

Департамент образования города Москвы
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина»

Работа к защите допущена
Руководитель СП
ГАПОУ МОК
им. В. Талалихина
_____ Т.Ю. Вострецова
« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(Дипломная работа)

Тема

«Совершенствование процесса приготовления сложной горячей кулинарной
продукции из баранины в условиях современного рынка»

Студент Тихомиров Дмитрий Владимирович _____
Ф.И.О. подпись дата

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Руководитель ВКР Ханяева Светлана Григорьевна _____
Ф.И.О. подпись дата

Дата защиты: « ____ » _____ 2019 г.

Оценка _____

Москва
2019

ЗАДАНИЕ

студента Тихомирова Дмитрия 3 курса 32ТП группы

Тема задания

«Совершенствование процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из баранины в условиях современного рынка»

На защиту дипломной работы должна быть представлена:

Дипломная работа с приложениями, оформленная в соответствии с установленными требованиями.

Дата выдачи задания _____

Срок выполнения дипломной работы _____

Дата защиты работы _____

Руководитель дипломной работы / Ф.И.О./ Ханяева С.Г

Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Перспективы развития современного рынка реализации баранины на предприятия питания.....	6
2. Характеристика и качество сырья, полуфабрикатов из баранины.....	8
2.1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по работе ресторанов специализирующихся на приготовления блюд из баранины.....	10
3. Классификация, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из баранины.....	16
4. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложной горячей продукции из баранины.....	20
4.1. Разработка ассортимента сложной горячей продукции из баранины.....	20
4.2. Результаты экспериментальной проработки сложной горячей продукции из дичи.....	23
5. Техническое оснащение, совершенствования процесса приготовления, контроля качества и безопасности сложной кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане.....	36
5.1 Совершенствования работы повара горячего цеха согласно единицы профессионального стандарта при приготовлении сложной кулинарной продукции.....	36
5.2. Требования к персоналу горячего цеха.....	37
5.3 Факторы формирования и комплектования рабочих мест.....	40
5.4. Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении сложной кулинарной продукции с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для отпуска.....	41
5.5 Совершенствования контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции.....	50
Заключение.....	52
Список использованных источников.....	53

ВВЕДЕНИЕ

Баранина это то мясо которое особенно любят жители Востока, которые практически выросли на нем. Для европейцев оно часто кажется излишне тяжелым, имеющим своеобразный вкус. Существует несколько видов баранины. Различают собственно баранину, мясо молочных ягнят и мясо молодых барашков. Молочный ягненок - это животное, имеющее возраст до 8 недель. Мясо ягненка считается деликатесным – оно особенно нежное и мягкое. Мясо молодых барашков - мясо животных, возрастом от 3 месяцев до 1 года. Оно тоже вкусное и нежное, но несколько уступает мясу молочного ягненка. Баранина - мясо овец, имеющих возраст более 1 года. Баранина тоже является вкусным мясом, но оно не такое нежное, так как имеет более плотную консистенцию.

Чем светлее цвет мяса, тем моложе животное. Мясо молочного ягненка имеет бледно-розовый цвет, а взрослого барана - красно-коричневый или бледно-красный цвет. У молодых животных жир белого цвета, легко отделяется от мяса. Мясо старого барана имеет темно-красный цвет, а жир у него желтый. Старая баранина жилистая и жесткая, из нее лучше готовить фарш для полуфабрикатов. Бараний жир в кулинарии почти не используют, он плохо усваивается и имеет неприятный запах.

Самой ценной считается Калмыцкая порода баранов (мясо этой породы не имеет специфического запаха, содержит большое количество витаминов и минеральных компонентов).

Баранью тушу жарят (целиком или по частям), варят или готовят на пару, употребляют в соленом и копченом виде. Из мяса взрослых животных готовят многие первые блюда: борщи, супы (солянка, шурпа, овощные супы), щи и бульоны, и вторые блюда: плов, жаркое, колбасы, сосиски, многие национальные блюда народов Азии (куырдак, форикол, бешбармак и др.). Молочный ягненок чаще всего готовится целиком (в духовке, печи или на вертеле).

Из баранины получается отличный шашлык (мясо на вертеле) - мясо режется крупными кусками, маринуется (в качестве маринада чаще всего используют кислое молоко, майонез, томатный сок, вино, воду с лимоном или уксусом) и жарится на открытом огне. Шашлык лучше всего готовить на дровах фруктовых деревьев (слива, абрикос, яблоня). В Грузии, Армении, Казахстане считается показателем гостеприимства богато накрытый стол, на котором непременно есть блюда из баранины, а также домашний хлеб и фрукты.

Хорошим гарниром к баранине считаются бобовые, а также запеченный картофель. Классикой восточной кухни считается плов с бараниной. Причем сочетать мясо лучше с длинным рисом или неочищенным, добавляя в качестве специй тмин, майоран, куркуму, барбарис, изюм, а для остроты вкуса – неочищенные головки чеснока. Для раскрытия вкуса мяса подавать его следует непременно с красным сухим вином.

Баранина хорошо сочетается с пряностями, которые перебивают характерный запах. Тмин, имбирь, майоран, репчатый лук дополняют вкус этого мяса. При этом этот продукт позволяет добавлять к нему большое количество пряных трав, которые только улучшают вкус, в отличие от говядины и свинины, для которых добавление большого количества специй часто губительно.

Мясо баранины требует особой обработки, поскольку его легко пересушить или недогоготовить. К тому же, важно для каждого блюда выбрать правильную часть. Так, для супа или шурпы подойдет лопатка, для тушения – ребрышки, для плова – задняя часть, а для шашлыка – грудинка. Баранину нельзя слишком долго жарить, поскольку она утратит свою сочность и приобретет горьковатый вкус. При этом, если мясо не дожарить, то оно будет слишком жестким и жирным.

Знатоки приготовления блюд из баранины знают, что мясо самое вкусное без заморозки, оно может храниться в холодильнике не более 4 дней. Если же вы решите его заморозить, то следует тщательно обернуть пищевой пленкой, чтобы к мясу не поступал воздух.

Цель дипломной работы - Совершенствование процесс приготовления сложной горячей продукции из баранины с учетом анализа современного рынка сырья.

Задачи:

-Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по работе ресторанов специализирующихся на приготовления блюд из баранины.

- рассмотреть перспективы развития современного рынка реализации баранины для предприятия питания;

- изучить характеристику сырья;

-изучить совершенствование процесса подготовки сырья для сложной горячей продукции из баранины;

- разработать совершенствование сложной горячей продукцией.

1. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО РЫНКА РЕАЛИЗАЦИИ БАРАНИНЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Российский рынок баранины и ягнятины в последние годы быстро развивается, отечественное производство данного вида мяса за последние 5 лет увеличилось более чем на 14 процентов и достигло 200 тысяч тонн, ссылаясь на определенные исследования, проведенного компанией «Скаут Маркетинг». Однако российский производитель, за исключением нескольких компаний, представлен в основном мелкими фермами и личными подсобными хозяйствами, которые не могут на постоянной основе в требуемых объемах и отрубях осуществлять поставки стабильного качества.

Поставки из Австралии и Новой Зеландии, на долю которых приходится 90 процентов всего импорта данного вида мяса, по оценкам SCOUTMR.RU, выросли на 50 процентов. Так если в январе-июле прошлого года из Австралии было поставлено 2,3 тысячи тонн ягнятины и баранины, то за первые 7 месяцев текущего года объемы выросли до 3,4 тысячи тонн. Импорт из Новой Зеландии вырос с 1,4 тысячи тонн до 2 тысяч тонн.

В ресторанах, специализирующихся преимущественно на мясном меню, также отмечают большой рост потребления ягнятины, особенно австралийской. «Потребление ягнятины действительно растет, особым спросом пользуется каре ягненка, а также вырезка», - отметил эксперт. По его словам, хотя в летний сезон и наблюдается период некоторого затишья, начиная с сентября спрос на блюда из ягнятины вновь возрастет.

Действительно, летний период всегда отличался относительно низким уровнем поставок. Это касается и прошлых лет, и настоящего времени. Так, если, например, в апреле текущего года в Россию было поставлено около 1200 тонн ягнятины и баранины, в мае – 950 тонн, то уже в июле объемы упали до 800 тонн. Тренд 2012 года показывает существенный сезонный рост импорта с октября по декабрь, та же тенденция ожидается и в текущем году.

К вопросу об использовании российской ягнатины при приготовлении эксклюзивных блюд представитель стейк-хауса «KoVбой» отнесся скептически. «Истинные ценители блюд из ягнатины очень трепетно относятся к его качеству. Здесь огромную роль играет технология откорма, контроль на всех стадиях должен быть на высоком уровне - от выращивания до убоя и разделки на отрубы. Пока отечественные производители во многом уступают коллегам из Австралии».

