

ВВЕДЕНИЕ

Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть и тем и другим, с разницей лишь в размере порции, как правило, закуска по объему и весу меньше. Поданные в начале приема пищи они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Блюда из птицы разнообразны и есть в любой кухне мира. Они, прежде всего, являются диетической пищей, гораздо легче и лучше усваиваются человеческим организмом, и притом универсальны в своем приготовлении. Особенность холодных блюд из мяса птицы состоит в том, что их можно подавать как основные блюда на завтрак или ужин, а можно включать их в качестве дополнительных блюд обеденного меню.

Актуальность моей работы заключается в том, что полученные результаты могут быть использованы для разработки рецептур сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса птицы и определения технологических нормативов закладки сырья. Она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания, поскольку, разнообразный ассортимент вкусных, питательных, легкоусвояемых блюд из мяса птицы используют не только в рациональном, но и в лечебном и детском питании.

Объект исследования - технологический процесс приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы.

Предмет исследования - совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.

В данной работе основной целью является изучение технологии приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса птицы, товароведческой характеристики сырья для разработки ассортимента блюд.

Для достижения цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить организацию производственного процесса в холодном цехе ресторана;
- изучить физиологическое значение сырья и блюд из мяса птицы для организма человека;
- узнать требования к качеству и безопасности поступающего в рестораны сырья и готовым сложным фирменным холодным блюдам и закускам из мяса птицы;
- ознакомиться с организацией процесса подготовки сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса птицы в ресторане и подробно рассмотреть классификацию и ассортимент этих блюд;
- освоить особенности приготовления блюд из мяса птицы и ознакомиться с их оформлением и декорированием;
- разработать технико-технологические карты на сложную холодную кулинарную продукцию из мяса птицы;
- обосновать расчёт пищевой ценности разработанных рецептур;
- составить технологические схемы на данные блюда.

Гипотеза исследования заключается в предположении о том, что раз ассортимент сложных холодных блюд из мяса птицы, не достаточно хорошо представлен в заведениях общепита, то разработка новых рецептов в данном направлении имеет большое значение для привлечения клиентов в рестораны.

Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Ресторан – это предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий [2].

Единой принятой во всем мире классификации ресторанов не существует. В Великобритании, например, выделяют 5 уровней, а вместо звезд используют знак: «скрещенные нож и вилка». По установленным требованиям оцениваются комфорт, удобство, кухня, обслуживание и атмосфера. В других странах подходы отличаются, однако, большинство экспертов придерживаются мнения, что подавляющая часть ресторанов относится к одной из двух категорий: полносервисные и специализированные. К первой относятся те, в которых представлен широкий выбор блюд, попадающих в разряд haute cuisine – высокой кухни. А почти все, что подается к столу, вплоть до свежей зелени, выращивается при самом ресторанном учреждении [11]. Немаловажным аспектом для владельца ресторана являются взаимоотношения с государством, ведь ресторан – это заведения общественного питания и, следовательно, он должен полностью соответствовать ГОСТам (рис. 1).

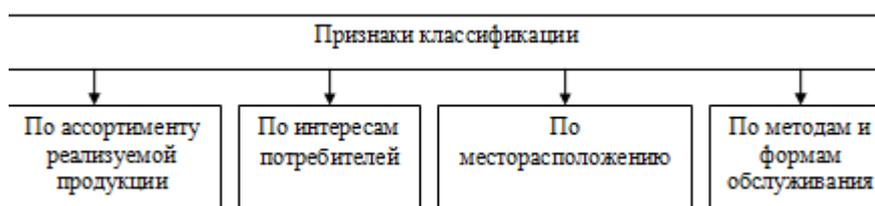


Рис. 1 классификация ресторанов согласно ГОСТ 30389-2013

Рестораны оцениваются по множеству характеристик – начиная от концептуальности и заканчивая популярностью. И каждый ресторан делает ставку на какой-то один из многочисленных критериев. Это может быть интерьер, концепция самого заведения, отношение к какой-то определенной кухне или культуре или целевая аудитория. Одним из самых часто оцениваемых критериев является цена. Рестораны чаще всего разделяют на три ценовые группы: эконом-класс, бизнес-класс и премиум-класс.

К ресторанам эконом-класса чаще всего относятся рестораны в формате «Fast food» и «Free flow». У них стандартное меню, отсутствуют редкие продукты и блюда. Самой популярной их услугой можно назвать “бизнес-ланчи” и доставку обедов на дом.

Рестораны бизнес-класса характеризуются уже наличием продуманной концепции подачи себя посетителям. В эту концепцию включены интерьер, антураж ресторана, и, конечно, его кухня. Ценовая политика этих ресторанов следующая: стоимость основных блюд - в пределах нормы, а цена на деликатесы и элитный алкоголь завышена. Счет на одного человека в таком заведении будет в районе 500 рублей. К ним относятся рестораны в формате «Quick Service Restaurant», «Fast Casual» и «Casual Dining».

Последний класс заведений - это элитные рестораны. Ужин в таком ресторане может обойтись до 1300 долларов, а порой и выше. Такие заведения расположены в элитных районах мегаполисов. Там работают шеф-повара мирового класса, продукты используют только самые свежие и самого высшего класса, часто акцентируют внимание на экологичности или аутентичности продуктов, которые привозят из той страны, чьи блюда готовятся в данном ресторане. Винная карта очень широкая, присутствуют коллекционные вина. Обслуживание на высшем уровне, а персонал готов выполнить любой каприз клиента. Сюда же можно отнести и клубные рестораны, куда можно попасть только по рекомендации, а членство обойдется в несколько тысяч долларов [13].

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

Глава 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ ФИРМЕННЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В РЕСТОРАНЕ

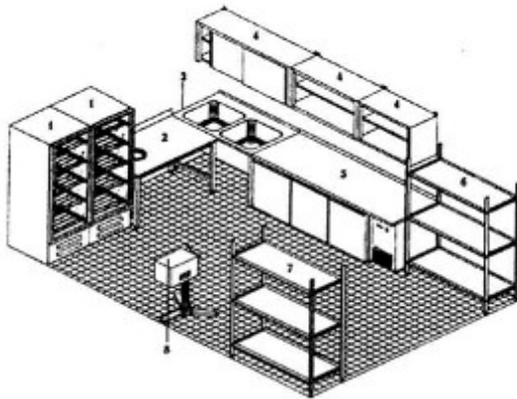
2.1 Организация производственного процесса в холодном цехе ресторана

Ресторан - это предприятие общественного питания с цеховой структурой производства и широким ассортиментом блюд сложного приготовления, поэтому главным условием для осуществления его деятельности является правильная организация технических помещений и правильный подбор технологического оборудования. От этого напрямую зависит качество приготовленной пищи, что является прямым показателем уровня ресторана.

В холодном цехе ресторана проводится нарезка продуктов, приготовление, порционирование и оформление готовых холодных блюд. Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия и его филиалов. Начало работы холодного цеха происходит за 2-3 часа до открытия торгового зала и заканчивается одновременно с закрытием зала.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании плана-меню и заявок на кулинарные изделия. Холодный цех располагается смежно с горячим и имеет непосредственную связь с раздаточной ресторана. При его размещении должна быть предусмотрена удобная связь с заготовочными цехами, откуда поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Продукция холодного цеха непосредственно перед порционированием не подвергается тепловой обработке, поэтому поварам этого цеха необходимо строго соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены при ведении технологического процесса. Исходя из того, что в цехе готовятся блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов. В цехе должно быть четкое разграничение рабочих мест, исключающее пересечение потоков производства блюд из свежих овощей, фруктов и ягод и отварных продуктов и гастрономии (рис. 2).



1 - Холодильные шкафы со стеклянными дверями для хранения продуктов и полуфабрикатов; 2 - стол для отходов с рабочей поверхностью для очистки продуктов; 3 - ванна моечная; 4 - полки настенные для хранения инвентаря и сыпучих продуктов; 5 - стол охлаждающий для хранения соусов, гарниров, посыпок, обработанных или приготовленных к отпуску продуктов; 6 - стеллаж для хранения большого инвентаря; 7 - стеллаж для хранения съемных насадок к универсальному приводу; 8 - универсальный привод.

Рис. 2 размещение оборудования в холодном цехе

Рабочее место для приготовления блюд и закусок из свежих сырых овощей, фруктов и ягод. Это рабочее место оснащается столом производственным со встроенной моечной ванной, столом производственным

с малой механизацией для нарезки овощей и другим оборудованием, а также холодильным шкафом для отдельного хранения заготовок отварных продуктов и гастрономии.

Рабочее место по приготовлению холодных блюд и закусок из отварных продуктов и гастрономии. Оснащается столом с охлаждаемой поверхностью и шкафом. Для нарезки продуктов применяется слайсер с механической подачей и другие средства малой механизации. Это рабочее место оснащается отдельным холодильным шкафом со стеклянной дверью, обзор через которую позволяет повару быстро отыскать нужные продукты из широкого ассортимента. На этом месте могут изготавливаться бутерброды, а также осуществляться нарезка продуктов для холодных супов (окрошка, ботвинья и пр.)

В ресторанах средней и большой вместимости выделяется дополнительное рабочее место по приготовлению холодных сладких блюд (крем, самбук, желе) и напитков. Оснащается производственным столом со средствами малой механизации (блендер, миксер, взбивальная машина, соковыжималка и пр.).

Все рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса, оснащаются соответствующе промаркированными разделочными досками, весами настольными, ножами для корбования и фигурной нарезки овощей, выемками различной формы, консервооткрывателями, приборами салатными, лотками для заливных блюд, приспособлениями для резки сыра, яблок, щипцами для раскладывания порционных блюд, скребками для сливочного масла, ложками для мороженого, яйцерезками.

Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование – шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и ледогенератор. Хранят продукты для приготовления салатов и винегретов в

горке. Сыры, колбасу, заливное и др. в холодильном шкафу хранят в течение непродолжительного времени. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой. Холодные блюда должны изготавливаться в количестве, которое может быть реализовано в сроки, установленные санитарными нормами и правилами, а отдельные закуски (салаты, винегреты, бутерброды) готовят по мере их заказ и в заправленном виде не имеют сроков реализации.

При отпуске продукция холодного цеха должна иметь температуру 10-14°C, а некоторая продукция может быть и замороженной, поэтому в цехе предусматривается необходимое количество холодильного оборудования, в том числе и низкотемпературного.

2.2 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы

Если руководствоваться стандартным определением и учетом специфики продукции общественного питания, под качеством продукции следует понимать совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность обеспечивать нормальную жизнедеятельность человеческого организма, т. е. удовлетворять физиологические потребности человека в пище и энергии с учетом правил рационального питания.

Контроль качества продукции является средством и составной частью процесса управления качеством. Система контроля качества должна быть оперативной и действенной. Необходимость создания системы оперативного контроля качества вызывается тем, что сырье и готовая продукция являются в основном скоропортящимися. Результаты оценки качества продукции необходимо постоянно анализировать и использовать для регулирования

наиболее существенных факторов, формирующих качество продукции общественного питания.

В общественном питании действует развитая система контроля качества продукции, в которой участвуют государственные и общественные органы. Различают следующие виды контроля на предприятиях общественного питания: входной, операционный и приемочный [8].

Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья. Несвоевременный возврат недоброкачественных продуктов, неправильное их оформление, несвоевременное предоставление материалов для предъявления иска поставщикам, несоблюдение правил товарного соседства, нарушение санитарных норм и сроков реализации продукции. Мясо птицы всех видов, поступающее на предприятия общественного питания должно соответствовать ГОСТ 31467-2012 и ТР ТС 021/2011 (приложение 1). Во всех видах, категориях, сортах, согласно, специальных условий и допустимых отклонений от стандарта, мясо птицы должно быть:

- целым, неповрежденным;
- свежим на вид;
- здоровым;
- чистым, практически без видимого постороннего вещества;
- без излишка влаги на поверхности;
- без постороннего запаха и/или вкуса;

Мясо птицы должно поступать в реализацию без загрязнений, бахромок, побитостей, кровоподтеков, сгустков крови и остатков внутренних органов, кроме тех случаев, когда поставляется полу-потрошенная, или непотрошенная птица. Свежее мясо беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком, у тощих - серого цвета с синюшным оттенком. Цвет жировой ткани - бледно-желтый или желтый. Серозные оболочки грудной и брюшной полости влажные, блестящие, без слизи и плесени. Мышцы на разрезе -

слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розовые у кур и индеек, красные у гусей и уток. По консистенции мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем, образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный данному виду птицы. Мороженое мясо не имеет запаха. При оттаивании появляется запах, свойственный данному виду, но без аромата созревшего мяса. Мясо сомнительной свежести и не свежее в реализацию не допускается [15].

Операционный контроль проводится путем органолептической оценки, проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, соблюдения технологических режимов и выхода продукции по массе. Контроль за строгим выполнением технологических операций и их последовательностью, соблюдением режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий осуществляет повар-бригадир (начальник цеха, заведующий производством). Проведение операционного контроля помогает своевременно устранить нарушения, выявленные на отдельных этапах производства кулинарной продукции. Все выявленные нарушения фиксируются лицами, ответственными за контроль технологического процесса [14].

Для приготовления сложных холодных блюд и закусок используют мясо вареной или жареной птицы. Поступающее в холодный цех отварное сырье должно иметь цвет — от серо-белого до светло-кремового. Консистенция — мягкая, сочная. Вкус — в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Птицу и дичь, используемую для приготовления сложных холодных блюд и закусок, жарят до готовности, охлаждают, нарезают на порции. Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек — белый, окорочков — серый или светло-коричневый, гуся и утки — светло- или темно-коричневый. Консистенция — мягкая, сочная. Кожа — чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Подготовку сырья проводят по технологиям, обеспечивающим гарантированную безопасность продукции. Рецептуру разрабатывают с учетом оптимального использования пищевых добавок и других потенциально опасных ингредиентов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой продукции. Дозирование посолочных смесей, пищевых добавок и других потенциально опасных ингредиентов при составлении рецептур изготовители обеспечивают в установленной последовательности до достижения их равномерного распределения по массе сырья. Запрещается осуществлять технологическую обработку продуктов из мяса птицы с использованием неразрешенных к применению ультрафиолетовых или ионизирующих и других физико-химических воздействий

При приготовлении холодных блюд и закусок часто механическая обработка продуктов (нарезание, очистка) производится после тепловой обработки, это обязывает строго соблюдать санитарные требования к приготовлению и хранению готовых блюд. Особенно важно сокращать сроки хранения полуфабрикатов, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья и готовых изделий.

Никогда не следует забывать о том, что в процессе приготовления мяса птицы необходимо быть крайне внимательным. Кроме того, необходимо очень тщательно следовать всем указаниям в рецептуре того или иного блюда. Термическая обработка должна длиться ровно столько времени, сколько указано в рецепте - в противном случае, оно может получиться пересушенным и лишенным своего удивительного аромата.

Контроль качества выпускаемой продукции (приемочный контроль) организуется в зависимости от типа предприятия. В холодном цехе контроль ведут по мере изготовления каждой партии продукции по органолептическим показателям, а также по выходу изделий по массе. Контроль по физико-химическим показателям проводит технологическая лаборатория. На всю продукцию, которая выработана в течение смены, должно быть заполнено

удостоверение качества; отпуск готовой продукции производится только при его наличии.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц [5]. Организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, должны исполнять санитарные правила при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению. Обязательным условием успешной работы ресторана является ежедневно проводимый бракераж готовых блюд с занесением сведений в бракеражный журнал, ведение которого обеспечивает руководитель организации. За отсутствие бракеражного журнала предусмотрена административная ответственность по ст. 6.6 Кодекса РФ об административных правонарушениях.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак) [6].

Оценка "отлично" дается таким блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Глава 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ФИРМЕННЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В РЕСТОРАНЕ

3.1 Физиологическое значение сырья и сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы в питании

Мясо птиц - важная составляющая в питании человека. В нем много ценных белков, витаминов, минералов и аминокислот (рис. 3). В нем в большом количестве содержится витамин В₂, В₆, В₉, В₁₂, из минеральных веществ - фосфор, сера, селен, кальция, магний и медь [16].

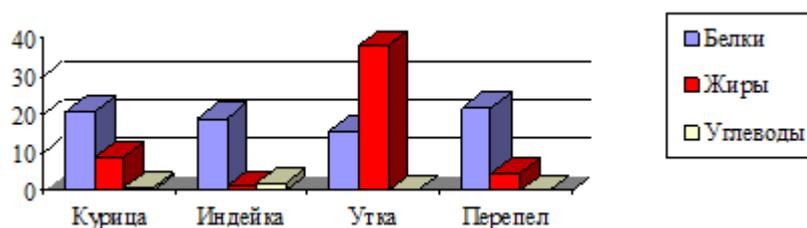


Рис. 3 содержание полезных веществ в 100 г мяса птицы

Холодные закуски из птицы - это один из видов холодных закусок, примечательный тем, что они получаются весьма интересные, полезные, вкусные, необычные и пикантные. Мясо птицы намного полезнее свинины, баранины и говядины. Основное преимущество в том, что оно менее калорийно (рис. 4).

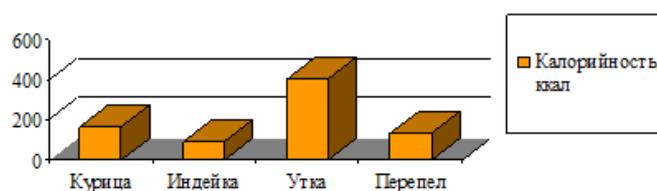


Рис. 4 калорийность 100 г мяса птицы

Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они содержат больше азотистых веществ и отличаются нежной консистенцией. Кулинарные изделия из нежирной сельскохозяйственной птицы широко используются в лечебном питании.

Куриное мясо пользуется наибольшей популярностью среди населения. В современном мире оно возведено в своеобразный культ как дешевое, низкокалорийное и легко усваиваемое. Поэтому и становится основой массы разных блюд, и полезным дополнением ежедневного меню. Мясо курицы включает в себя много белка и аминокислот. Также она богата железом, цинком, калием, фосфором, селеном, магнием и витаминами групп А, В, С, Е, РР. Диетическим куриное мясо можно считать и благодаря низкому содержанию жиров, а также в нем практически нет углеводов. Набор полезных витаминов и микроэлементов, содержащихся в нем, обеспечивает нормальное функционирование нервных клеток. Курица особенно полезна тем, кто страдает от бессонницы, стрессов, депрессий. Еще одна из причин пользы куриного мяса – наличие в нем глутамина. Это аминокислота, которая помогает наращивать мышечную массу. Куриное мясо нормализует метаболизм, поддерживает уровень сахара и кровяное давление в нормальном состоянии. Также оно понижает уровень плохого холестерина, и активизирует работу почек [18].

