

Министерство науки и образование Московской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский техникум»

Дипломная работа

«Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов»

ВЫПОЛНИЛ: Семёнов Д.В.

Обучающийся группы МС-212

Специальность 15.01.35

«мастер слесарных работ»

Проверит Дырлой Т.Д.

Введение

Объект исследования- крем для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Цель дипломной работы- обобщите и закрепите знания по технологическим дисциплинам

Задачи:

- Изучить и проанализировать необходимую технологическую литературу;
- Детально изучить используемое сырьё, технологию приготовления, ассортимент;
- Рассмотреть вопросы организации производства;
- Рассчитать себестоимость и продажную цену
- Рассмотреть вопросы санитарии и экологии производства отделочных кремов.

Раздел 1. Технологический процесс приготовления горячих десертов.

- Значение кремов в питании человека;
- Товароведная характеристика сырья;
- Классификация и ассортимент кремов;



Значение в питании человека

- Вкусовые и ароматические вещества
- Химические раздражители (возбудители) деятельность пищеварительных желез.



- Кремы сливочные (крем сливочный с какао-порошком, кофейный, ореховый, «Новый»)
- Кремы белковые (заварной), крем белковые (крем белковый (заварной), крем белковый с вареньем (заварной), крем «зефир»)
- Заварные крема (крем заварной, крем заварной ванильный)
- Малянистый (Шарлотт, Гляссе)

Раздел 2 разборка технологического процесса сложного горячего десерта

- 2.1 характеристика кондитерского цеха
- 2.2 техническая карта сложного горячего десерта
- 2.3 инструкционная-техническая карта