Анализ отечественного производства баранины в 2015 году. Проанализировав данные статистики ЕМИСС, ресурс SoyaNews поделился некоторыми соображениями на этот счет. Последний месяц 2015 года уверенно демонстрировал рост производства на 7,7% в сравнении с ноябрем. Таким образом, в декабре 2015 года произведено 520,44 тонны баранины, включая 506,64 тонны парной и охлажденной баранины и 13,80 тонны замороженного продукта. В то же время, если сравнивать с аналогичными данными декабря 2014 года, то фиксируется падение производства в 1,46 раза. Совокупный объем производства баранины за 2015 год упал на 3,6% до уровня 5 637,05 тонн в сравнении с 2014 годом. Наибольший объем баранины пришелся на ноябрь 2014 года – 800,60 тонны, наименьший объем – 375,53 тонн был зафиксирован в марте 2014 года.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА И КАЧЕСТВО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина имеет высокие пищевые качества, калорийна. С мясом барашка прекрасно сочетаются многие приправы, пряности и травы: чабрец, майоран, чеснок, шафран, куркума, карри, горчица, кардамон, тмин, зелень лука, петрушки, кинзы, базилика. Резкий запах розмарина и укропа, если ими не увлекаться, также удачно дополнит вкусовую гамму жаркого. В баранине насыщенные жирные кислоты составляют 52%, ненасыщенные - 48% от суммы жирных кислот в триглицеридах, в говядине - соответственно 47 и 53%. В жире баранины по сравнению с жиром говядины содержится меньше полиненасыщенных кислот.

Процентное содержание белков и в том и в другом мясе примерно одинаковое. Главное различие - содержание жира в баранине гораздо ниже, что делает его более полезным мясным продуктом. Основная польза баранины заключается в полезных веществах, которые содержатся в этом мясе. Помимо того что в баранине присутствует калий, магний, йод и железо, так еще это мясо богато витаминами группы B. Как известно все эти вещества и витамины являются необходимым элементом для поддержания организма в здоровом состоянии. Употребление баранины в пищу положительно сказывается на пищеварительной системе организма.

Мышечная ткань баранины и свинины отличается по качественному белковому показателю (соответственно 4,0 и 5,5). Вследствие особенностей количественного соотношения мягких тканей говядина, баранина и свинина имеют некоторые различия в составе незаменимых и заменимых аминокислот.

Мясо баранины делят на 2 категории:

Баранина и козлятина I категории имеют удовлетворительно развитые мышцы; остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают; подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице; на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

Баранина и козлятина II категории характеризуются слаборазвитыми мышцами; кости скелета заметно выступают; на поверхности туши имеются незначительные отложения жира в виде тонкого слоя, которые могут отсутствовать. Мясо, имеющее показатели по упитанности ниже требований, установленных для II категории относят к тощему. Мясо представляет собой комплекс тканей: мышечной, жировой, костной, соединительной, нервной, крови, а также лимфатических и кровеносных сосудов. Основными компонентами мяса являются вода, белки, жиры и минеральные вещества. Наличие в мясе белков и жиров обуславливает его высокую пищевую ценность. Баранье мясо красного - кирпичного цвета с различными тонами в зависимости от возраста и упитанности животного. На разрезе мясо имеет тонкую и густую зернистость, мраморность не наблюдается. Консистенция баранины менее плотная в сравнении с говядиной. Мясо в сыром и варёном виде имеет нежный, приятный, несколько специфический запах.

Жировая ткань белого цвета, плотная, некрошливая, со своеобразным запахом. Для выработки баранины, ягнятины и козлятины используют здоровых овец, ягнят и коз, выращенных в специализированных и индивидуальных хозяйствах, с соблюдением агрохимических, ветеринарных и зоогигиенических требований. Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Принято различать мясо ягнят, молодых барашков и взрослых баранов. Нежное мясо травоядного ягненка, в возрасте примерно между 3 и 12 месяцами, должно быть чистого нежно-розового цвета.

Постепенно, когда животное взрослеет, цвет его мяса соответственно темнеет, и у взрослого барана в возрасте двух лет мясо - багряно-красное. Грязные оттенки мяса как молодого, так и взрослого животного - признак низкого качества. Кости молодого барашка имеют легкий розово-голубой оттенок и слегка пористы; кости взрослого барана - твердые и белые. Жир, твердый и сухой на ощупь, должен иметь белый цвет. Молочный ягненок в своей жизни пробовал только молоко. Его мясо светло-розового цвета.

Молочных ягнят продают обычно целиком непотрошенными или разрезанными на четыре части. Обычно их можно приобрести лишь в конце зимы или весной.

2.1. Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по работе ресторанов специализирующихся на приготовления блюд из баранины

Исследование рыночного сегмента

Основная функция маркетинговых исследований, в том числе в ресторанном бизнесе, — способствовать оценке ситуации, выработке оптимальной стратегии, снижению риска принятия неправильных решений.

Необходимость проведения маркетинговых исследований обычно возникает при открытии нового заведения, при неэффективном функционировании действующего ресторана или при тиражировании успешной концепции.

Объектами маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе могут выступать практически все составляющие ресторанной деятельности.

Основными предметами исследования являются:

Анализ места размещения ресторана — направлен на исследование основных вопросов: стоит ли открывать в этом месте ресторан, и какого типа. Исследуется район, в котором будет располагаться заведение — его престижность, доступность, а также наличие потенциальных конкурентов и клиентов. Изучается и само помещение на предмет его пригодности под размещение ресторана и его оптимального функционирования, в том числе оцениваются его технические характеристики и юридические аспекты.

Структура отрасли — проводится анализ существующих ресторанных форматов и доля каждого в общем объеме. Важно знать насыщенность рынка предполагаемым форматом, его привлекательность, тенденции развития.

Характеристика целевого рынка — позволяет получить данные о конъюнктуре, спросе, уровне цен, о перспективах развития рынка. Главная задача — выявить имеющийся неудовлетворенный спрос.

Изучение потребителей позволяет получить сведения о существующих целевых группах, мотивах посещения ресторана, выбора блюд. Эти сведения

позволят определить для ресторана сегмент наиболее интересных из потенциальных потребителей, степень их удовлетворенности и платежеспособности, и других параметров. Важно использовать эту информацию при разработке общей стратегии.

Конкурентная ситуация — необходимо для получения данных о практике деятельности конкурентов на рынке, их сильных и слабых сторонах, особенностях их работы.

Исследования ценовой политики — тесно связано с платежеспособностью целевой аудитории, помогает определить величину допустимого «среднего чека» в ресторане.

Исследования маркетинговой и рекламной деятельности — необходимо для выбора оптимальной стратегии продвижения ресторана и его услуг, работающих инструментов маркетинга, оценки эффективности принятой в ресторане системы маркетинга.

Результаты маркетингового исследования служат основой для формулировки идеи ресторана, разработки детальной концепции и бизнес-плана для будущего заведения. На основе анализа места размещения ресторана, разрабатывается стратегия маркетинга, которая представляет собой программу, где отражены цели и задачи маркетинга, а также конкретные действия по их выполнению с учетом необходимых для этого ресурсов; разработан алгоритм достижения целей.

Основным результатом определения стратегии маркетинга является получение ясных ответов при принятии решений по следующим параметрам

бизнеса:

- вид предлагаемых услуг — концепция заведения ценообразование;
- организация сбыта;
- реклама и продвижение продукции;
- поставщики оборудования и продукции;
- план сбыта.

Питание как процесс употребления пищи удовлетворяет самую насущную потребность человека, выступает необходимым условием существования людей, их общественной и трудовой деятельности. Общественное питание в своих коллективно организованных формах является важнейшим фактором и механизмом реализации социальной политики.

Последние годы российский рынок общественного питания рос стабильными темпами. Связанный с возможностью получать значительные прибыли этот бизнес привлек большое количество инвесторов, как отечественных, так и зарубежных. Наметилась четкая тенденция — от года к году россияне меньше питаются дома и чаще посещают рестораны, кафе, бары.

Чтобы оценить существующую ситуацию и разработать прогноз развития рынка необходимо провести следующую исследовательскую работу:

2.2 Исследование рыночного сегмента

Основная функция маркетинговых исследований, в том числе в ресторанном бизнесе, — способствовать оценке ситуации, выработке оптимальной стратегии, снижению риска принятия неправильных решений.

Необходимость проведения маркетинговых исследований обычно возникает при открытии нового заведения, при неэффективном функционировании действующего ресторана или при тиражировании успешной концепции.

Объектами маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе могут выступать практически все составляющие ресторанной деятельности.

Основными предметами исследования являются:

Анализ места размещения ресторана — направлен на исследование основных вопросов: стоит ли открывать в этом месте ресторан, и какого типа. Исследуется район, в котором будет располагаться заведение — его престижность, доступность, а также наличие потенциальных конкурентов и клиентов. Изучается и само помещение на предмет его пригодности под размещение ресторана и его оптимального функционирования, в том числе оцениваются его технические характеристики и юридические аспекты.