Удивительно вкусное, полезное, легкоусвояемое мясо индейки любят большинство людей. По многим параметрам оно, несомненно, соответствует мясу курицы, но по некоторым и превосходит. Мясо этой птицы особенно полезно для физически активных людей, оно хорошо усваивается, лучше чем свинина и говядина, и пополняет энергетический ресурс. В мясе индейки высокое содержание фосфора (по этому веществу мясо индейки приравнивается к рыбе), натрия (превосходит по этому показателю даже телятину), железа (содержится в разы больше, чем в курятине и в 2 раза больше, чем в говядине). В составе мяса были обнаружены помимо прочего

еще и магний, селен, кальций, калий, сера, йод, марганец. Количество входящих в ее состав аминокислот находится в оптимальной пропорции. Это лейцин, изолейцин, лизин, триптофан, тирозин и др. [19]. Польза и преимущество грудки индейки, в сравнении с другими видами мяса, еще и в том, что она не накапливает в себе никаких вредных веществ и абсолютно гипоаллергенно, вот почему оно входит в состав детского питания.

Немногие могут похвастаться, что знакомы с мясом утки, хотя это довольно вкусный и сытный продукт, а вариантов приготовления разнообразных блюд из этой птицы существует немало. Самой полезной и питательной считаются бройлерные сорта этой водоплавающей. Так, в состав утки входит большое количество минеральных веществ, таких как натрий, калий, железо и медь. Кроме того, можно сказать, что ее мясо отличается неплохой сбалансированностью и питательностью. Помимо всего прочего, имеется в составе утки и жизненно важные витамины, среди которых выделяются фолиевая кислота, рибофлавин, витамины группы В и А [20]. Велика польза мяса утки от входящих в состав ее мяса омега-3, которые улучшают мозговую активность и внешний вид кожных покровов.

Перепелиное мясо ценилось на Руси с давних пор и блюда из него всегда считались изысканным угощением на столах знати. Оно относится к ценнейшим диетическим и оздоровительным продуктам, но к сожалению, является достаточно экзотическим для рядового потребителя. В мясе этой птицы содержится немалое количество легкоусваиваемых белков, витаминов, аминокислот и минеральных веществ, поэтому польза перепела для человека заключена прежде всего в его составе. В перепелином мясе в достаточно большом количестве содержится калий, который важен для головного мозга и сердца, а также фосфор, способствующий улучшению обмена веществ и выведению токсинов из организма. Кроме того, в нем содержится вещество, которое способно подавлять аллергию. По сравнению с домашними видами

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

птицам, перепел признан более полезным продуктом, в связи с чем его мясо с успехом применяется в лечебном и диетическом питании [21].

3.2 Особенности приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы

Мясо птицы отличается замечательным вкусом, мягкостью и нежностью. Этот продукт является превосходным сырьем для приготовления разнообразных холодных блюд и закусок. Их приготовление потребует некоторых кулинарных навыков, ведь приготовить птичье мясо правильно и вкусно не очень просто. Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов в основном такая же, как для горячих блюд, однако по отношению к холодным блюдам необходимо еще более тщательное соблюдение санитарных требований при их приготовлении, хранении и реализации, особенно продуктов, вводимых в блюда без тепловой обработки. Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих. Мороженую птицу оттаивают при комнатной температуре, ни в коем случае не опуская в воду, и в последствии обсушивая. Потрошить птицу стоит осторожно, не раздавив желчный пузырь, если все же он прорвется и на мясе появятся желтые пятна, следует тщательно промыть холодной водой это место и натереть солью, в противном случае вареное мясо будет горьким.

Мясо курицы станет белым и нежным, если перед варкой ее натереть изнутри лимоном или отварить в воде, в которую предварительно добавляют 1 ч. ложку лимонного сока. Для приготовления отварной птицы только для сложных холодных блюд и закусок, ее можно закладывать в горячую воду, в этом случае отвар будет хуже, а птица сочнее, вкуснее. Молодую птицу с нежным белым мясом не начиняют приправами очень сильно, чтобы аромат мяса сохранился. Целая курица варится 45-55 минут, а отдельные части – 30 минут. Солят курицу на 15 минуте варки. Так же можно добавить специи: молотый черный перец, базилик, розмарин, а в самом конце варки – 3-4 лавровых листика.

Перед жарением птицы, используемой для приготовления сложных холодных блюд и закусок, ее следует обязательно посолить, чтобы в ней сохранился сок. Чтобы тушка птицы при жарке хорошо подрумянилась, ее обсушивают перед жаркой полотенцем, а чтобы предохранить кожу жирного гуся от пригорания, смачивают холодной водой. При поджаривании мяса молодых птиц следует четко следить за временем приготовления, так как влажное и нежное мясо быстро высыхает, становится жестким и безвкусным. Также не следует одновременно жарить разных пернатых, ведь у них разный вкус и разное время приготовления. Для приготовления холодных блюд и закусок из птицы очень важно правильно нарезать готовое холодное жаркое. Готовой птице следует дать постоять перед разделкой. Вынуть ее из формы для запекания, выложить на блюдо, неплотно обернуть фольгой. За это время выделившийся сок впитается в мясо, и птицу будет легче разделывать. Нож должен быть тонким, с острым лезвием, а само мясо на доске удерживается с помощью острой вилки с двумя зубцами. Необходимо только придерживать вилкой мясо и, ни в коем случае, не протыкать его, чтобы избежать потери такого вкусного и ценного сока.

Любое блюдо из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами, застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием. Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде. При приготовлении паштетов из птицы уделяют особое внимание правильному измельчению продуктов. Он должен всегда быть однородным, упругим, иметь консистенцию пасты. Рекомендуется солить их уже после того, как смешали все ингредиенты перед измельчением, таким образом, у паштета будет однородный вкус. Печеночный паштет из

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

куриной печени готовить проще всего, так как основной ингредиент не требует предварительной подготовки.

3.3 Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы в ресторане

Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы в ресторанах очень разнообразен: бутерброды, салаты, заливные блюда, паштеты, студни, жареная и отварная домашняя птица в холодном виде с острыми приправами и соусами (таблица 1).

Отварное мясо птицы для приготовления холодных блюд и закусок готовят следующим образом. Обработанные тушки кладут в горячую воду (на 1 кг 1-1,6 л воды), доводят до кипения, снимают пену, добавляют небольшое количество белых корней и лука и продолжают варку почти без кипения при температуре 90-95° С. Время варки (от 30 мин до 3 ч) зависит от возраста, птицы и интенсивности нагрева. Соль добавляют в конце варки. Готовность определяют, прокалывая ножки поварской иглой, по выделяющемуся прозрачному соку.

Чтобы паштеты, холодное жаркое и другие блюда, включающие в себя наполнение из мяса птицы, получились удачно, необходимо учитывать основные тонкости процесса приготовления жаркого для закусок. Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками на плите и в жарочных шкафах с жиром или во фритюре. Заправленные тушки укладывают спинкой вниз на противни или сковороды с разогретым до температуры 150-160⁰С жиром и обжаривают до образования ровной румяной корочки по всей поверхности тушки. Обжаренные тушки ставят на 15 – 20 мин в жарочный шкаф для доведения до готовности. Готовность определяют проколом поварской иглой ножки, при этом она должна свободно входить в толщу мякоти, а из прокола вытекает прозрачный сок. Для жарки в жарочном шкафу подготовленные тушки укладывают на противень спинкой вниз. Первоначальная температура в жарочном шкафу должна быть 200 – 250⁰С,

через 10 мин температуру снижают до 160⁰С и доводят птицу до готовности [22].

Суфле может быть десертом, а может быть сытным, самостоятельным блюдом, если приготовить его из мяса птицы. Общее во всех рецептах одно – белки взбиваются в крепкую пену и это придает блюду легкость, воздушность. Затем белки осторожно соединяются с общей массой в два приема - сначала небольшое количество белков, затем оставшиеся, тем самым сохраняется лучше воздушность массы. Вводятся белки сверху вниз, чтобы не погасить пену. Выкладывается мясная паста в форму для запекания и ставится на водяную баню в разогретую до 180⁰С духовку на 15 мин.

Понятие "заливное" появилось у нас в начале девятнадцатого века. До этого времени русская кухня славилась своим умением свалить все остатки вчерашнего пира, покрошенные почти в кашу, в студни. Блюдо это выглядело не слишком симпатично, и ела его в основном прислуга. Когда в России началась повальная мода на французскую кухню и из Парижа понавывписывали поваров, хитрые французы сразу взяли "студеный" принцип на заметку. Но заливать бульоном стали не бесформенную кашу, а аккуратные кусочки. Технология приготовления этого блюда заключается в определенной последовательности действий. Птицу выпотрошить, вымыть, нарезать кусками среднего размера и отварить в подсоленной воде до готовности. Извлечь, мясо отделить от костей и нарезать его тонкими ломтиками. Бульон процедить. Желатин залить холодной водой. Когда он набухнет, соединить с 500-600 мл бульона, поставить на слабый огонь и, помешивая, растворить желатин. В форму налить столько желе, чтобы оно застыло на стенках слоем толщиной в 1-1,5 см. Когда желе застынет, выложить дно и стенки формы овощи, заливая каждый слой овощей желе и давая ему застыть. Затем положить ломтики птицы и тоже залить их желе. Поставить в холодильник и остудить [23].

