до размягчения картофеля.

Морковный крем-суп с индейкой

Грудку индейки натереть солью, перцем и поджарить. Убавить огонь и жарить 10 мин. Нарезать мясо полосками и поставить в теплое место. Влить в сок от жаркого немного бульона и отставить в сторону. Морковь и яблоки нарезать кубиками. Лук и чеснок порубить и потушить в сл. масле. Добавить морковь и яблоки. Влить бульон, чтобы он слегка прикрывал содержимое, варить 10 мин.

Суп-крем из овощей

Морковь нарезают крупными дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, закладывают в кипящий бульон или воду, добавляют картофель и варят до готовности.

3. Разработка технологии приготовления и технологической документации на фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина».

3.1. Характеристика процессов первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина».

Лук-порей промыть и мелко нарезать

Морковь помыть, очистить и нарезать мелким кубиком

Апельсин помыть, натереть цедру, выжать сок.

3.2. Технология приготовления фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина».

Лук-порей промыть и мелко нарезать. Морковь помыть, очистить и нарезать мелким кубиком. Растопить масло в кастрюле. Положить нарезанные лук-порей и морковь, хорошо перемешать, чтобы овощи были полностью покрыты маслом. Накрыть крышкой и тушить около 10 минут, до момента, когда овощи начнут становиться мягкими, но не потеряют цвет.

Влить бульон и апельсиновый сок, добавить цедру. Приправить мускатным орехом, солью и перцем по вкусу. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой и варить около 40 минут, до полной мягкости овощей.

Немного остудить суп, затем блендером перебить до однородной массы. Перелить обратно в кастрюлю, добавить 1/2 йогурта. Слегка подогреть.

Разлить крем-суп в тарелки, положить по ложке йогурта в центр каждой. Украсить листочками кинзы.

3.3. Анализ процессов, формирующих качество готового фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина».

При тепловой обработке овощей происходят глубокие физико-химические изменения. Некоторые из них играют положительную роль (размягчения овощей, кластеризация крахмала и др.) улучшающая внешний вид блюда другие процессы снижают пищевую ценность (потери витаминов, минеральных веществ и др.), вызывают изменения цвета и т.д.

Размягчение овощей при тепловой обработке.

При тепловой обработке клетки практически не изменяются. Волокна гемицеллюлоз набухает, но сохраняется. Размягчения ткани обусловлено распадом протопектина и экстенсивно. Протопектин распадается, образуется растворимый в воде пектин, и овощная ткань размягчается. Реакция эта обратима.

Изменение окраски овощей при тепловой обработке.

Различную окраску овощей обуславливают пигменты (красящееся вещества). При тепловой обработке окраска многих овощей изменяется.

Овощи с белой окраской (картофель, капуста белокочанная, лук репчатый и др.) при тепловой обработке приобретают жёлтый оттенок.

При варки мяса теряется (за счет перехода в бульон) от 25 до 35% жира. Примерно также потери происходят при жарке. Наименьшие потери жира происходят при тушении (4-8%).

3.4. Расчет энергетической, пищевой ценности фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина».

Пищевая ценность блюда определяется количеством входящих в него продуктов, усвояемостью, степенью сбалансированности по пищевым веществам.

Энергетическая ценность — это количество энергии, высвобождаемой в организме при окислении белков, жиров и углеводов, содержащихся в продукте.

Расчет пищевой и энергетической ценности «Крем-суп из моркови и апельсина» представлен в Таблице 3.4.1.

Таблица 3.4.1

Продукты	Масса нетто	Белки		Жиры		Углеводы	
		в 100 г	в одной порции	в 100 г	в одной порции	в 100 г	в одной порции
Масло сливочное	20	0,6	0,12	82,5	16,5	0,9	0,18
Лук-порей	23	2,0	0,46	0,2	0,04	6,3	1,4
Морковь	94	1,3	1,2	0,1	0,09	7,1	6,6
Бульон куриный	300	1,0	3	0,3	0,9	-	-
Апельсин	7,5	0,9	0,06	11,2	0,84	8,1	0,6
Мускатный орех	0,2	20,0	0,04	50,0	0,1	7,0	0,01
Соль	0,1	-	-	-	-	-	-
Перец черный молотый	0,1	-	-	-	-	-	-
Йогурт 6 %	35	5,0	1,75	6,0	2,1	3,5	1,2
Кинза	0,73	2,1	0,01	0,5	0,003	1,9	0,01
Содержание пищевых веществ в полуфабрикate (сырьевой набор)			6,64		20,573		10
Сохранность массы пищевых веществ при тепловой обработке, %	-	94	-	88	-	91	-
Содержание пищевых веществ в готовом блюде	328		6,24		18,1		9,1

Энергетическая ценность

$$(6,24*4) + (18,1*9) + (9,1*4) = 224,26 \text{ кКал}$$

Расчет пищевой и энергетической ценности был произведен в соответствии со всеми нормами оформления.

3.5. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина».

Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технико- технологическая карта на фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина» представлена в приложении и рассчитана на порцию по 328 г.