Структура отрасли — проводится анализ существующих ресторанных форматов и доля каждого в общем объеме. Важно знать насыщенность рынка предполагаемым форматом, его привлекательность, тенденции развития.

Характеристика целевого рынка — позволяет получить данные о конъюнктуре, спросе, уровне цен, о перспективах развития рынка. Главная задача — выявить имеющийся неудовлетворенный спрос.

Изучение потребителей позволяет получить сведения о существующих целевых группах, мотивах посещения ресторана, выбора блюд. Эти сведения позволят определить для ресторана сегмент наиболее интересных из потенциальных потребителей, степень их удовлетворенности и платежеспособности, и других параметров. Важно использовать эту информацию при разработке общей стратегии.

Конкурентная ситуация — необходимо для получения данных о практике деятельности конкурентов на рынке, их сильных и слабых сторонах, особенностях их работы.

Исследования ценовой политики — тесно связано с платежеспособностью целевой аудитории, помогает определить величину допустимого «среднего чека» в ресторане.

Исследования маркетинговой и рекламной деятельности — необходимо для выбора оптимальной стратегии продвижения ресторана и его услуг, работающих инструментов маркетинга, оценки эффективности принятой в ресторане системы маркетинга.

Результаты маркетингового исследования служат основой для формулировки идеи ресторана, разработки детальной концепции и бизнес-плана для будущего заведения. На основе анализа места размещения ресторана, разрабатывается стратегия маркетинга, которая представляет собой программу, где отражены цели и задачи маркетинга, а также конкретные действия по их выполнению с учетом необходимых для этого ресурсов; разработан алгоритм достижения целей.

Основным результатом определения стратегии маркетинга является

получение ясных ответов при принятии решений по следующим параметрам

бизнеса:

- вид предлагаемых услуг — концепция заведения ценообразование;
- организация сбыта;
- реклама и продвижение продукции;
- поставщики оборудования и продукции;
- план сбыта.

Питание как процесс употребления пищи удовлетворяет самую насущную потребность человека, выступает необходимым условием существования людей, их общественной и трудовой деятельности. Общественное питание в своих коллективно организованных формах является важнейшим фактором и механизмом реализации социальной политики.

Последние годы российский рынок общественного питания рос стабильными темпами. Связанный с возможностью получать значительные прибыли этот бизнес привлек большое количество инвесторов, как отечественных, так и зарубежных. Наметилась четкая тенденция — от года к году россияне меньше питаются дома и чаще посещают рестораны, кафе, бары.

Чтобы оценить существующую ситуацию и разработать прогноз развития рынка необходимо провести следующую исследовательскую работу:

Таблица 1 – Результаты анкетирования

	Кафе «Сказка »	Ресторан «SULTAN PALACE»	Кафе «Белые ночи»
Блюда из мяса	30%	40%	35%
Блюда из рыбы	20%	18%	25%
Блюда из птицы	30%	20%	25%
Блюда из овощей и грибов	20%	22%	15%

Исходя из данных таблицы 1, процентное соотношение блюд из мяса большей популярностью пользуются в ресторане «SULTAN PALACE»

Был проведен опрос по возрастному контингенту Нового Арбата. Его результаты можно увидеть на диаграмме (Приложение Б, рисунок Б1).

Так же был проведен опрос об уровне дохода населения. Его результаты можно увидеть на диаграмме (Приложение Б, рисунок Б2).

Исследование конкурентов

Анализируя ситуацию на рынке можно сделать вывод, что большую конкуренцию может составить ресторан «SULTAN PALACE»

Была проведена оценка основных параметров ресторанов. Результаты приведены в таблице (Приложение В).

Исходя из данных таблицы, можно сделать следующие выводы, что каждый ресторан имеет свои преимущества и недостатки. Оценки мною были взяты из личного посещения данных заведений

3. КЛАССИФИКАЦИЯ, АССОРТИМЕНТ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ БАРАНИНЫ

Конечно, баранина одинаково хороша и для повседневного стола, а не только для торжественных событий и праздников.

На мясо молочных ягнят очень похоже по вкусу и способам приготовления мясо молодых козлят, хотя последнее не так распространено. В пищу идет мясо овец в возрасте от нескольких дней до трех лет и даже старше. Возраст животных, относимых к молочным ягням, обычно ограничивается восемью неделями, но этот срок каждый поставщик мяса устанавливает для себя сам. Уже само название говорит, что молочные ягнята — это сосунки; однако они рано переходят на твердую пищу, и, возможно, барашки, которые вам были проданы как молочные, успели при жизни попробовать другую пищу помимо молока. Мясо молочного ягненка считается большим деликатесом: у него мягкий вкус и нежная консистенция. Животное достаточно мало, и его можно готовить целиком, либо в духовке, либо на вертеле; впрочем, с не меньшим успехом его можно готовить, разделив тушку на четыре части. Ягнята рождаются в начале года, поэтому мясо молочного ягненка считается сезонным продуктом, доступным в свежем виде лишь в конце зимы и весной. Подавляющее большинство молодых барашков забивают на мясо вскоре после младенчества — между тремя месяцами и годом. В течение этого времени мясо у них очень вкусное и нежное, настолько, что практически любую часть тушки можно запекать.

Тушку молодого барашка разделяют на небольшое число кусков, некоторые из которых можно приготовить любым способом. Нога или часть спины, известная как седло, прекрасно подойдут для вечеринки на 6—8 человек. Отбивные из филейной части спины или корейки — идеальное блюдо для одного человека, а задней половиной — концом спины с двумя ногами — можно обильно накормить большое собрание. Такой кусок носит название «барон»: происхождение этого названия неизвестно, но образ роскошного изобильного пира, который с ним ассоциируется, целиком соответствует

истине. Вопрос, когда мясо молодого барашка становится бараниной, не имеет однозначного ответа. Одно из расхожих правил гласит, что животное, достигшее года, считается взрослым. Однако некоторые специалисты принимают в учет физические кондиции и развитие зубов животного. Мясо животного старше одного года будем называть бараниной. Его вкус даже более разнообразен, чем у мяса молодого барашка; баранина немного более плотная, но ни в коем случае не жесткая.

Разделявают баранину по той же схеме, что и молодого барашка, и готовить ее можно теми же способами. К сожалению, в наши дни баранина стала редкостью. Многие люди предпочитают более нежный вкус мяса молодого барашка, и фермерам совершенно ни к чему тратить свое время и выпасать стада лишний год или два.

Наиболее ценным является мясо молодых (до 18 месяцев) кастрированных баранов или овец, непригодных для разведения. Вкусно также мясо хорошо откормленных овец, не старше 3 лет. Оно отличается светло-красным оттенком, жир упругий и белый. У мяса старых, плохо откормленных овец — темно-красный оттенок, жир желтый. Это мясо жилистое, и поэтому его лучше всего употреблять в виде фарша. Бараний жир редко используется в кулинарии, так как у него неприятный запах и, кроме того, он плохо усваивается. Баранье мясо созревает медленно, для ускорения процесса созревания лучше всего использовать заправку из растительного масла и овощей (до 24 ч), маринад (2—3 дня) или же залить мясо кислым молоком. Приправы, входящие в состав уксусной заправки, придают бараньему мясу аромат, что необходимо ввиду его специфического запаха. Способов приготовления барашка очень много: сколько существует традиций. На Ближнем и Среднем Востоке мясо молодого барашка ароматизируют душистыми специями и варят, добавляя фрукты, например, финики и абрикосы. Теплый южный вкус придают средиземноморским блюдам оливковое масло, вино, помидоры и чеснок. В северных странах приятные сердцу и желудку блюда создаются благодаря добавлению к мясу картофеля и корнеплодов.

Чем дольше мясо готовится, тем оно становится суше и жестче, а его вкус теряется. Многих людей отталкивает специфический вкус бараньего жира. При готовке жир легко проникает в постное мясо. Поэтому перед термической обработкой следует удалить как можно больше жира с поверхности куска. Чем старше животное, тем больше у него жира и тем важнее эта процедура. Если все же вкус жира чувствуется, его можно отбить острым соусом, таким, как мятный соус на уксусе, который очень любят в Англии.

Но улучшая одно, ухудшаешь другое, поэтому мы рекомендуем как следует готовить мясо и наслаждаться его естественным вкусом. В мясе молочного ягненка или козленка жира настолько мало, что его наоборот следует добавить, например, завернув всю тушку в сальник перед готовкой. Мясо молочных животных обычно жарят или запекают.