Таблица 1. Ассортимент сложных холодных блюд и закусок из мяса

ПТИЦЫ

Название блюда и технология приготовления	Внешний вид
<p>Рулетики из лаваша «Цезарь» с курицей.</p> <p>В блюдо или миску выкладываем куриную грудку обливаем с обеих сторон оливковым маслом. Затем посыпаем курицу перцем, орегано, солью. Затем выкладываем грудку на противень или в неглубокую кастрюлю и запекаем в духовке до готовности (около 30 минут при 180°C). Даем остыть в течение примерно 10 минут и нарезаем курицу ломтиками. В большой миске смешиваем нарезанные листья салата, нарезанные маслины, кусочки пепперони тертый сыр пармезан. Добавляем около 3 столовых ложек соуса Цезарь в салатную смесь перемешиваем. Выкладываем салат в середину лепешки. Затем добавляем ломтики курицы и сверху оставшийся соус Цезарь. Складываем правую и левую стороны лепешки и сворачиваем лепешку, как буррито. Затем разрезаем пополам и подаем.</p>	
<p>Куриный рулет с омлетом</p> <p>Сыр растереть на терке. Сложить в одну миску: этот сыр, яйца, майонез, манку, и просто перемешать до однородной массы. Оставить ненадолго, пока манка не «разбухнет». Лук нашинковать и прожарить до прозрачного цвета. Потом сложить все в блендер, измельчить. Взять фарш, лук, немного соли и перца, смешать. Противень смазать маслом, предварительно застелив «бумагой». Вылить туда смесь и поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, готовить, пока не появится небольшой румянец. Убрать бумагу и распределите фарш по всему омлету. Свернуть в рулетик. Обернуть его фольгой и запекать около 40 минут при 180 градусах. Остудить перед подачей.</p>	
<p>Галантин из курицы с зелёным салатом</p> <p>С грудки аккуратно снять кожицу не повреждая, затем отделить мякоть от косточек и разделить на две половинки, одну порезать небольшими брусочками. Из второй части филе грудки сделать фарш на мясорубке, добавить соль, черный перец, приправы по вкусу, измельченный чеснок. Все хорошо перемешать и добавить предварительно размороженные фасоль и зеленый горошек, еще раз перемешать. Распределить на столе кожицу, на ней ломтики филе грудки. Затем по центру разместить фарш, придавая ему форму колбаски. Свернуть плотный рулет, обернуть пленкой, загибая внутрь края, связать рулет кулинарным шпагатом или нитью. В большой кастрюле вскипятить воду, можно добавить пару лавровых листиков, осторожно опустить рулет в кипящую воду и варить 30 минут. Затем вынуть и положить под пресс до полного остывания.</p>	

<p>Заливное из птицы с овощами</p> <p>Мякоть птицы нарежем мелкими кусками. Нарезанные кубиками морковь и петрушку отварите вместе с соцветиями цветной капусты, залив 1 стаканом бульона. Бульон сцедите, овощи заправим лимонным соком и перцем по вкусу. Замочим желатин в холодной кипяченой воде. Когда крупинки станут прозрачными, соединим с оставшимся теплым бульоном, дольем до кипения и растворить желатин. Нальем желе в форму и охладим до застудневания. Когда желе застынет, на него поместим яйца, нарезанные кружками, в центре уложим мякоть курицы, а вокруг — овощи. Осторожно доведем остальное желе и поместим в холодильник. Перед подачей форму на минуту опустим в горячую воду и выложим на блюдо.</p>	
<p>Шарики из индейки с грибами</p> <p>Батон замочите в воде. Лук и грибы мелко нарежьте и обжарьте при помешивании на топленом масле. Охладите. Филе индейки, грибы с луком и отжатый батон пропустите через мясорубку. Добавьте яйцо, соль, перец и зелень, массу взбейте. Сформируйте шарики величиной с грецкий орех. Шарики обваляйте в кунжуте и обжарьте во фритюре. Обсушите на бумажной салфетке. Огурцы нарежьте кружочками, сверху разложите шарики, воткните в каждый по ядру миндаля и скрепите шпажкой.</p>	
<p>Холодец из цыплят</p> <p>Куриные окорочка отварить, остудить. Мясо нарвать руками и уложить в форму. В куриный бульон добавить смесь для холодца, желатин, измельченный чеснок, соль и перец – перемешать и разлить по формам. Убрать в холодильник до полного застывания. Подавать, выложив из формы на застеленную пергаментом дочку, украсить кружочком редиса и листиком салата романо. В отдельные соусники положить горчицу и хрен.</p>	
<p>Хе из курицы по-корейски</p> <p>Куриное филе промойте в проточной воде, просушите бумажными полотенцами и нарежьте тонкими полосками. Морковь промойте, почистите и крупно натрите на специальной терке для корейской моркови. Почистите луковицы и нарежьте нетолстыми полукольцами. В сковороде раскалите масло, добавьте перец и приправу для моркови и обжарьте 2 минуты. Теперь добавьте нарезанное куриное филе, морковь и лук. Перемешайте и тушите 5 минут. Добавьте уксус и посолите. Плитку переключите на средний режим и подержите блюдо еще 5 минут. Переложите хе из курицы в тарелку, когда блюдо остынет, поместите хе в холодильник до полного охлаждения.</p>	
<p>Сациви из птицы</p> <p>Тушку курицы промыть и отварить до полуготовности, после чего вынуть из бульона, посолить, уложить на сковороду брюшком вниз, подлить немного бульона и обжарить до готовности, время от времени поливая выделяющимся соком и поворачивая, чтобы птица зарумянилась со всех сторон. На половине куриного жира обжарить мелко нарезанный лук. На оставшемся жире слассе-ровать муку до</p>	

<p>бледно-желтого цвета, развести ее охлажденным бульоном, вскипятить. Истолочь грецкие орехи с чесноком, перцем, кориандром и солью, влить бульон и соединить с подготовленным луком, потушить вместе 15-20 минут. Затем положить гвоздику, корицу, хмели-сунели, добавить уксус или гранатовый сок и прогреть на медленном огне 5-8 минут. Готовую горячую курицу нарезать кусками, залить горячим соусом сациви, остудить.</p>	
<p>Суфле из индейки со сливами Мякоть индейки и свинины нарежьте крупными кубиками. Маринуйте в смеси коньяка, соли, перца и мускатного ореха 4 часа. У слив удалите косточку и нарежьте их ломтиками. С помощью блендера измельчите замаринованные кусочки мякоти индейки и свинины, куриную печеньку и лук-шалот. Добавьте в измельченную массу яйца и часть маринада. Перемешайте. Выложите слоями фарш и сливы в порционные формочки, смазанные маслом. Готовятся в пароварке в течение 15 минут. После дают остыть и при подаче выкладывают суфле на тарелку, оформляют зеленью. К суфле можно подать соевый соус.</p>	
<p>Паштет из курицы с вишней Вишню, удалив косточки, залейте коньяком, маринуйте 30 минут. Курицу разрежьте, удалите кожу, отделите мякоть от костей. Филе нарежьте широкими полосками, толщиной 1–2 см, остальную мякоть и субпродукты пропустите через мясорубку. Свиной и куриный фарш перемешайте, добавьте мелко нарезанный лук, яичный желток, коньяк, в котором мариновалась вишня, посолите, поперчите. Кабачок нарежьте тонкими ломтиками. Дно и стенки формы смажьте маслом, выстелите ломтиками кабачка так, чтобы концы свисали с края формы. Уложите в форму треть фарша, на него уложите маслины, затем — часть ломтиков курицы, после чего — часть вишни. Вновь уложите треть фарша, ломтики курицы и вишню, накройте оставшимся фаршем. Сверху положите лавровый лист и веточку тимьяна. Свободными концами кабачка накройте массу сверху. Варите массу на пару 1 час. Паштет охладите и выложите из формы. При подаче нарежьте паштет ломтиками.</p>	
<p>Тарталетки с начинкой из курицы с ананасом Желатин залейте стаканом холодной кипяченой воды, оставьте до набухания крупинок, затем воду слейте. Желатин распустите на водяной бане. Майонез соедините с распущенным желатином, разлейте в тарталетки, охлаждайте до застудневания. Для начинки мякоть курицы и ананас нарежьте кубиками. Сыр с чесноком натрите на терке. Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте сметану, зелень, посолите, поперчите и перемешайте. При подаче выложите начинку в тарталетки, оформите их зеленью, ломтиками курицы и ананаса.</p>	

<p>Террин из цыплят</p> <p>Тушки цыплят разделайте, залейте 2 л холодной воды, доведите ее до кипения, снимите пену, уменьшите огонь, варите 35 минут. За 10 минут до конца варки добавьте нарезанные и подпеченные лук и морковь. Печенку нарежьте кусочками, замаринуйте в соевом соусе с коньяком, затем обжарьте на масле до золотистого цвета. Мякоть цыплят дважды пропустите через мясорубку. Полученный фарш поставьте в морозильную камеру на 10 минут. Цуккини и морковь нарежьте кубиками, припускайте в подсоленной воде несколько минут, затем переложите в холодную воду и выдержите 2–3 минуты. Подмороженный фарш взбейте блендером с добавлением охлажденных сливок, соедините с припущенными овощами, паприкой, посолите, поперчите. Шпик нарежьте ломтиками толщиной 1 мм. Форму для террина выстелите ломтиками шпика так, чтобы концы свисали с края формы на 2 см. В форму уложите половину фарша с овощами, затем печенку и оставшийся фарш. Накройте фарш свисающими концами ломтиков шпика; если остались просветы, закройте их ломтиками шпика. Сверху уложите лавровые листья. Запекайте террин под крышкой 1 час при 150 °С. Слейте образовавшийся сочок, террин охладите. Желатин замочите в холодной воде до набухания крупинки, воду слейте. Смешайте желатин с 1 стаканом горячего куриного бульона и вином. Залейте террин приготовленным желе, охлаждайте 4 часа.</p>	
<p>Пудинг из курицы</p> <p>Кусочек курицы промыть, пропустить два раза через мясорубку; второй раз пропустить мясо вместе с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченном в молоке (15 г). Полученную массу протереть через волосяное сито, смешать с остальным молоком, добавить сырой яичный желток и взбитый в крепкую пену белок, раствор соли, переложить в форму, смазанную маслом, и варить так же, как пудинг из риса.</p>	

Глава 4. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

4.1 Разработка и анализ технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы

Для более полного удовлетворения спроса потребителей и приготовления более разнообразных и экзотических блюд высококвалифицированные повара могут разрабатывать новые рецептуры блюд. Они должны быть рассмотрены кулинарным советом и утверждены вышестоящей организацией. К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом особенностей предприятия их реализующих. При разработке новых блюд часто используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, а также собственный опыт работы. Блюда разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья, а при отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, его не приготавливают.