4. Организация технологического процесса приготовления сложных супов-пюре, крем-супов

4.1. Характеристика производственных помещений для приготовления сложных супов-пюре, крем-супов.

Полуфабрикаты, поступающие из заготовочных цехов, здесь доводятся до готовности.

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления первых горячих блюд.

В горячем цехе организуют: участок для приготовления супов, который оборудуют котлами различной вместимости, комплектом на плитных котлов и кастрюль разных размеров, изготовленных из алюминия или нержавеющей стали, сотейников, карабинов для рыбы, сковород, полный набор поварских ножей, вилок и тяпок, дуршлагов, шумовок, черпаков, лопаток и т. п.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения — суповое и соусное. В суповом готовят бульоны и первые блюда, в соусном — вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В горячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

4.2. Факторы формирования и комплектования рабочих мест при изготовлении супов-пюре, крем-супов сложного приготовления

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2

—3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготавливающего бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы — электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха для создания нормального микроклимата.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы КЭ-100 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60, опрокидывающийся вместимостью 100 и 60 л. К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе готовят костный, мясокостный, куриный, рыбный и грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки — костного и мясокостного бульонов (4—6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.

4.3. Подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов для фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина»

Оборудование: ванна для мытья овощей, производственные столы, плита электрическая, контейнер для пищевых отходов, стеллажи для

хранения посуды, стеллажи для хранения столовой посуды и приборов, вытяжная система, холодильное оборудование

Инвентарь: доски разделочные, ножи (коренчатый, карбовочный, для очистки овощей), терка, кастрюли, блендер, ложки, половники, емкости для хранения, супницы.

Заключение

В данной курсовой работе была рассмотрена тема «Ассортимент, приготовление, и способы реализации супов-пюре, крем-супов сложного приготовления».

В первом и втором разделе было раскрыто значение супов-пюре, крем-супов сложного приготовления в питании человека, а так же предоставлен актуальный ассортимент супов-пюре, крем-супов сложного приготовления и их характеристики, описаны правила к подготовки сырья и требования к качеству готовой продукции.

В третьем разделе объектом изучения стало фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина». Выбор этого блюда был обусловлен доступностью ингредиентов, простотой в приготовлении и доступным сочетанием продуктов, из которого оно приготовлено.

Технология приготовления фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина» не требует какого-либо сложного оборудования и не требует высокой квалификации.

В третьем разделе так же была разработана вся технологическая документация на фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина»: рецептура и технико-технологическая карта. Был проведён расчёт пищевой и энергетической ценности.

В четвёртом разделе была рассмотрена организация технологического процесса приготовления сложных супов-пюре, крем-супов.

Список использованных источников

1. Баранов В.С., Козьмина Е.П. «Технология производства продукции общественного питания». - М.: Экономика, 2008 - 207 с.
2. Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий/ А.С. Ратушный, Н.И. Ковалев и др. – М.: Мир. 2004. -416с
3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андронова, Т. А. Качурина. – 2 -е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -256 с., [16] с. цв. ил.
4. ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий
5. ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая
6. ГОСТ 34320-2017 Сельдерей свежий
7. ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие
8. ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный
9. ГОСТ 33952-2016 Капуста цветная свежая
10. ГОСТ 31822-2012 Кабачки свежие
11. ГОСТ 31854-2012 Лук-порей свежий
12. ГОСТ 34301-2017 Щавель и шпинат свежий
13. ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек

Приложения



Рис. 1 Фирменное блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина»