К мясу молочного барашка лучше идут красные вина. Но конкретный выбор вина зависит уже от того, каким способом готовится мясо. Вы с одинаковым удовольствием насладитесь изысканным вином с простейшей стряпней, если только ее вкус не нарушит букета напитка, и, напротив, сложным блюдом из мяса молодого барашка, запивая его ординарным вином. Любое настоящее красное вино хорошо с запеченным барашком, но ничто не опустошит подвалы знаменитой Бургундии и не смягчит суровость прекрасного векового кларета скорее, чем в меру приправленные и аппетитно запеченные нога, седло или грудинка молодого барашка.

Существует немало изысканных красных вин, которые ничуть не уступят всемирно признанным Бордоским и Бургундским. Это и Корна и Сен-Жозеф с берегов Роны, вина разных лет из Божоле, Бургея и Шинона, провинции Турень, а также Зин-фандель и некоторые сорта Калифорнийского Каберне. Эти вина лучше всего подходят к блюдам из тушеного мяса, в качестве примеров которых можно привести наварин. Возможно, в сочетании с насыщенным вкусом, присущим французскому блюду доб, следует лучше подобрать красное вино типа Шатонеф-дю-Пап или Бароло.

Острые блюда из мяса молодого барашка с восточной вкусовой гаммой, например, тушеное мясо по-мароккански, требуют резких, даже грубых вин.

Грубое белое или розовое вино, если пить его несколько охлажденным, зачастую лучше подчеркнет специфический вкус такого рода блюд. Среди вин, которые хорошо подойдут к сильно приправленным блюдам, можно назвать римское Фраскати, многие местные вина Южной Италии и Сицилии, большинство греческих вин, белое Касси из Южной Франции и розовые вина из районов нижнего течения Роны.

4. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ БАРАНИНЫ

4.1. Разработка ассортимента сложной горячей продукции из баранины

Баранину любят и готовят в самых разных странах. Баранина – характерный ингредиент блюд восточной кухни. Греческая мусака, английская пастушья запеканка и французское жигу – признанная классика блюд из баранины. Существует несколько секретов «обхождения» с бараниной, чтобы блюда из этого мяса получились сочными и вкусными. При разделке баранины необходимо удалить пленку (она несъедобна) и срезать большую часть внешнего жира, иначе при готовке он будет препятствовать теплообмену. Немного жира все же надо оставить, чтобы мясо не получилось жестким. Жир должен быть белым, без пятен и похожим на воск. Каждая часть туши барана имеет свои кулинарное применение и способ обработки. Для тушения подходят голяшка, рулька, лопатка, шея. Жарить на гриле и запекать лучше корейку и окорок. Для плова и люля кебаб используется лопатка. Для рагу - голяшка, шея, грудинка, а для шашлыка — нога.

Баранину лучше не пережаривать, чтобы мясо получилось средне- или слабoproжаренным. Среднепрожаренное готовится 15-20 мин. при 245° С (внутри куска мяса температура должна быть 60-65° С). Мясо слабой прожарки получается при температуре 54-57°С внутри куска. Баранина, как никакое другое мясо, любит маринады. Маринуют ее минимум час, а лучше - 10-12 часов. Чем старше баран, тем дольше процесс маринования. Маринад сделает мясо более сочным, значительно улучшит его вкус. К тому же замаринованный кусок можно жарить до состояния слабой прожаренности и не опасаться, что получится мясо с кровью. Существует множество вариантов маринадов: на основе растительного масла, кисломолочных "продуктов, овощей, уксуса, лимонного сока, вина. Вкус блюд из баранины также улучшат соусы –

гранатовый, томатный, горчичный. Баранью ногу можно запечь в тесте - мясо будет более сочным.

Чтобы придать баранине пикантный вкус, уже готовое мясо можно обмазать смесью из зелени, специй, дижонской горчицы, чеснока и анчоусов или натереть сырое мясо чесноком и посыпать зеленью. А прежде чем поместить баранью ногу или лопатку в духовой шкаф - сделать в мясе глубокие разрезы и вложить в них зубчики чеснока. К жареной баранине можно подать желе из мяты, красной смородины.

Баранья нога с фасолью. Чеснок очистить, разрезать зубчики на 4 части. Ногу вымыть, срезать жир. Сделать в мясе 16 вертикальных прорезов и вложить в них чеснок. Натереть мясо солью и перцем. Тимьяна смешать с измельченной цедрой. Влить 3 ст. л. масла и вино. Поместить туда же ногу, накрыть и встряхнуть. Поставить в холодильник на 4 ч.

Разогреть духовку до 220 °С. В кастрюлю положить оставшийся тимьян и замаринованную баранину. Запекать 20 мин. Лук очистить, крупно нарезать и добавить в форму с мясом. Уменьшить температуру духовки до 190 °С и готовить 1 ч. Не включать режим «Гриль».

Оставшийся от мяса маринад процедить. Добавить бульон и готовить, пока объем жидкости не уменьшится на две трети.

Открыть банку с фасолью. Розмарин разобрать на листики. Вяленые томаты крупно нарезать. Петрушку измельчить.

Разогреть в сковороде оставшееся масло. Положить розмарин и вяленые томаты, готовить 1 мин. Добавить фасоль и запеченный лук, приправить и прогреть до нужной температуры. В конце приготовления добавить петрушку, перемешать. Выложить фасоль на блюдо с бараниной и подать к столу.

Фаршированная баранья корейка с винным соусом. Замочить кулинарный шпагат в воде. С куска корейки срезать пленки, зачистить косточки. Сделать надрез на мясе параллельно кости, не дорезав до конца на 1 см. Раскрыть мясо, как книгу и продолжать подрезать ножом параллельно столу, чтобы получился пласт толщиной 1 см. Повторить со всеми оставшимися кусками корейки. Слегка отбить мясо, чтобы оно было одинаковым по толщине, посыпать солью

и перцем. Очистить чеснок. Положить на каждый кусок корейки по 4 зубчика чеснока и небольшой веточке розмарина. Свернуть мясо в рулет и обвязать кулинарным шпагатом. Сложить подготовленную баранину в миску, полить лимонным соком и оливковым маслом. Оставить на 30 мин. Очистить и очень мелко нарезать лук-шалот. Разогрейте в сотейнике оливковое масло и обжарьте лук и 2 целых зубчика чеснока до мягкости, 5 мин. Влить вино, добавить сахар и соль, положите веточку розмарина и доведите до кипения. Варите соус на медленном огне 30 мин., пока его объем не уменьшится и он слегка не загустеет. Добавьте сливочное масло и перемешайте, варите еще 3 мин. Удалите розмарин и чеснок.

Обжарить баранину на решетке на горячих углях со всех сторон до желаемой степени готовности, 10–16 мин. Снять мясо с огня и дать отдохнуть 5 мин. Выложить на блюдо, полить соусом. Очистить, мелко нарезать зубчик чеснока и посыпать им блюдо.

Баранья корейка на гриле. Порубить баранину на порционные куски. Натереть солью и белым перцем, сразу же опустить в масло так, чтобы оно полностью покрывало мясо. Закрывать пленкой, поставить в прохладное место на 2 ч. Приготовить смесь пряностей, смолот их в кофемолке и растерев в ступке. Максимально разогреть гриль. Баранину вынуть из масла, выложить на бумажные полотенца. Когда лишнее масло стечет, натереть каждый кусок пряной смесью и жарить на гриле по 2 мин. с каждой стороны. Подавать немедленно, можно с зеленым салатом-микс и вареным рисом.

Ягнятина с анисовой тыквой и каштанами. Для гранатового масла выжать из граната сок, выпарить в сотейнике на сильном огне до 1/10 первоначального объема. Снять с огня и добавить оливковое масло по капле, помешивая, чтобы получилась эмульсия консистенции майонеза. Для пюре тыкву нарезать средними кусками. Довести до кипения минеральную воду с солью и анисом, положить тыкву, варить до мягкости, затем вынуть и переложить на противень. Сушить в разогретой до 100°C духовке 30 мин., после чего взбить с оливковым маслом в пюре. Приправить ягнячью вырезку солью и перцем, сильно разогреть в сковороде с жаропрочной ручкой оливковое масло, обжарить куски со всех

сторон до румяной корочки, переставить в разогретую до 180°C духовку на 7 мин., вынуть сковороду и сразу же посыпать вырезку измельченными каштанами и вялеными помидорами. Пак-чой (шпинат) и тыкву сварить в кипящей подсоленной воде, 2–5 мин., переложить в ледяную воду, обсушить. Тыкву выложить на противень, посыпать коричневым сахаром и запечь до корочки под грилем. Выложить на тарелки тыквенное пюре, на него – нарезанную небольшими кусками ягнятину, рядом пак-чой и карамелизованную тыкву. Сбрызнуть гранатовым маслом и подать (Приложение 1)