При составлении проекта рецептур блюд учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей и т.д. Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ). Составляется проект рецептуры на блюда на основании которого при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры фирменного блюда (приложение 2).

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

В процессе отработки рецептуры блюда определяют:

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

Отработку проекта рецептуры и технологии производят на небольших партиях, в 5-кратной повторности. При отклонениях выхода блюда более 3% отработку рецептуры повторяют.

На основе уточнённой массы нетто проводят расчёт количества сырья массой брутто по формуле 1.

$$B = \frac{N \cdot 100}{(100 - X)}, \quad (1)$$

где B – масса сырья брутто, кг;

N – масса сырья нетто, кг;

X – отходы при механической обработке сырья, %.

Производственные потери сырья при изготовлении блюда (изделия) определяют по формуле 2.

$$P_{\text{производ}} = \frac{(N - Пф) \cdot 100}{N}, \quad (2)$$

где $P_{\text{производ}}$ – производственные потери, %;

H – суммарная масса сырья (нетто), входящего в состав полуфабриката, кг;

P_{ϕ} – масса полученного полуфабриката, кг;

Полученные при отработке данные массы сырья брутто и производственных потерь сравнивают с расчётными.

Потери при тепловой обработке блюда рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле 3.

$$P_{\text{т.о.}} = \frac{(H - \Gamma) * 100}{H}, \quad (3)$$

где, $P_{\text{т.о.}}$ – потери при тепловой обработке, %;

H – масса сырья нетто или полуфабриката, кг;

Γ – масса готового блюда (изделия) после тепловой обработки, кг.

Для определения выхода готового блюда, отпускаемое в холодном виде взвешивают при температуре 14°C.

Потери при порционировании рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле 4.

$$P_{\text{порц}} = \frac{(\Gamma - M_{\text{п}}) * 100}{\Gamma}, \quad (4)$$

Где, $P_{\text{порц}}$ – потери при порционировании, %;

Γ – масса готового блюда до порционирования, кг;

$M_{\text{п}}$ – масса готового блюда после порционирования, кг.

Нормы закладки в рецептуре ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, мёда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой [10].

4.2 Составление технико-технологических карт на сложные холодные блюда и закуски из мяса птицы

Ещё в недалёком прошлом общественное питание существовало строго по нормативным правилам. И в какое заведение мы бы не заходили, ассортимент предлагаемой продукции был абсолютно практически один и тот же. Всё что входило в меню, заключалось в одном сборнике рецептур и тех блюд, которые входят в его состав. В настоящее время, как правило, подавляющее большинство ресторанов разрабатывают сложные фирменные холодные блюда и закуски из мяса птицы. Фирменное блюдо – это блюдо приготовленное по оригинальной рецептуре и технологии и отображающее специфику предприятия питания. Фирменное блюдо отличается, как правило, по органолептическим показателям от блюд предусмотренных действующими официально изданными сборниками рецептур блюд. Специфика предприятия включает в себя национальные, региональные и другие особенности. Новое блюдо – это блюдо, приготовленное из нового вида сырья и по новой, усовершенствованной технологии. На такие блюда, предприятия должны разрабатывать Техничко-Технологические карты (ТТК). Форму и содержание ТТК с 1 января 2015 года регламентирует ГОСТ 31987-2012 и требования Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021-2011.

Техничко-технологическая карта является нормативным документом. В дипломной работе представлены ТТК на сложные фирменные холодные блюда и закуски из мяса и птицы. Такие как: «Куриное суфле с сыром и прованскими травами», «Рулет из птицы по-итальянски», «Паштет куриный с тыквой», «Заливное из куриного филе с абрикосами», «Отварные рулетики из курицы с пряным омлетом». Все технико-технологические карты разрабатывается на блюда, изготавливаемые и реализуемые только на определенном предприятии общественного питания, а для продукции,

поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют. В ней наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия или его заместитель. Срок действия технико-технологических карт определяет предприятие.

«Утверждаю»

Руководитель предприятия

Технико-технологическая карта № 1.

«Куриное суфле с сыром и прованскими травами»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на фирменное блюдо «Куриное суфле с сыром и прованскими травами», вырабатываемое и реализуемое в ресторане _____.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Куриное суфле с сыром и прованскими травами», 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.).

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

3. Рецептура

Таблица

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию		Норма закладки нетто на 10 порций, кг
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
Филе куриное отварное	50	50	0,5
Мука пшеничная 1 сорта	3	3	0,03
Сливки	33	33	0,33
Масло сливочное	2	2	0,02
Яйца	20	20	0,2
Масло сливочное	2	2	0,02
Соль	0,5	0,5	0,005
Сыр маскарпоне	30	30	0,3
Сыр пармезан	15	15	0,15
Розмарин	5	5	0,05
Тимьян	2	2	0,02
Базилик	2	2	0,02
ВЫХОД	-	150	1,5

5. Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2009г.)».

Мякоть отварной птицы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2 раза, затем в фарш постепенно ввести молочный соус. Для его приготовления разогреть сливочное масло на сковороде и добавить туда муку и немного ее обжарить. После этого добавить сливки и в течение пяти минут тушить, постоянно помешивая. В блендере взбить натертый пармезан, марскарпоне и желтки до однородной массы. Белок взбить в густую пену, осторожно ввести в массу, вымешивая снизу вверх. Массу выложить в противень слоем 3 см и запечь при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Перед отпуском форму с суфле опустить на несколько секунд в теплую воду на 2/3 объема, затем форму, вынув из воды, встряхнуть и выложить суфле на порционную тарелку. Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C. Допустимый срок хранения блюда «Куриное суфле с сыром и прованскими травами» до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2-3 часа.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда «Куриное суфле с сыром и прованскими травами» должны соответствовать следующим требованиям:

Таблица

Внешний вид	суфле сохранило форму, поверхность ровная, без трещин, сверху румяная корочка.
Цвет	светло-серый.
Консистенция	однородная, рыхлая, нежная.
Вкус и запах	свойственный набору продуктов.

Микробиологические показатели качества блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011.

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Куриное суфле с сыром и прованскими травами» на выход 150 г и 100 г продукта:

Вес продукта, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	16,2	18,1	2,5	237,7
150	22,9	27,2	3,7	351,2

«Утверждаю»

Руководитель предприятия

Технико-технологическая карта № 2.

«Руллет из птицы по-итальянски»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на фирменное блюдо «Руллет из птицы по-итальянски», вырабатываемое и реализуемое в ресторане

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рулет из птицы по-итальянски», 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.).

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию		Норма закладки нетто на 10 порций, кг
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
Курица потрошенная категории	332	140	1,4
Лук репчатый	12	10	0,1
Шампиньоны	18	10	0,1
Мускатный орех	3	3	0,03
Сыр моцарелла	5,4	5	0,05
Масло растительное	5	5	0,05
Чеснок	4	4	0,04
Соль	4	4	0,04
ВЫХОД	-	180	1,8

Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2009г.)».

Сыр нарезать и смешать с толченым мускатным орехом и чесноком. Грибы поджарить вместе с луком на растительном масле до золотистого цвета. Куриные грудки вымыть, обсушить и отбить. Посолить и поперчить по

вкусу. Выложить на середину каждой грудки грибы с луком, завернуть ее рулетом, скрепить края зубочистками или перевязать ниткой. Выложить в воду, дать закипеть и вытащить. Переложить на смазанный сливочным маслом противень, посыпать сыром с орехами и запекать в духовке при 200°C 20 мин.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Готовый рулет охладить, нарезать ломтиками (по 3-4 на порцию) и украсить. Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C. Допустимый срок хранения блюда «Рулет из птицы по-итальянски» до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2-3 часа.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда «Рулет из птицы по-итальянски» должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	рулет с золотисто-румяной корочкой, украшенное зеленью
Цвет	мяса - золотисто-румяный, на разрезе белый
Консистенция	мягкая, сочная с хрустящей корочкой
Вкус и запах	нежный, с ароматом, свойственным курице

Микробиологические показатели качества блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011.

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Рулет из птицы по-итальянски» на выход 180 г и 100 г продукта

Вес продукта, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	14,8	13,8	1,4	189

180	26,7	24,9	2,5	340,9
-----	------	------	-----	-------

Технико-технологическая карта № 3

«Паштет куриный с тыквой»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на фирменное блюдо «Паштет куриный с тыквой», вырабатываемое и реализуемое в ресторане _____.

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Паштет куриный с тыквой», 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.).

