

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни

«Технологія виробництва кулінарної продукції»

Тема: «Технології стародавніх українських солодких страв, рекомендації з їх використання в сучасних умовах»

Виконавець:

Студент 2 курсу, Т-2-14 групи

денної форми навчання

Уваров Артур

Керівник

Усатенко Наталя Миколаївна

Актуальність теми.

У широкому спектрі продукції, яка виробляється закладами ресторанного господарства, особливий статус мають солодкі страви, користуються підвищеним попитом споживачів у силу високих органолептичних показників, харчовій цінності і гарній засвоюваності.

Асортимент солодких страв, що реалізується на ринку України, представлено, в основному, десертами, виготовленими на молочній основі, – йогуртами, сирними масами, м'яким і загартованим морозивом. Існуюча «ніша» ринку заповнюється десертами і солодкими стравами імпортного виробництва.

Дослідження ринку показують що має сенс масовий випуск солодких страв в основу яких покладено традиційну ресторанну технологію цієї групи страв.

Реальний склад диктується органолептичними показниками продукції без урахування функціонально-технологічних властивостей сировини, фізико-хімічних процесів, що відбуваються, економічної ефективності технологічного процесу.

Мета і завдання дослідження.

Метою роботи є обґрунтування та розробка технології солодких страв.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання:

- дослідити ринок солодких страв та визначити технологічні та економічні аспекти;
- розробити технологію солодких;
- дослідити основні показники якості та безпечності солодких страв;
- провести організаційно-технологічні заходи з впровадження результатів дослідження у виробництво.

*Асоцримент даної
групи страв в
класичній кухні.*

1. Струдель з яблуками



2. Зрази з творогу з ізюмом



3.Гарбузова запиканка



2.3 Розробка моделі рецептурного складу.

Після обробки страви був розроблений проект рецептури в який було включено:

- назва сировини, що використовується в технологічній послідовності, починаючи з першої;*
- норми закладки сировини масою брутто і нетто;*
- маса напівфабрикату;*
- вихід напівфабрикатів та готового виробу.*

Проект рецептури оформлюємо у вигляді таблиці

Найменування продуктів	Кількість продуктів на 1 порцію	
	Маса бруто, г	Маса нетто,г
Повидло яблучне (консервоване)	40	40
Манна крупа	16	16
Мадера чи ром	4	4
Яйця	1/2 шт.	20
Цукор	5	5
Горіхи Фундук	21	11/10*
Чорнослив п/ф	32	24
Маса пудингу	-	100
Соус	50	50
Вихід		150

***Послідовність
опису проекту
технології:***

1.С початку відокремлюємо білки від жовтків



2. Розтираємо сирі жовтки з цукром



3.Добавляем ром та повидло яблучне



4.Потім додаємо манну крупу і взбиваємо білки



**5. Добре перемішуємо та
формуємо. Запікаємо при
 $t=190-195^{\circ}\text{C}$**



Надежда Андряхина для alimago.ru

6. Поддаємо «Ромову вежу» з ягідним соусом



Складання карти технологічного процесу страви «Ромова вежа»

Найменування сировини	Стадія технологічного процесу	Технологічні операції	Параметри операції	Мета, що досягається
Повидло яблучне	Механічна обробка Термічна обробка	Розтирання Перемішування Запікання	Запікання: $t = 190 - 195^{\circ}\text{C}$ – 25 – 30 хв.	Доведення до кулінарної готовності, що супроводжується характерними органолептичними показниками
Манна крупа	Механічна обробка	Просіювання	.	Видалення сторонніх домішок
Ром	Механічна робота	Просіювання		Надання страві присмаку та аромату
Цукор	Механічна обробка	Запікання Протирання		Надання смаку
Білок	Механічна обробка	Збивання		Надання пишної маси
Яєчний жовток	Механічна обробка	Протирання		Надання однорідної маси
Горіхи	Механічна обробка Теплова обробка	Подрібнення Видалення шкарлупи Смаження		Видалення неїстівних частин Зменшення розміру Надання нових органолептичних показників
Чорнослив	Теплова обробка			Надання смаку та Гарного вигляду в розрізі

Порівняльний аналіз харчової та енергетичної цінності страв

Інгредієнти	Маса нетто	Білки, г.		Жири, г.		Вуглеводи, г.	
		В 100г.	В розрах. кіл-ті.	В 100г	В розрах. кіл-ті.	В 100г	В розрах. кіл-ті.
Повидло яблучне	40	0,4	0,16	0	0	65,3	26,12
Крупа манна	16	11,3	1,8	0,7	1,11	73,3	11,7
Ром	4	0,3	0,01	0	0	0,2	0,008
Цукор	5	0	0	0	0	99,8	49,9
Яйця	16	12,7	2,03	11,5	1,84	0,7	0,11
Фундук	20	16,1	1,61	66,9	6,69	0	0
Всього:			5,61		9,64		87,8
Вихід:	100						

Інгредієнти	Маса нетто	Білки, г.		Жири, г.		Вуглеводи, г.	
		В 100г.	В розрах. кіл-ті.	В 100г	В розрах. Кіл-ті.	В 100г	В розрах. Кіл-ті.
Повидло яблучне (консер)	40	0,4	0,16	0	0	65,3	26,12
Крупа манна	16	11,3	1,8	0,7	1,11	73,3	11,7
Ром	4	0,3	0,01	0	0	0,2	0,008
Цукор	5	0	0	0	0	99,8	49,9
Яйця	16	12,7	2,03	11,5	1,84	0,7	0,11
Фундук	10	16,1	1,61	66,9	6,69	0	0
Чорнослив	32	2,3	0,73	0,7	0,22	57,5	18,4
Вишня	25	0,8	0,2	0,2	0,05	10,6	2,65
Всього:			6,54		243,21		108,8
Вихід:	150						

Висновки:

Страви української кухні користуються широким попитом в умовах сучасного ресторану, тому я вважаю доцільним впровадження та розробки нових страв і рецептур.

Фірмова страва «Ромова вежа» багата вітамінами мінералами та , технологія приготування страви передбачає використання механічного способу щадіння що дає змогу вживати її людям що дотримуються дієти №2, вміст в ній жирів мінімальний це дає можливість вживати її людям що бажають схуднути. Додавання до страви соусу та мармеладу допомогло нам покращити зовнішній вигляд та запах страви.

Я пропоную подавати страву порційними шматочками, цим ми зробимо акцент на красивому розрізі, і поливати соусом зверху. Прикрасити цукровою пудрою, горіхами та м'ятою.