4.2. Результаты экспериментальной проработки сложной горячей продукции из дичи

На представленный мной ассортимент блюд из баранины, согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию, разработаны технико-технологические карты и акты проработки блюд. (Приложение 2)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**Баранья нога с фасолью****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Баранья нога с фасолью», вырабатывается в _____ и реализуется в _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Баранья нога	2000	1430
Лимон	5	5
Тимьян	10	10
Лук красный	240	200
Розмарин	5	5
Масло растительное	100	100
Вино красное сухое	350	350
Чеснок	20	16
Петрушка зелень	10	8
Фасоль белая консервированная	800	800
Вяленые помидоры	100	100
Баранья нога жареная	-	1000
Фасоль тушеная	-	1000
Выход	-	1000/1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Чеснок очистить, разрезать зубчики на 4 части. Ногу вымыть, срезать жир. Сделать в мясе 16 вертикальных прорезов и вложить в них чеснок. Натереть мясо солью и перцем, тимьяна смешать с измельченной цедрой. Влить масло и вино. Поместить туда же ногу,

накрыть и встряхнуть. Поставить в холодильник на 4 ч. Разогреть духовку до 220 °С. В кастрюлю положить оставшийся тимьян и замаринованную баранину. Запекать 20 мин. Лук очистить, крупно нарезать и добавить в форму с мясом. Уменьшить температуру духовки до 190 °С и готовить 1 ч. Не включать режим «Гриль». Оставшийся от мяса маринад процедить. Добавить бульон и готовить, пока объем жидкости не уменьшится на две трети. Открыть банку с фасолью. Розмарин разобрать на листики. Вяленые томаты крупно нарезать. Петрушку измельчить. Разогреть в сковороде оставшееся масло. Положить розмарин и вяленые томаты, готовить 1 мин. Добавить фасоль и запеченный лук, приправить и прогреть до нужной температуры. В конце приготовления добавить петрушку, перемешать.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Выложить фасоль на блюдо с бараниной и подать к столу. Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии.

(СанПиН 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности(хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов»).

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид – баранья нога должна сохранить свою форму, с поджаристой формой на поверхности

Цвет – на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого

Вкус и запах – в меру соленый, запах жареного мяса

Консистенция – Консистенция мягкая, у слабо и среднепрожаренного мяса – более сочная

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям (1) или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,ккал
100 г продукта	19,4	9,7	2,6	173,6

Подпись

Расшифровка подписи

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО

_____ (фио)

АКТ

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

Дата проведения _____

Место проведения: _____

Комиссией в составе: Заведующий производством

Директор

Бухгалтер

Проведено контрольное приготовление блюда: **Баранья нога с фасолью**

Для контрольной проработки взято: баранья нога, лимон, вяленые помидоры, лук красный, тимьян, розмарин, масло растительное, фасоль белая консервированная, чеснок, вино красное сухое

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто,г	Отходы при холл. обраб. %	Нетто,г	Отходы при тепл.обработке %	Отходы после тепл.обработке %	Выход
Баранья нога	Холодная обработка Запекание	2000	28,5	1430	37		900
Лимон	Холодная обработка	5	-	5	-		5
Тимьян	Без обработки	10	-	10	-		7
Лук красный	Холодная обработка Жаренье	240	16	200	50		100
Розмарин	Без обработки	5	-	5	-		5
Масло растительное	Без обработки	100	-	100	-		100
Вино красное сухое	Без обработки	350	-	350	-		350
Чеснок	Холодная обработка Запекание	20	22	16	40		10
Петрушка зелень	Холодная обработка	10	20	8			8
Фасоль белая консервированная	Без обработки	800	-	800	-		800
Вяленые помидоры	Без обработки	100	-	100	-		100

Выход полуфабриката: 1445 г

Выход готового блюда: 1000/1000 г

Технология приготовления: Чеснок очистить, разрезать зубчики на 4 части. Ногу вымыть, срезать жир. Сделать в мясе 16 вертикальных прорезов и вложить в них чеснок. Натереть мясо солью и перцем, тимьяна смешать с измельченной цедрой. Влить масла и вино. Поместить туда же ногу, накрыть и встряхнуть. Поставить в холодильник на 4 ч. Разогреть пароконвектомат до 200 °С. В кастрюлю положить оставшийся тимьян и замаринованную баранину. Запекать 20 мин. Лук очистить, крупно нарезать и добавить в форму с мясом.

Уменьшить температуру в пароконвектомате до 190 °С и готовить 1 ч. Не включать режим «Гриль». Оставшийся от мяса маринад процедить. Добавить бульон и готовить, пока объем жидкости не уменьшится на две трети. Открыть банку с фасолью. Розмарин разобрать на листики. Вяленые томаты крупно нарезать. Петрушку измельчить. Разогреть в сковороде оставшееся масло. Положить розмарин и вяленые томаты, готовить 1 мин. Добавить фасоль и запеченный лук, приправить и прогреть до нужной температуры. В конце приготовления добавить петрушку, перемешать. Выложить фасоль на блюдо с бараниной и подать к столу.

Подписи членов комиссии: _____



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Фаршированная баранья корейка с винным соусом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Фаршированная баранья корейка с винным соусом», вырабатывается в _____ и реализуется в _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Баранина корейка	2000	1430
Лимон	40	40
Розмарин	5	5
Чеснок	20	16
Масло оливковое	20	20
Тимьян	5	5
Вино	350	350
Масло сливочное	100	100
Лук шалот	100	84
Выход		1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Замочите кулинарный шпагат в воде. С куска корейки срежьте пленки, зачистите косточки. Сделайте надрез на мясе параллельно кости, не дорезая до конца на 1 см. Раскройте мясо как книгу и продолжайте подрезать ножом параллельно столу, чтобы у вас получился пласт толщиной 1 см. Повторите со всеми оставшимися кусками корейки. Слегка отбейте мясо, чтобы оно было одинаковым по толщине, посолите и поперчите. Очистите чеснок. Положите на каждый кусок корейки чеснок и розмарин. Сверните мясо в рулет и обвяжите кулинарным шпагатом. Сложите подготовленную баранину в миску, полейте лимонным соком и оливковым маслом. Оставьте на 30 мин. Нарезать лук-шалот. Разогреть в сотейнике оливковое масло и обжарьте лук, чеснок до мягкости, 5 мин. Влить вино, добавьте сахар и соль, положите веточку розмарина и довести до кипения. Варите соус на медленном огне 30 мин., пока его объем не уменьшится и он слегка не загустеет. Добавить сливочное масло и перемешайте, варите еще 3 мин. Удалить розмарин и чеснок. Обжарить

баранину на решетке на горячих углях со всех сторон до желаемой степени готовности, 10–16 мин. Снять мясо с огня и дать отдохнуть 5 мин.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Положить на блюдо, полить соусом. Очистить, мелко нарезать зубчик чеснока и посыпать им блюдо. Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии.

(СанПиН 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности(хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов»).

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид –куски имеют на поверхности поджаристую корочку.

Цвет – на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого

Вкус и запах – в меру соленый, запах жареного мяса

Консистенция – мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям (1) или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,ккал
100 г продукта	19,4	9,7	2,6	173,6

Подпись

Расшифровка подписи

АКТ

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

Дата проведения _____

Место проведения: _____

Комиссией в составе: Заведующий производством

Директор

Бухгалтер

Проведено контрольное приготовление блюда: **Фаршированная баранья корейка с винным соусом**

Для контрольной проработки взято: баранина, лимон, розмарин, чеснок, масло оливковое, тимьян, сахар, масло сливочное, лук красный.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто,г	Отходы при холл. обраб.%	Нетто,г	Отходы при tepl.обrab %	Отходы после tepl.обrab %	Выход
Баранина корейка	Холодная обработка Жаренье	2000	28,5	1430	37		900
Лимон	Холодная обработка	40	-	40	-		40
Розмарин	Без обраб.	5	-	5	-		5
Чеснок	Холодная обработка Жаренье	20	22	16	40		10
Масло оливк.	Без обраб.	20		20			20
Тимьян	Без обраб.	5	-	5	-		5
Вино	Без обраб.	350	-	350	-		
Масло слив.	Без обраб.	100	-	100	-		100
Лук красный	Холодн.обrab Жаренье	100	16	84	50		42

Выход полуфабриката: 1550 г

Выход готового блюда: 1000 г

Технология приготовления: Замочите кулинарный шпагат в воде. С куска корейки срежьте пленки, зачистите косточки. Сделайте надрез на мясе параллельно кости, не дорезая до конца на 1 см. Раскройте мясо как книгу и продолжайте подрезать ножом параллельно столу, чтобы у вас получился пласт толщиной 1 см. Повторите со всеми оставшимися кусками корейки. Слегка отбейте мясо, чтобы оно было одинаковым по толщине, посолите и поперчите. Очистите чеснок. Положите на каждый кусок корейки чеснок и розмарин. Сверните мясо в рулет и обвяжите кулинарным шпагатом. Сложите подготовленную баранину в миску, полейте лимонным соком и оливковым маслом. Оставьте на 30 мин. Нарезать лук-шалот. Разогреть в сотейнике оливковое масло и обжарьте лук, чеснок до мягкости, 5 мин. Влить вино, добавить сахар и соль, положите веточку розмарина и довести до кипения. Варите соус на медленном огне 30 мин., пока его объем не уменьшится и он слегка не загустеет. Добавить сливочное масло и перемешайте, варите еще 3 мин. Удалить розмарин и чеснок. Обжарить баранину на решетке на горячих углях со всех сторон до желаемой степени готовности, 10–16 мин. Снять мясо с огня и дать отдохнуть 5 мин. Положить на блюдо, полить соусом. Очистить, мелко нарезать зубчик чеснока и посыпать им блюдо.