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию		Норма закладки нетто на 10 порций, кг
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
Куриное филе охлажденное	177	60	0,6
Тыква	28	22	0,22
Картофель	15	10	0,1
Масса тыквено-картофельная	-	30	0,3
Соль	1	1	0,01
Масло сливочное	20	20	0,2
Масса полуфабриката	-	110	1,1

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

Масло сливочное для смазки листов	1	1	0,01
Мука пшеничная	2	2	0,02
Сметана	2	2	0,02
ВЫХОД	-	100	1

Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2009г.)». Филе отварное пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют протертые отварную тыкву и очищенный отварной горячий картофель, снова пропускают через мясорубку, добавляют растопленное сливочное масло, соль и перемешивают. На лист, смазанный тонким слоем масла и посыпанный мукой, выкладывают массу толщиной 3-4 см, разравнивают. Поверхность смазывают тонким слоем сметаны и запекают в жарочном шкафу 10 минут при температуре 230-250°C. Температура внутри изделия должна составить 85°C. Запеченный паштет охлаждают до температуры 20-25°C и нарезают по одному куску на порцию.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Паштет подают на пирожковой тарелке по одному куску на порцию. Паштет выставляют в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуют в течение 1 часа с момента изготовления. Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C. Допустимый срок хранения блюда «Паштет куриный с тыквой» до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 24 часа при температуре 2-60С. Органолептические показатели блюда «Паштет куриный с тыквой» должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	куски паштета правильной формы без разломов и трещин
Цвет	золотисто-желтый, на разрезе от белого до светло-серого с кремовым оттенком, характерным для отварной тыквы и картофеля.
Консистенция	мягкая, сочная, мажущаяся, сохраняет форму.
Вкус и запах	характерный для запеченной птицы с привкусом отварной тыквы, картофеля, сливочного масла без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические показатели качества блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011.

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Паштет куриный с тыквой» на выход 100 г продукта:

Вес продукта, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	8,9	1,5	4,8	68,3

«Утверждаю»

Руководитель предприятия

Технико-технологическая карта № 4.

«Заливное из куриного филе с абрикосами»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на фирменное блюдо «Заливное из куриного филе с абрикосами», вырабатываемое и реализуемое в ресторане

_____.

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Заливное из куриного филе с абрикосами», 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.). Обработка всех используемых продуктов

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию		Норма закладки нетто на 10 порций, кг
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
Филе куриное (охлажденное)	98	96	0,96
Соль поваренная	3	3	0,03
Мускатный орех молотый	0,5	0,5	0,005
Абрикосы (консервированные)	45	25	0,25
Сыр голландский	16,5	15	0,15
Масса п/ф	-	136	1,36
Вода для припускания	38	41	0,41
Масса припущенного филе	-	100	1
Бульон	20	20	0,2
Желатин	2	2	0,02
ВЫХОД	-	120	1,2

Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2009г.)».

Филе куриное зачищают от пленок, сухожилий, остатков жира. Отделяют большое филе от малого. Большое филе подрезают вдоль не до конца, так чтоб оно раскрылось книжкой, солим, посыпают молотым мускатным орехом. На середину филе выкладывают консервированные абрикосы, посыпают тертым сыром, формуют, укладывают в сотейник, заливают горячей водой, припускают 20 мин при закрытой крышке. Затем охлаждают и заливают желе слоем 1-2 мм (из крутого бульона и желатина) подают 1-2 куска на порцию.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо «Заливное из куриного филе с абрикосами» подают на тарелке евро стандарта. Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C. Допустимый срок хранения

блюда «Куриное филе с абрикосами» до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2-3 часа.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда «Заливное из куриного филе с абрикосами» должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Фигурно нарезанные студнеобразные куски с просвечивающим, нарезанным соломкой куриным филе
Цвет	Соответствует цвету входящих в состав продуктов.
Консистенция	Мяса птицы – мягкая, сочная; желе – упругая.
Вкус и запах	Приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

Микробиологические показатели качества блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011.

Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Заливное из куриного филе с абрикосами» на выход 150 г и 100 г продукта:

Вес продукта, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	15,82	4,63	3,33	118,27
120	18,98	5,55	3,99	141,83

«Утверждаю»

Руководитель предприятия

Технико-технологическая карта № 5.

«Отварные рулетки из курицы с пряным омлетом»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на фирменное блюдо «Отварные рулетки из курицы с пряным омлетом», вырабатываемое и реализуемое в ресторане _____.

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Куриное филе с абрикосами», 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.).

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию		Норма закладки нетто на 10 порций, кг
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
Мясо куриное	222	80	0,8
Яйцо	1	40	0,4
Майонез	25	25	0,52
Кинза	5	5	0,05
Тмин	1	1	0,01
Паприка молотая	4	4	0,04
Соль	4	4	0,04
ВЫХОД	-	150	1,5

Технологический процесс

Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2009г.)».

Кинзу мелко изрубить. Тмин обжарить на сухой сковороде, после чего перемолоть. Куриное мясо аккуратно освободить от костей, стараясь не повредить шкурку. Кости с остатками мяса залить холодной водой и сварить немного бульона - примерно пол-литра. Яйца разбить в миску, влить молоко и добавить соль. Смесь взбить венчиком или вилкой. Затем в яичную массу всыпать пряности и снова перемешать. Выпечь три омлетных блина. На лист целлофана для запекания выложить мясо курицы шкуркой вниз, посолить, поперчить, уложить омлет и аккуратно и туго свернуть рулет. Подвернуть края целлофана и перевязать ниткой. Полученные рулеты аккуратно загрузить в кипящий бульон и варить в течение часа. Остудить в бульоне, затем переложить на блюдо под гнет и охладить.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо «Отварные рулетики из курицы с пряным омлетом» подают на тарелке евро стандарта. Согласно требованиям СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C. Допустимый срок хранения блюда «Отварные рулетики из курицы с пряным омлетом» до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет 2-3 часа.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда «Отварные рулетики из курицы с пряным омлетом» должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	Поверхность не растрескавшаяся, без панировки, с хорошо поджаренной корочкой, на разрезе - однородная масса, виден фарш.
Цвет	Соответствует цвету входящих в состав продуктов.
Консистенция	Рыхлая, сочная, нежная.
Вкус и запах	Пряный, свойственный входящим в состав продуктам.

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

Микробиологические показатели качества блюда должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011.

Пищевая ценность блюда «Отварные рулетики из курицы с пряным омлетом» на выход 150 г и 100 г продукта:

Пищевая ценность

Вес продукта, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100	9,92	12,63	1,68	160,07
150	14,88	18,94	2,52	240,06

4.3 Обоснование расчета пищевой ценности сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы

Расчет энергетической ценности производят по следующей формуле:

$$X = 4 \cdot B + 9 \cdot Ж + 4 \cdot У, (5)$$

где: X - энергетическая ценность блюда, отдельного приема пищи или рациона питания, ккал;

B, Ж, У - количество соответственно белков, жиров и углеводов в блюде, отдельном приеме пищи или рационе питания, г;

4, 9, 4 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, жиров и углеводов, ккал.

Расчет производится на 100г блюда. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нетто или вес готового продукта). Расчет для блюд, прошедших тепловую обработку производится с учетом потерь пищевых веществ (таблица 2).

Таблица 2. Усредненные величины потерь пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке

Продукты	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества			
				Ca	Mg	P	Fe
Растительные	5	6	9	10	10	1 0	10
Животные	8	25	-	15	20	2	20

						0	
В среднем	6	12	9	12	13	13	3
Продукты	Витамины						Энергетическая ценность
	A	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Растительные	-	20	25	15	20	60	-
Животные	40	-	35	30	20	60	-
В среднем	40	20	28	20	20	60	10

Использование справочных таблиц позволяет рассчитать пищевую ценность новых блюд (таблицы 3-7).

Таблица 3. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюда «Куриное суфле с сыром и прованскими травами»

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта			Содержание пищевых веществ в блюде, г		
			белки	жиры	углеводы	белки	жиры	углеводы
1	Филе куриное отварное	50	30,4	3,5	0	15,2	1,75	0
2	Мука пшеничная 1 сорта	3	9,2	1,2	74,9	0,3	0,04	0,01
3	Сливки	33	2,2	33,0	4,0	0,7	10,9	1,3
4	Яйца	20	7,7	6,2	0,2	1,5	1,2	0,04
5	Сыр маскарпоне	30	4,8	41,5	4,8	1,4	12,5	1,4
6	Сыр пармезан	15	33,0	28,0	0	4,9	4,2	0
7	Розмарин	5	3,3	5,9	20,7	0,2	0,3	1,04
8	Тимьян	2	5,6	1,7	10,5	0,1	0,03	0,2
9	Бasilik	2	2,5	0,6	4,3	0,05	0,01	0,09
Итого						24,35	30,93	4,08
Итого с учетом потерь при тепловой обработке						22,9	27,2	3,7

На выход блюда 150 г:

$$\text{ЭЦ} = 4 * 22,9 + 9 * 27,2 + 4 * 3,7 = 351,2 \text{ ккал.}$$

На 100 г блюда:

$$\text{Б} = 24,35/150 * 100 = 16,2 \text{ г}$$

$$\text{Ж} = 27,2/150 * 100 = 18,1 \text{ г.}$$

$$\text{У} = 3,7/150 * 100 = 2,5 \text{ г.}$$

$$\text{ЭЦ} = 4 * 16,2 + 9 * 18,1 + 4 * 2,5 = 237,7 \text{ ккал.}$$

Таблица 4. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюда «Рулет из птицы по-итальянски»

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта			Содержание пищевых веществ в блюде, г		
			белки	жиры	углеводы	белки	жиры	углеводы
1	Курица потрошенная 1 категории	140	18,2	18,4	0	25,5	25,8	0
2	Лук репчатый	10	1,4	0	10,4	0,14	0	1,04
3	Шампиньоны	10	4,3	1,0	1,0	0,43	0,1	0,1
4	Мускатный орех	3	20,0	50,0	7,0	0,6	1,5	0,2
5	Сыр моцарелла	5	27,5	17,1	3,1	1,4	0,9	0,2
6	Чеснок	4	6,5	0,5	29,9	0,3	0,02	1,2
Итого						28,37	28,32	2,74
Итого с учетом потерь при тепловой обработке						26,7	24,9	2,5

