

Департамент образования города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Первый Московский Образовательный Комплекс»
(ГБПОУ «1 –й МОК)

ПМ.03»Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Специальность 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания

Тема: «Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг)».

Выполнила:

Студентка Битмаран Р. Г.

Курс: 3 группа 33Т

Руководитель: Бычкова И.Ю.

Москва
2016

Цель и задачи

Цель:

Провести разработать ассортимент современных рыбных блюд, рассмотреть технологию их приготовления и примеры современной подачи.

Задачи курсовой работы:

- 1-Дать историческую справку о значении рыбных блюд в питании
- 2-Разработать ассортимент современных блюд из рыбы
- 3-Составить технологические карты рыбных блюд
- 4-Описания истории возникновения “Кейтеринга” и виды
- 5-что такое “Кейтеринг”
- 6-Современные методы подачи горячих блюд из рыбы
- 7-Оборудование
- 8-акт проработки
- 9-заключение

Рыба — высокопитательный пищевой продукт, не уступающий лучшим сортам мяса домашних животных. Она содержит важнейшие необходимые человеку питательные вещества: большое количество белков, легкоусвояемый жир, много витаминов А и Д, значительное количество витаминов комплекса В, минеральных веществ и микроэлементов, особенно калия, фосфора, йода. Съедая, например, 100 г трескового филе, человек покрывает суточную потребность своего организма в йоде.



Нежность, мягкость рыбы, острота вкусовых и ароматических ощущений, обилие приправ и специй, пряностей, ароматических трав, соусов — все это способствует приготовлению широкого ассортимента вкусных блюд из рыбы. По способу тепловой обработки различают рыбу припущенную, жареную, тушеную и запеченную.

Семга отварная с овощами



**Лосось
дальневосточный
маринованный жареный**



**Нерка запеченная в
сметане**





Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей. Затем прорезают с внутренней стороны до кожи не полностью и «раскрывают». Получается полуфабрикат «бабочка» и жарят на гриле. Рыбу маринуют в смеси оливкового масла, лимонного сока, соли и перца. Рыбу жарят на гриле с 2-х сторон. Овощи нарезают цуккини, баклажаны, лук кружочками. Отпускают рыбу с гарниром из овощей. Украшают веточкой базилика и кладут дольку лимона.

Наименование продукта	Вес брутто (в г.)	Вес нетто п\ф (в г.)	Вес готового продукта (в г.)	Вес нетто на 1 порцию (в г.)
Рыба	219	154		154
Семга				
Цуккини	65	50		50
Томаты	65	50		50
Петрушка (зелень)	5	5		5
Баклажаны	60	50		50
Перец болгарский	70	50		50
Лук репчатый	65	50		50
Масло растительное	6	6		6
Лимон	20	20		20
Выход			300	300

Существует несколько видов выездного ресторанного обслуживания.

1. **Фуршет** наилучшим образом подходит для неформального общения. Его обычно организуют в случаях, когда в сравнительно ограниченное время (от 30 минут до 1,5 часов) необходимо принять большое количество гостей. Фуршет подходит для деловых, но не слишком официальных встреч. Гости, как правило, едят стоя, и им предоставляется свободный выбор места в зале, блюд и напитков. Несколько не больших столов оформляются как мини-бары, где выставляются крепкие и прохладительные напитки, соответствующие бокалы. Столы для фуршета устанавливают в зале так, чтобы расстояние между ними и до стен было достаточным для свободного передвижения приглашенных. Меню фуршета состоит в основном из большого числа холодных закусок. Приготавливаются они небольшими порциями, чтобы было удобно их есть стоя, с помощью одной вилки. Зачастую в меню фуршета включаются и горячие закуски.

2. Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар) — услуга выездного бара является активным самостоятельным звеном в проведении праздничных и т. п. мероприятий или полноценно сопутствует кейтерингу. От такого вида выездного ресторанного обслуживания, как **Выездной бар** — это, прежде всего, наличие на мероприятии непосредственно бара, а именно: мобильной, сборной конструкции, позволяющей где бы то ни было организовать полноценный процесс приготовления коктейлей. Также подразумевается работа специалистов (бармен, помощник бармена, официанты), наличие барного оборудования, инвентаря, посуды, доставка на место проведения алкоголя, соков, напитков, фруктов, льда и т. д.

Кейтеринг (от англ. cater — поставлять провизию; catering) — сектор сферы общественного питания, связанный с оказанием услуг на удалённых точках, включающий все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющих обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.

На практике под кейтерингом подразумевается не только приготовление пищи и доставка, но и обслуживание, сервировка, оформление и тому подобные услуги.

Виды кейтеринга различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости: событийный кейтеринг, питание на транспорте (в том числе авиационный кейтеринг или бортовое питание), социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание, в исправительных заведениях, армии и т. д.)

- приготовление пищи в помещении;
- приготовление пищи вне помещения (выездное ресторанное обслуживание);
- контракт на поставку (доставка в офис);
- социальный кейтеринг;
- розничная продажа готовой кулинарной продукции;
- VIP-кейтеринг
- кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар)



Фаршированный судак

Филе сёмги с капонатой



Оборудован ие

*Набор
ножей*

*Доска
разделочная
Ванна
моечная*



Оборудование для жарки рыбы.

- электросковорода;
- фритюрница;
- электроплита;
- жарочный шкаф.



В результате проведенной работы была достигнута цель: разработан ассортимент современных рыбных блюд, были рассмотрены технологии их приготовления и примеры современного отпуска.

Были выполнены следующие задачи: была доказана актуальность темы, рассмотрены виды сырья, оборудования и инвентаря, основные приемы приготовления и современный дизайн подачи, которые используются для приготовления горячих блюд из рыбы.

Так же в исследовательской работе я описала историю возникновения услуги Кейтеринга, а также проанализировала - что такое «Кейтеринг» в сфере общественного питания в целом, какие виды услуг Кейтеринга существуют и что они могут предложить своим клиентам.

То есть, все задачи мной были раскрыты и можно отметить следующее: на сегодняшний день современный корпоративный отдых на природе совсем не похож на, ушедшие в прошлое, плохо подготовленные выезды "на шашлыки" и пикники. Сейчас кейтеринг – это востребованная, удобная для проведения корпоративных мероприятий, услуга.

Вне зависимости от того, каков будет круг приглашенных людей: будь то коллеги по бизнесу или самые близкие люди, услуга кейтеринга предоставляет своим клиентам превосходный и настоящий праздник, позволяет забыть о всех проблемах и заботах, связанных с приготовлением к мероприятию. Первое, и самое главное в кейтеринге - это банкетный стол, шикарно оформленный и конечно, сопровождающийся качественным сервисом. Существует такая закономерность: если ресторан решил предоставлять услуги кейтеринга, то он будет постоянно совершенствовать все рабочие моменты: обновлять и дополнять меню, а также привносить поправки в обслуживание гостей.