Подписи членов комиссии: _____



Фаршированная баранья корейка с винным соусом

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**Баранья корейка на гриле****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Баранья корейка на гриле», вырабатывается в _____ и реализуется в _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Баранина корейка	1000	715
Зира	15	15
Кориандр	5	5
Гвоздика	2	2
Корица	1	1
Перец черный горошком	2	2
Перец красный острый	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
Перец белый	0,5	0,5
Выход		1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Порубить баранину на порционные куски. Натереть солью и белым перцем, сразу же опустить в масло так, чтобы оно полностью покрывало мясо. Закрывать пленкой, поставить в прохладное место на 2 ч. Приготовить смесь пряностей, смолот их в кофемолке и растерев в ступке. Максимально разогреть гриль. Баранину вынуть из масла, выложить на бумажные полотенца. Когда лишнее масло стечет, натереть каждый кусок пряной смесью и жарить на гриле по 2 мин. с каждой стороны. Подавать немедленно, можно с зеленым салатом-микс и вареным рисом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Положить на блюдо, полить соусом. Очистить, мелко нарезать зубчик чеснока и посыпать им блюдо. Мясные блюда, жаренные крупными кусками, хранят около 3 ч в горячем состоянии.

(СанПиН 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности(хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов»).

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества

Цвет – на разрезе у слабoproжаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого

Вкус и запах – в меру соленый, запах жареного мяса

Консистенция – мягкая, у слабо и среднепрожаренного мяса – более сочная

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям (1) или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,ккал
100 г продукта	19,4	9,7	2,6	173,6

Подпись

Расшифровка подписи

АКТ

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

Дата проведения _____

Место проведения: _____

Комиссией в составе: Заведующий производством

Директор

Бухгалтер

Проведено контрольное приготовление блюда: **Баранья корейка на гриле**

Для контрольной проработки взято: баранина, лимон, розмарин, чеснок, масло оливковое, тимьян, сахар, масло сливочное, лук красный

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто,г	Отходы при холл. обраб.%	Нетто,г	Отходы при тепл.обаб %	Отходы после тепл.обаб %	Выход
Баранина корейка	Холодная обработка Жаренье	1000	28,5	715	37		450
Зира	Холодная обработка	15	-	15	-		15
Корианд	Без обработки	5	-	5	-		5
Гвоздика	Холодная обработка	2	-	2	-		2
Корица	Без обработки	1	-	1	-		1
Перец черный горошком	Без обработки	2	-	2	-		2
Перец красный острый	Без обработки	0,5	-	0,5	-		0,5
Масло растительное	Без обработки	10	-	10	-		10
Перец белый	Холодная обработка	0,5	-	0,5	-		0,5

Выход полуфабриката: 750 г

Выход готового блюда: 500 г

Технология приготовления: Порубить баранину на порционные куски. Натереть солью и белым перцем, сразу же опустить в масло так, чтобы оно полностью покрывало мясо. Закрывать пленкой, поставить в прохладное место на 2 ч. Приготовить смесь пряностей, смолот их в кофемолке и растерев в ступке. Максимально разогреть гриль. Баранину вынуть из масла, выложить на бумажные полотенца. Когда лишнее масло стечет, натереть каждый кусок пряной смесью и жарить на гриле по 2 мин. с каждой стороны. Подавать немедленно, можно с зеленым салатом-микс и вареным рисом.

Подписи членов комиссии: _____



Баранья корейка на гриле

5.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ, СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ В РЕСТОРАНЕ

5.1 Совершенствования работы повара горячего цеха согласно единицы профессионального стандарта при приготовлении сложной кулинарной продукции

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства (рис.1), Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

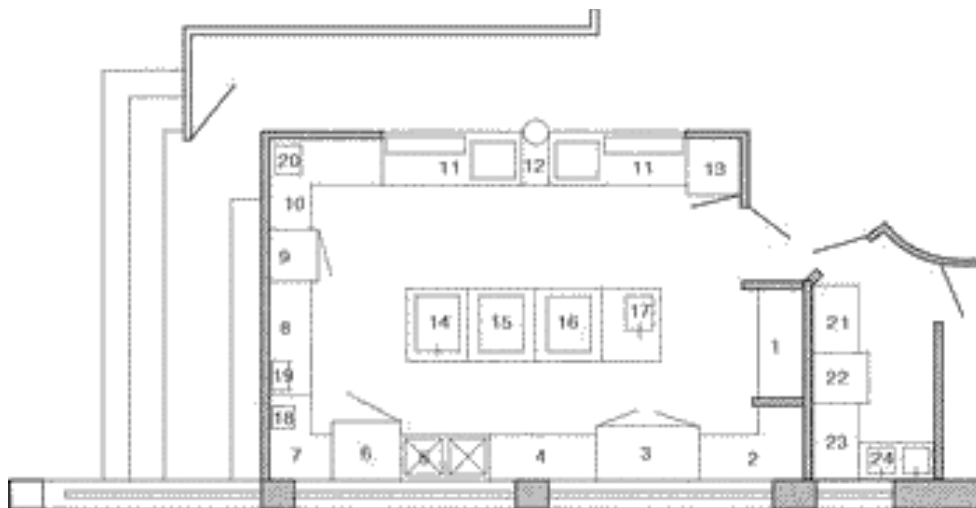


Рис. 1. Схема горячего цеха

Горячий цех

1. Мангал угольный.
2. Рабочий стол с полкой угловой (индивидуальный заказ).
3. Шкаф холодильный Desmon (Италия), 1400 л.
4. Стеллаж для посуды (Россия).
5. Мойка 2-секционная (Россия).

6. Пароконвектомат Lainox (Италия), 6 уровней.
7. Стол рабочий угловой с полкой (индивидуальный заказ).
8. Стол-холодильник Desmon (Италия).
9. Холодильник Desmon (Италия).
10. Стол рабочий угловой с полкой и выдвижными ящиками (индивидуальный заказ).
11. Столик линии раздачи с подогреваемым внутренним объемом, врезанными водяными мармитами и инфракрасными подогревателями блюд.
12. Нейтральный элемент.
13. Холодильник Desmon (Италия)
14. Нейтральный элемент с траком и краном холодной воды (индивидуальный заказ).
15. Электрическая плита Garland (США), 4-конфорочная, с духовым шкафом.
16. Электрическая плита Garland (США), 6-конфорочная, с духовым шкафом.
17. Нейтральный элемент с мойкой (индивидуальный заказ).
18. Мясорубка.
19. Слайсер Robot Coupe (Франция).
20. Блендер Robot Coupe (Франция).

5.2. Требования к персоналу горячего цеха

Разные должности и работы требуют разных личностных качеств, на производстве — люди, которые могут сконцентрироваться на своей работе. Кроме того, вам потребуется человек, который будет контролировать работу других и следить за порядком.

Персонал ресторана

Шеф-повар. Стимулирует креативность, способствует повышению профессионального уровня поваров и является лидером персонала кухни. Будьте осторожны: многие сейчас называют себя «шеф-поварами», хотя никогда не брали в руки кухонного ножа. Настоящий шеф-повар должен подтвердить резюме и/или рекомендациями что он занимался управлением, обучением и развитием персонала; разрабатывал меню; сумел организовать

профессиональную, прибыльную и слаженную работу кухни; получал благодарности, награды и положительные отзывы критиков; обладает специальными знаниями (обслуживание, вина, крепкие спиртные напитки) и знает, как применить их к вашей концепции.

Вам следует насторожиться, если кандидаты на должность шеф-повара заранее откажутся готовить блюда по специальным заказам. Посетителям, которые делают специальные заказы, обычно непросто угодить, а они ищут именно такое место, где к их прихотям прислушиваются и готовы идти им навстречу. Хороший шеф-повар должен быть в некотором роде экстрасенсом, умеющим угадывать кулинарные прихоти клиентов. Хороший шеф-повар должен быть в курсе современных кулинарных тенденций. Хороший шеф-повар обладает адаптивностью, креативностью и энтузиазмом. Хороший шеф-повар принимает вызов «трудных» клиентов, от которого отказываются другие, видя в этом возможность проявить свои способности.