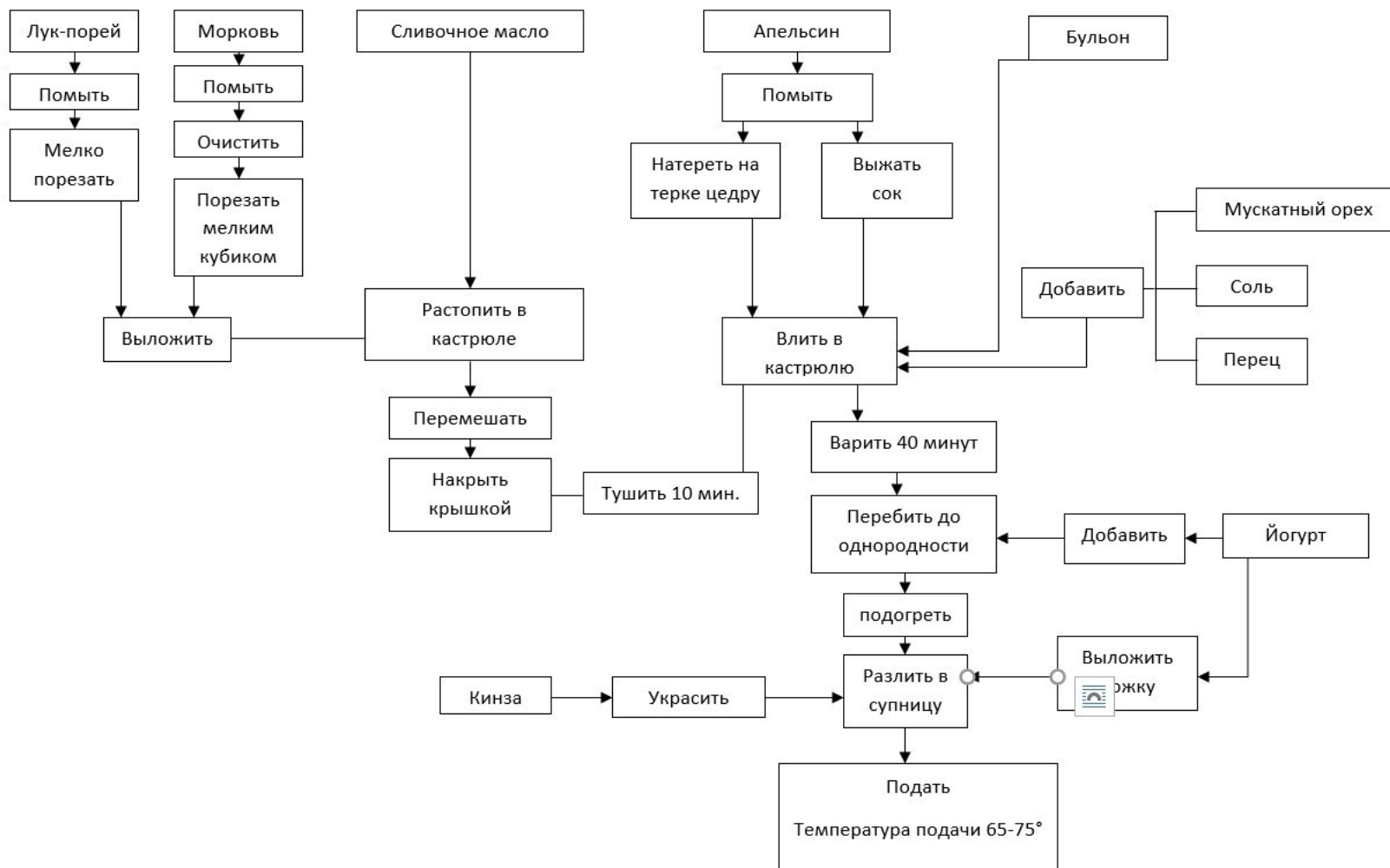


Схема 1. Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Крем-суп из моркови и апельсина»

«УТВЕРЖДАЮ»

ДИРЕКТОР _____

« ___ » _____ 2022года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Крем-суп из моркови и апельсина», вырабатываемое рестораном и его филиалом

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления «Крем-суп из моркови и апельсина» используют следующее сырье:

Масло сливочное ГОСТ 32261-2013

Лук порей ГОСТ 31854-2012

Морковь ГОСТ 32284-2013

Бульон ГОСТ 20730-75

Апельсины ГОСТ 4427-82

Мускатный орех ГОСТ 29048-91

Йогурт ГОСТ 31981-2013

Кинза ГОСТ 32788-2014

Соль ГОСТ 13830-91

Перец черный молотый ГОСТ 29050-91

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое для приготовления «Овощной запеканки из грибов и плавленого сыра», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Масло сливочное	20	20
Лук порей	30	23
Морковь	125	94
Бульон куриный	300	300
Апельсин	50	7,5
Мускатный орех	0,2	0,2
Йогурт 6 %	35	35
Кинза	1	0,73
Соль	0,1	0,1
Перец черный молотый	0,1	0,1
Выход		328

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Крем-суп из моркови и апельсина» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий».

4.2 Лук-порей промыть и мелко нарезать. Морковь помыть, очистить и нарезать мелким кубиком. Растопить масло в кастрюле. Положить нарезанные лук-порей и морковь, хорошо перемешать, чтобы овощи были полностью покрыты маслом. Накрыть крышкой и тушить около 10 минут, до момента, когда овощи начнут становиться мягкими, но не потеряют цвет.

Влить бульон и апельсиновый сок, добавить цедру. Приправить мускатным орехом, солью и перцем по вкусу. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой и варить около 40 минут, до полной мягкости овощей.

Немного остудить суп, затем блендером перебить до однородной массы.

Перелить обратно в кастрюлю, добавить 1/2 йогурта. Слегка подогреть.

Разлить крем-суп в тарелки, положить по ложке йогурта в центр каждой.

Украсить листочками кинзы.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Разливается в супницы. Выкладывается ложка йогурта и оформляется кинзой.

5.2 Температура подачи 65-75

5.3 Срок хранения и реализации – 2-3 ч.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный.

Консистенция - Немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая

Цвет - Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.

Вкус и запах - Приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2 Физико-химические показатели (массовая доля сухих веществ, жира, соли, в %) определяются лабораторным путем, соответствуют требованиям стандарта.

6.3 Микробиологические показатели:

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

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

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

- Proteus не допускается в массе продукта, 0,1 г.

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

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
6,24	18,1	9,1	224,26

Ответственный разработчик _____