На выход блюда 180 г:

$$\text{ЭЦ} = 4 * 26,7 + 9 * 24,9 + 4 * 2,5 = 340,9 \text{ ккал.}$$

На 100 г блюда:

$$\text{Б} = 26,7/180 * 100 = 14,8 \text{ г}$$

$$\text{Ж} = 24,9/180 * 100 = 13,8 \text{ г.}$$

$$\text{У} = 2,5/180 * 100 = 1,4 \text{ г.}$$

Studlancer.net - закажи реферат, курсовую, диплом!

$$\text{ЭЦ} = 4 * 14,8 + 9 * 13,8 + 4 * 1,4 = 189 \text{ ккал.}$$

Таблица 5. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюда «Паштет куриный с тыквой»

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта			Содержание пищевых веществ в блюде, г		
			белки	жиры	углеводы	белки	жиры	углеводы
1	Куриное филе охлажденное	60	14,73	2,0	0,4	8,8	1,2	0,24
2	Тыква	22	1,3	0,3	7,7	0,3	0,07	1,7
3	Картофель	10	2,0	0,4	18,1	0,2	0,04	1,81
4	Мука пшеничная	2	9,2	1,2	74,9	0,2	0,02	1,5
5	Сметана	2	2,8	20	3,2	0,06	0,4	0,06
Итого						9,56	1,73	5,31
Итого с учетом потерь при тепловой обработке						8,9	1,5	4,8

На выход блюда 100 г:

$$ЭЦ = 4 * 8,9 + 9 * 1,5 + 4 * 4,8 = 68,3 \text{ ккал.}$$

Таблица 6. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюда «Заливное из куриного филе с абрикосами»

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта			Содержание пищевых веществ в блюде, г		
			белки	жиры	углеводы	белки	жиры	углеводы
1	Филе куриное (охлажденное)	96	14,73	2,0	0,4	14,1	1,9	0,38
2	Мускатный орех молотый	0,5	20,0	50,0	7,0	0,1	0,25	0,04
3	Абрикосы	25	1,23	0,11	15,4	0,3	0,03	3,85

	(консервированные)							
4	Сыр голландский	15	24,1	26,8	0,3	3,6	4,02	0,05
5	Бульон	20	2,0	0,5	0,3	0,4	0,1	0,06
6	Желагин	2	87,2	0,4	0,7	1,7	0,01	0,01
Итого						20,2	6,31	4,39
Итого с учетом потерь при тепловой обработке						18,98	5,55	3,99

На выход блюда 120 г:

$$\text{ЭЦ} = 4 * 18,98 + 9 * 5,55 + 4 * 3,99 = 141,83 \text{ ккал.}$$

На 100 г блюда:

$$Б = 18,98/120*100 = 15,82 \text{ г.}$$

$$Ж = 5,55/120*100 = 4,63 \text{ г.}$$

$$У = 3,99/120*100 = 3,33 \text{ г.}$$

$$\text{ЭЦ} = 4 * 15,82 + 9 * 4,63 + 4 * 3,33 = 118,27 \text{ ккал.}$$

Таблица 7. Расчеты пищевой и энергетической ценности блюда «Отварные рулетики из курицы с пряным омлетом»

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта			Содержание пищевых веществ в блюде, г		
			белки	жиры	углеводы	белки	жиры	углеводы
1	Мясо куриное	80	14,73	2,0	0,4	11,78	1,6	0,32
2	Яйцо	40	7,7	6,2	0,2	3,08	2,48	0,08
3	Майонез	25	0,5	67,0	0	0,13	16,75	0
4	Кинза	5	2,1	0,5	1,9	0,1	0,03	0,09
5	Тмин	1	17,8	14,6	11,9	0,18	0,15	0,12
6	Паприка молотая	4	14,1	12,8	54,0	0,56	0,51	2,16
Итого						15,83	21,52	2,77
Итого с учетом потерь при тепловой обработке						14,88	18,94	2,52

На выход блюда 150 г:

$$\text{ЭЦ} = 4 * 14,88 + 9 * 18,94 + 4 * 2,52 = 240,06 \text{ ккал.}$$

На 100 г блюда:

$$Б = 14,88/150 * 100 = 9,92 \text{ г.}$$

$$Ж = 18,94/150 * 100 = 12,63 \text{ г.}$$

$$У = 2,52/150 * 100 = 1,68 \text{ г.}$$

$$ЭЦ = 4 * 9,92 + 9 * 12,63 + 4 * 1,68 = 160,07 \text{ ккал.}$$

4.4 Составление технологических схем на сложные холодные блюда и закуски из мяса птицы

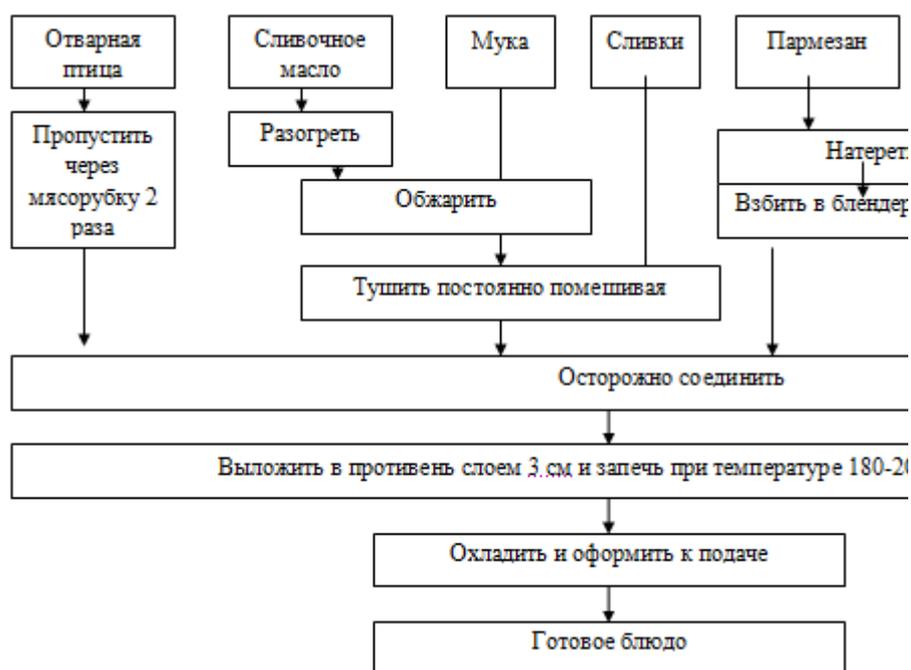


Рис. 5 технологическая схема приготовления блюда «Куриное суфле с сыром и прованскими травами»



Рис. 6 технологическая схема приготовления блюда «Руллет из птицы ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»

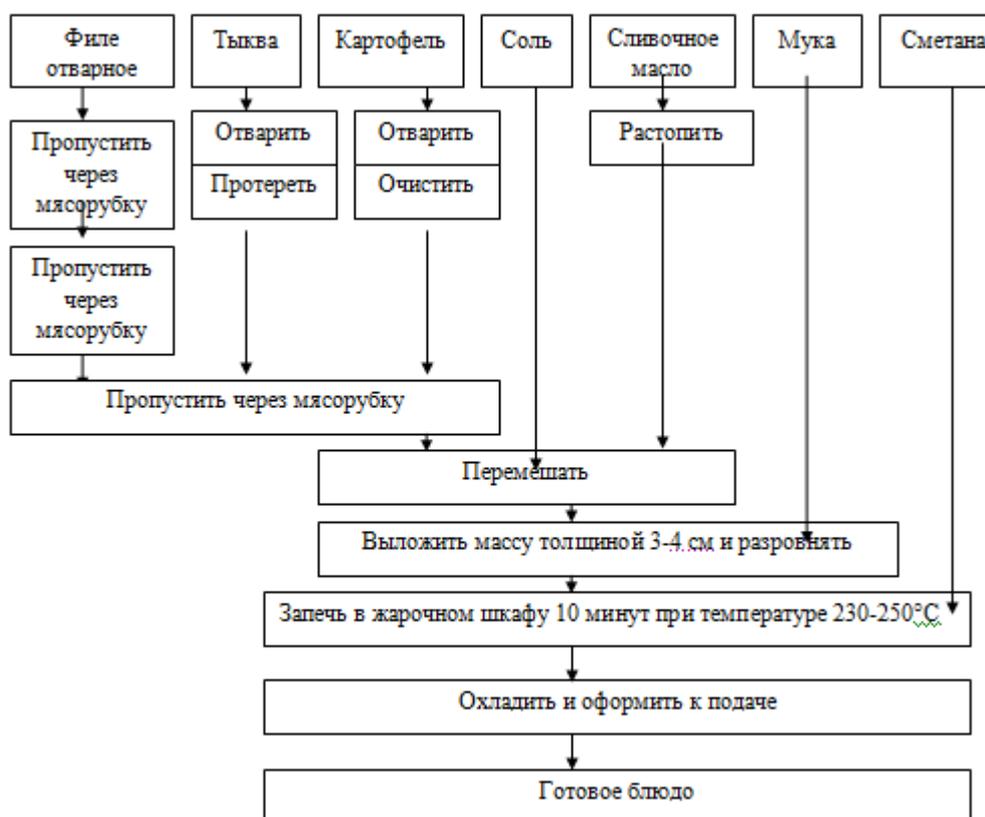


Рис. 7 технологическая схема приготовления блюда «Паштет куриный с ТЫКВОЙ»