Повар предварительного приготовления («преп-кук»). Участок предварительного приготовления — сердце кухни. Работающие на этом участке повара — скромные герои, которые выполняют самую тяжелую повседневную работу. На них держится меню и вообще вся кухня — они нарезают мясо, крошат зелень и овощи, варят супы, готовят основные соусы, замешивают тесто и пр. Участок предварительного приготовления обеспечивает фронт работ для смены. Многие считают, что предварительное приготовление — самый важный этап. Если что-то пойдет не так, этого уже не исправить. Возьмем, к примеру, суп. Суп не варится на заказ. Суп готовится заранее, чтобы хорошо настояться к обеду или ужину. Когда посетитель заказывает суп, официант просто наливает порцию и относит её клиенту. Если на стадии предварительного приготовления нарушена технология, суп испорчен, в других случаях повара предварительного приготовления начинают процесс, а повара линии его заканчивают. Например, повара предварительного приготовления варят и разделяют креветок, а повара линии смешивают и заправляют салат. Повара предварительного приготовления должны ориентироваться в кладовых и холодильных комнатах,

чтобы быстро находить продукты. Они должны знать, где находятся все ингредиенты, необходимые для приготовления того или иного блюда. Они также должны уметь обращаться с различными кухонными инструментами и оборудованием — разделочным ножом, топором, кухонными комбайнами, наклонной сковородой, обжарочным аппаратом, и даже грилем.

Повара линии. Эти повара работают на линии — участке кухне, где завершают приготовление пищи и готовят блюда на заказ. Линия включает несколько участков, предназначенные для разных операций — участок обжарки, участок соте, гриль и т.д. Большинство поваров линии должны иметь предварительный опыт работы на кухне. Многие начинают с участка предварительного приготовления, а потом переходят на линию. Если позволяет концепция, можете поставить неопытного повара на «холодный» участок — замешивать тесто или работать в буфетной, затем учить их навыкам работы на других участках, насколько позволяют их способности и желание. Обычно на «холодных» участках применяются более простые технологии. Обычно самым опытным должен быть повар на участке соте — там требуется самая высокая квалификация и выполняется самый большой объем работ.

Помощник шеф-повара. Помощник шеф-повара — второе лицо на кухне. Обычно он замещает шеф-повара в его отсутствие. Помощник шеф-повара — это что-то вроде стажера, однако и он может заниматься обучением подчиненных, помощник шеф-повара изучает систему заказов, управление материально-техническим снабжением и ценообразование. Кроме того, помощники перенимают у шеф-поваров творческий подход к работе, кулинарный стиль и философию пищи в целом. Некоторые шеф-повара используют их как ассистентов, другие полностью передают им управление кухней. Иногда в одной кухне работает несколько заместителей шеф-повара.

Менеджер кухни. Менеджер кухни, или МК, досконально понимает механизм кухни. Он может заниматься заказами и управлять персоналом, но не имеет высокой кулинарной квалификации. Главная обязанность МК — поддерживать слаженность работы кухни. Хороший МК знает стандарты и может выполнять производственные инструкции, однако, от него не требуется

особого творчества и знания технологии. МК может обучать персонал основам профессии. МК должен быть очень компетентным и действовать в интересах производства.

Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и несет ответственность за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд. Он следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

Повар V разряда готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки.

Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре.

Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).

5.3 Факторы формирования и комплектования рабочих мест

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки). Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола. Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала. Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием -

тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами. В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-П, машина для приготовления картофельного пюре). Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

5.4. Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении сложной кулинарной продукции с использованием современного оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для отпуска

Использование современного технического оборудования позволяет наиболее эффективно реализовать производственную программу предприятия при максимальной экономии материальных (сырьевых) и энергетических ресурсов, минимальном числе работников и рациональном использовании производственных площадей.

Каждому владельцу ресторана известно, что для успешной работы заведения требуется определенное оснащение. Сюда относится электромеханическое, тепловое, холодильное оборудование, нейтральные элементы из нержавеющей стали (столы, мойки, вытяжные зонты). Важнейшая составляющая этого перечня – тепловое оборудование для ресторана. Плита профессиональная – универсальное устройство для тепловой обработки пищи и всевозможного приготовления горячих блюд. От бытовых устройств промышленные агрегаты отличаются мощностью, надежностью, способностью работать в интенсивном режиме. При выборе данного теплового оборудования следует учитывать 2 главные параметры. Сюда относятся производительность и вариант исполнения. Производительность прямо зависит от количества

конфорок. Если требуется готовить немного еды достаточно будет одно- или двухконфорочной модели. Большие заведения требуют агрегата с четырьмя и более рабочими зонами. Форма нагревательных пластин также может различаться: круглые, квадратные и прямоугольные.

Самой востребованной является плита на 4 конфорки с прямоугольными нагревательными элементами.



Рис.2 Тепловое профессиональное оборудование

Выпускаются настольные и напольные модели (Рис.2). Первые отлично подойдут для мест с ограниченной площадью. Напольные плиты изготавливаются либо на открытой базе или в комплектации с жарочным шкафом. Плита с духовкой – самое оптимальное решение. Одновременно можно готовить на нагревательной поверхности и запекать блюда в духовке. Открытая полка может использоваться для хранения посуды или кухонного инвентаря. Материалом изготовления конструкций, как правило, является нержавеющая сталь.

Пароконвектомат – вид преимущественно профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи.(рис.3 В последнее время появились также удобные бытовые пароконвектоматы, но их стоимость существенно выше других бытовых приборов и близка к ценам

профессиональной техники. Этому способствует возросший уровень автоматизации и программирования режимов, а также все более удобный пользовательский интерфейс, в том числе на русском языке.

Данный вид кухонного оборудования позволяет производить до 70 % всех вероятных операций тепловой обработки продуктов. Таким образом, пароконвектоматы заменяют несколько видов теплового оборудования, такие как: пароварка, жарочный шкаф, конвекционная печь, электроварка, плита, сковорода, пищеварочный котел.

Основные режимы работы:

- приготовление на пару (режим пара 100% влажности и температуры от +80°C до +120°C),
- конвекция (циркуляция горячего воздуха) (режим преимущественно жарки или выпечки при отсутствии (0%) пара и температуре от +30(80)°C до +250 °C),
- комбинированный вариант приготовления (одновременно используется пар (в интервале от 0 до 100% влажности) и горячий воздух при температуре от +30°C до +250 °C).
- низкотемпературный пар
- регенерация Finishing

Эти режимы позволяют в одном устройстве применять различные способы приготовления продуктов: обжарка, припускание, низкотемпературный пар, запекание, разогрев, расстойка, выпечка, варка на пару, тушение, регенерация.

Большое распространение пароконвектоматов обусловлено экономической эффективностью их применения на больших объемах приготавливаемых продуктов, т.е. возможность приготовить большое количество продуктов с меньшими затратами тепловой энергии (электрической или газовой) на единицу продукции. Кроме того, приготовление в пароконвектомате даёт снижение расхода масла и улучшает диетические свойства приготавливаемой пищи.

Область эффективного применения пароконвектоматов в профессиональной кухне почти не ограничена. Нецелесообразно или малоэффективно их применение для малых объемов продуктов относительно объёма печи и при нагреве больших объемов воды (кипячение горячих напитков и приготовление супов).



Рис. 3. Пароконвектомат

Sous-vide (/ су:' вид /; по-французски - "в вакууме") (Рис.4) является методом приготовления пищи запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане дольше, чем обычное время приготовления — до 72 часов в некоторых случаях — с точным регулированием температуры значительно ниже, чем обычно используется для приготовления пищи, как правило, около 55° С до 60° С для мяса и немного выше для овощей. Цель состоит в том, чтобы готовить продукт равномерно, не пережаривая, а также сохраняя внутри одну и ту же степень готовности, сохраняя сочность.



Рис.4 Прибор для приготовления методом су-вид Steba Sous Vide SV 1

Для того чтобы приготовить изысканное блюдо, недостаточно только мастерства повара и качественных продуктов. Еще одно условие успеха — использование профессиональной кухонной посуды(рис.4) , определяющей скорость и удобство работы. Посуда должна быть:

- выполненной из экологически чистых материалов и безопасной с санитарно - гигиенической точки зрения;
- удобной и безопасной с точки зрения эксплуатации;
- надежной и износостойкой, в том числе к воздействиям щелочных агрессивных сред;

Современному повару необходимо располагать набором профессиональной кухонной посуды, включающим широкую линейку всевозможных котлов, кастрюль, сотейников, сковород и конечно, гастроемкостей. Кухонная утварь, используемая поварами на ресторанных кухнях, должна не только отличаться эргономичностью и современным дизайном, но и быть прочной, долговечной и функциональной. При ее выборе следует принимать во внимание множество факторов, включая используемый при изготовлении материал, толщину стенок, надежность крепежа ручек, способ обработки поверхности и т.д. Формы и размеры наплитной посуды зависят от того, для приготовления каких блюд она предназначена. Особенно это актуально для сковород, при жарке на которых происходят резкие перепады температуры.