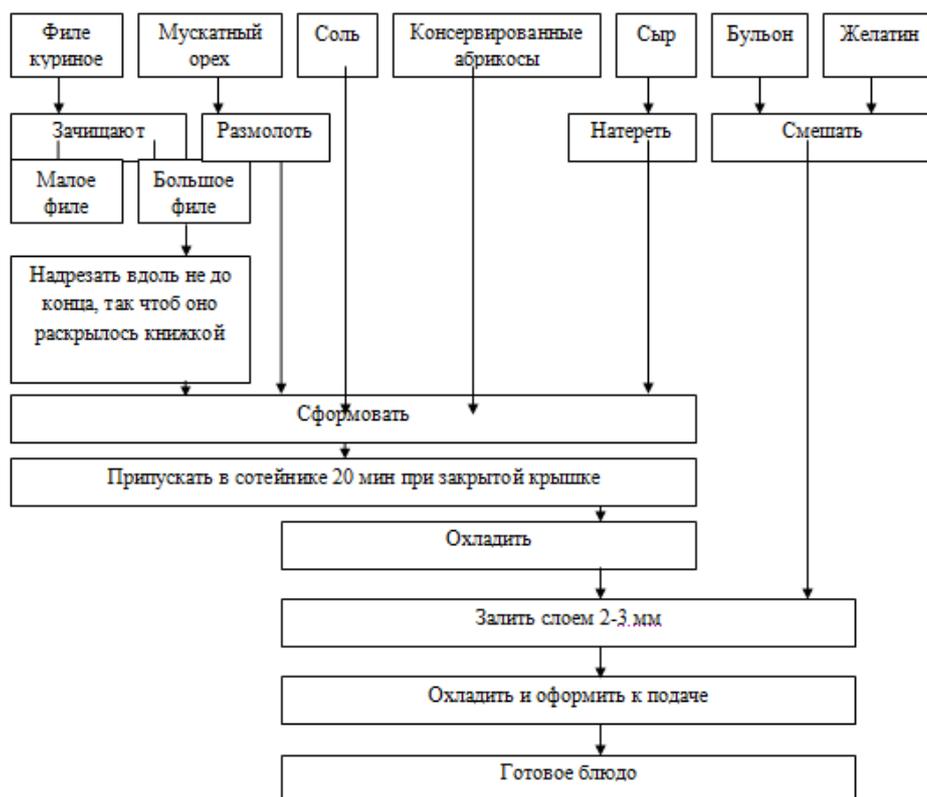


Рис. 8 технологическая схема приготовления блюда «Заливное из куриного филе с абрикосами»

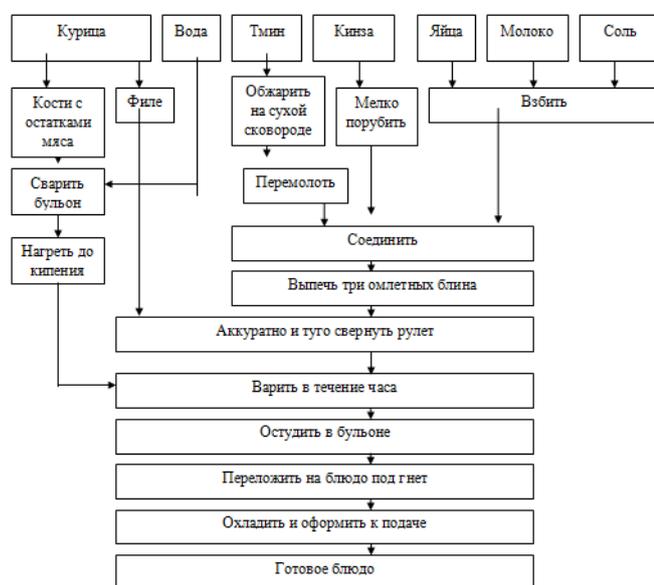


Рис. 9 технологическая схема приготовления блюда «Отварные рулетики из курицы с пряным омлетом»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Блюда из птицы знакомы людям были еще в древние времена, на стол часто подавали и дичь, и домашнюю птицу. Они питательны и легко усваиваются организмом. А также они богаты ценными пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи и обладают определенной калорийностью. Рецептуры и способы приготовления холодных закусок и блюд разнообразны. Многие из них обладают пряным вкусом (сальтисон из куриного мяса, хе из курицы по-корейски, сациви с курицей по-грузински и т.п.), некоторые имеют нежный вкус (рулет из индейки, фаршированный муссом из куриной грудки, галантин из курицы, заливное из индейки и др.), в этом случае к ним можно подать острые приправы и соусы – горчицу, хрен и т. д.

Хороший повар – творческая личность, а значит каноны, рамки, ограничения рецептурного характера не всегда по душе профессионалам из мира кулинарии. Привлечение большего числа гостей в рестораны происходит в основном, за счет внутренних ресурсов заведения, таких как меню, которое должно включать в себя разнообразные фирменные блюда, которые придется по вкусу посетителям и станут поводом не только вернуться сюда еще не один раз, но и привести с собой своих друзей и знакомых. Можно сказать, что эти блюда - это опыт, в сочетании с умением совмещать те или иные продукты, фантазировать. Разработка новых сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы направлена на расширение существующего ассортимента и создание своего неповторимого фирменного блюда в ресторанах. Для этого особое внимание уделяется выпуску продукции с наиболее ценным процентным соотношением витаминов и минеральных веществ, белков, жиров и углеводов. Кроме этого разработанное блюдо должно обладать хорошим набором ингредиентов, а также высокой пищевой и биологической ценностью.

Проведенная работа над темой «Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане» помогла ознакомиться с тем, как правильно должно быть организовано приготовление этих видов блюд. Как необходимо проводить расчет закладки сырья для их приготовления, а также на примерах приготовления сложных холодных блюд и закусок выяснилось, каким образом составляется технологическая схема приготовления того или иного блюда. В процессе работы были усвоены термины, относящиеся к приготовлению сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса птицы, их классификация, была изучена последовательность выполнения технологических операций при их приготовлении. Также большое внимание было уделено работе с нормативно-технологической документацией, определению вкусовых качеств, оформлению блюд, соблюдению правил подачи, условий хранения и сроков реализации. Исходя из этого, можно сказать, что цель данной выпускной квалификационной работы выполнена успешно.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативная литература

1. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)
2. "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст)
3. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 10.06.2014) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции").
4. ГОСТ 31467-2012. Межгосударственный стандарт. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям" (введен в действие Приказом Росстандарта от 18.10.2012 N 547-ст).
5. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 31.03.2011) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным

врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2001 N 3077).

Литература:

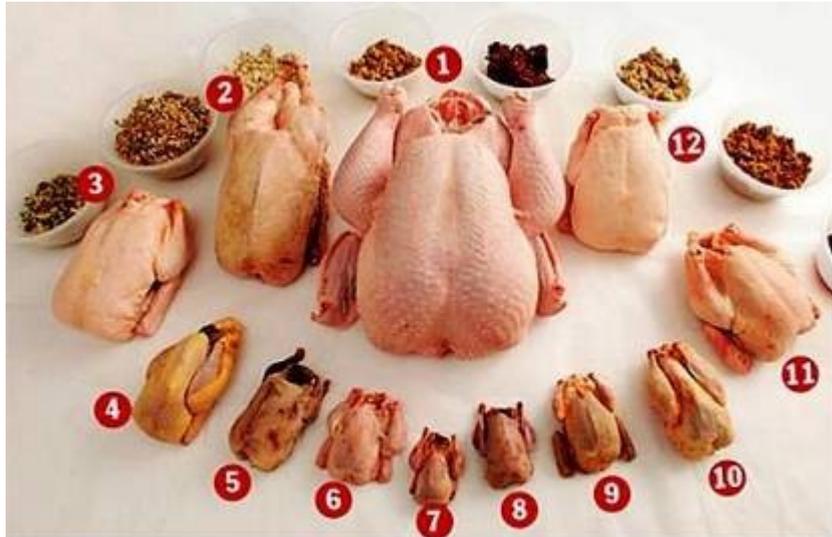
7. Артемова Е.Н., Владимирова О.Г. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса. М.: Академия, 2011. — 176 с.
8. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса. М.: Форум, 2011. — 464 с. — (Высшее образование).
9. В.И. Богушева. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие /Изд. 5-е, стер. Изд-во: «Феникс», 2015 г. – 384с.
10. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания. М.: Академия, 2012. — 240 с.
11. Егорцева Н.А. Учебно-методическое пособие по дисциплине Технологии и организация услуг питания. Тольятти: ПВГУС, 2013. – 68 с

Статьи:

12. «Потребитель требует: здоровое меню в ресторане»/ Дмитрий Антонов // Ногеса-magazine - 16 февраля 2016.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Ассортимент птицы, поступающей на предприятия общественного питания



1. индюшка, 2. гусь, 3. барабарийская утка, 4. цесарка, 5. дикая утка, 6. курица, 7. перепел, 8. куропатка, 9. голубь, 10. фазан, 11. цыпленок, 12. утка Эйлсбери

АКТ

отработки рецептуры фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов и показателей	Масса брутто, кг	Масса нетто, кг					Средние данные, кг.	Принятая рецептура, кг.
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3	Опыт 4	Опыт 5		
Масса набора продуктов*								

Масса п/ф								
Производственные потери, %								
Масса готового блюда (изделия) - в горячем состоянии								
- в остывшем состоянии								
Потери при тепловой обработке, %								

Примечание: * - приводится перечень продуктов, входящих в состав блюда.