Если большая глубокая сковорода с крышкой подойдет для тушения овощей, то для приготовления омлета и блинов более уместной окажется мелкая. Как правило, производители кухонной посуды маркируют сковороды и кастрюли по диаметру дна. В их ассортименте представлены низкие, средние, высокие кастрюли и котлы емкостью от 1 до 100 л с диаметром от 16 до 36 см, мелкие и глубокие сковороды диаметром от 12 до 130 см.



Рис. 6 Кухонная посуда и инвентарь

Ассортимент профессиональной кухонной посуды делится на 6 основных групп, (рис.6):

- Наплитная кухонная посуда (котлы, кастрюли, сотейники, сковороды и т.д.)
- Гастроемкости
- Посуда для выпечки (противени, листы, лотки, решетки, формы)
 - Кухонный инвентарь (дуршлаг, миски, половники, соусники, шумовки, лопатки, щипцы и т.д.)
- Профессиональные ножи
- Деревянный инвентарь (разделочные доски, скалки, веселки и т.д.)

Существует более 20 видов материалов, из которых изготавливается производственная тара для общепита. Посуда может быть сделана из пищевых пластиков, композитных материалов, стекла, керамики, чугуна, алюминия, меди, дюрали, нержавеющей стали, даже из поливолокна, каждый вид материалов соответствует температурному режиму эксплуатации изделия,

проходит многочисленные физико-химические испытания. Сегодня производители выпускают кухонную посуду из — алюминия, меди, чугуна и нержавеющей стали. Каждый из них имеет свои достоинства и недостатки.

АЛЮМИНИЙ - для тех, кто предпочитает наиболее экономный подход в оснащении кухни. Единственное ее достоинство заключается в доступной цене. Зато недостатков более чем хватает. Помимо того, что алюминиевые кастрюли и котлы портятся от соли, соды и кислот, этот металл небезопасен для здоровья, поскольку при нагревании образует, мягко говоря, не слишком полезный для здоровья гидроксид алюминия. Кроме того, алюминий недостаточно прочен, легко деформируется и сложно моется.

МЕДЬ - более универсальной является медная кухонная посуда. Из ее толстого слоя делают внешние стенки, что обеспечивает изделиям красивый вид и способствует великолепному распределению тепла. Поскольку чистая медь в соприкосновении с пищей может образовать ядовитый купорос, внутренняя поверхность посуды покрывается нержавеющей сталью или слоем меди, луженой оловом. Медь обладает прекрасной теплопроводностью и потому часто применяется кондитерами, например, для приготовления соусов. Но из-за того, что медная утварь довольно дорого стоит и требует особого ухода, ее преимущественно используют для изысканной подачи блюд. **ЧУГУН** - популярность чугунной посуды объясняется тем, что этот материал обладает высокой теплоемкостью. Чугун долго прогревается, зато потом он длительное время отдает тепло готовящимся продуктам, что в итоге только улучшает их вкусовые характеристики. Мясо на чугунной сковороде равномерно прожарится и не высохнет, а суп или каша, томящиеся в чугунке, приобретут ни с чем не сравнимый вкус. Поскольку дно и боковые стенки у чугунной утваригреваются равномерно, весь объем блюда даже без перемешивания достигнет одинаковой степени готовности без подгорания.

Кроме того, ученые доказали, что посуда из чугуна обогащает приготовленную в ней пищу железом, которое легко усваивается организмом. Но и здесь не без ложки дегтя. Поскольку чугун является пористым материалом, он легко впитывает запахи. Кроме того, существенный недостаток

чугунной посуды — ее солидный вес, что при постоянном использовании на ресторанной кухне вызывает неудобства.

НЕРЖАВЕЙКА - наиболее популярна у рестораторов, кухонная посуда из нержавеющей стали марки 18/10, содержащей 18 процентов хрома (придает сплаву твердость и химическую стойкость) и 10 процентов никеля (обеспечивает износостойчивость и яркий блеск). Стальная посуда отличается высокими антикоррозионными свойствами и устойчивостью к воздействию кислот и щелочей. В кастрюлях и сковородах пищу можно готовить с минимальным содержанием масла и воды и с сохранением в ней витаминов и питательных веществ. Поверхность посуды бывает зеркально отполированной, матовой или комбинированной. Безупречно гладкое дно, обеспечивающее отличный контакт с нагревающей поверхностью, гарантирует эффект оптимального распределения тепла, позволяющий сократить расход электроэнергии. Тщательно обработанная поверхность не только легко отталкивает грязь, но и красиво выглядит, поэтому такую посуду часто используют на открытых кухнях. Стальные сковороды идеальны для пассерования, бланширования и жарки бифштексов и омлетов, поскольку только на них происходит карамелизация естественного сока продуктов. В результате продукты сохраняют внутри сочность и нежность, оставаясь снаружи поджаренными и хрустящими. Для компенсации основного недостатка нержавеющей стали — плохой теплопроводности — все ведущие производители используют в посуде термодиффузионное дно, состоящее из двух слоев нержавеющей стали 18/10 и помещенной между ними толстой алюминиевой прослойки, обладающей высокой теплопроводностью. Благодаря такому технологическому решению в кастрюлях и сковородах с дном “сэндвич” происходит оптимальное распределение тепла по всей поверхности и пища готовится гораздо быстрее. Сегодня посуда из нержавеющей стали - представлена на рынке множеством фирм-изготовителей. Наибольшую известность снискала продукция французской компании de Buyer, производящей кухонные и кондитерские принадлежности с 1830 года. Посуда от de Buyer используется на кухнях Букингемского дворца, Белого дома, на

кухнях президентов Франции и Японии Особой популярностью у поваров пользуется одна из самых известных посудных серий производителя — Priority, изготовленная из амальгамной стали 20/10. Для нее характерны равномерное прогревание по всему объему, исключаяющее необходимость перемешивания пищи, и не нагревающиеся ручки, надежно закрепленные заклепками. Эту посуду можно использовать для приготовления самых нежных соусов, которые в противном случае пришлось бы готовить в изделиях из меди. Благодаря стильному дизайну посуда серии Priority идеальна для использования на открытых кухнях и для блюд — фламбе, готовящихся непосредственно у столиков гостей. На отечественном рынке широко представлена кухонная посуда от итальянских производителей, разработанная в тесном контакте с квалифицированными школами гостинично-ресторанного бизнеса этой страны. Одним из лидеров является компания Paderno, основанная в 1925 году. Очень популярна среди рестораторов и испанская посуда Lascog, представленная на рынке с 1968 года и отличающаяся восхитительным дизайном, безупречным качеством и доступной ценой. Компания делает упор на традиционный ассортимент кухонной продукции из пищевой нержавеющей хромоникелевой стали 18/10. Посуда имеет матовую внешнюю поверхность, чрезвычайно практичную, легко очищающуюся и устойчивую к механическим повреждениям. Полые ручки сковород и сотейников, прочно приваренные и плотно прилегающие к корпусу без зазоров и впадин, предотвращают ожоги.

Вывод: использование профессиональной кухонной посуды, определяющей скорость и удобство работы. Профессиональная кухня — это таинство. Каждый повар творит кулинарный шедевр. А потому кухня в ресторане, кафе или заводской столовой должна быть укомплектована современным, надежным и профессиональным оборудованием. Соответственно и работать на них должны профессионалы.

5.5 Совершенствования контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции

Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции, при реализации готовой продукции и обслуживании потребителей. От соблюдения санитарно-гигиенических правил зависит качество и безопасность кулинарной продукции.

Работники ПОП должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Качество выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть производственные столы чистой влажной тканью. В процессе работы своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются 0,5% раствором хлорной извести, промываются проточной водой.

Необходимо использовать разделочные доски и ножи строго по маркировке.

В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару. При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах. Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации.

Чтобы не допустить развитие микробов уже в готовой пище ее необходимо хранить на раздаче не более 2-3 часов, соблюдая определенную температуру. Так температура хранения на раздаче и подаче первых блюд 75°С.

Готовая продукция перед отпуском подвергается бракеражу по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Цели задачи моей дипломной работы выполнены: рассмотрены перспективы развития современного рынка реализации баранины для предприятий питания, изучены характеристика и процесс подготовки сырья, разработан ассортимент и технологии приготовления блюд из баранины, составлена технологическая документация на блюда.

Разработанные мной блюда, рекомендую для внедрения в производство.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативная

- "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
- ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. И доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2006г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007г.

Основная

- Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.
- Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.
- Совершенствования на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.

Дополнительная

- Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие. М. «Академия», 2015г.

Интернет-ресурсы

www.pompred.ru/nd_op.ph

www.gastronom.ru/

www.starslife.ru/2016/02/21/kak-podobrat-plitu-elektricheskuyu-dlya-restorana/