

# ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

**Тема: совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторане «Гольфстрим» с использованием современных технологий и оборудования**



Выполнил:  
Студент: Абдулаев Рован Илгар оглы  
Группа: 42922/4

# Введение

Тема дипломной работы «совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторане «гольфстрим» с использованием

современных технологий и оборудования». Цель данной работы: изучить приготовление горячих блюд из мяса; изучить ассортимент и разработать технико-технологические карты с применением инновационных технологий и оборудования.

Мясо в жизни большинства людей составляет основную часть рациона питания. И лишь малая часть людей (вегетарианцы) не ест мясо по тем или иным причинам. Одни считают, что есть мясо вредно, что оно ускоряет процесс старения, что оно становится источником многих заболеваний, а другие наоборот – считают мясо очень питательным продуктом, в котором содержатся незаменимые белки и много витаминов и минералов.

Мясо – ценный продукт питания. Это источник полноценных белков, жиров и других веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма.

# Маркетинговые исследования

Мясная отрасль России представляет собой сложный многофункциональный промышленно-хозяйственный комплекс с развитой системой межотраслевой кооперации и международной деятельности. Общая стоимость основных фондов отрасли превышает 70 млрд. руб., во всех сферах мясного хозяйства занято около 900 тыс. человек. Для того, чтобы изучить и оценить покупательский спрос а также ассортимент мясной кулинарии, реализуемой в ресторанах, в магазинах, на оптовых и розничных рынках мы провели маркетинговые исследования с помощью анкетирования. Был опрошен 141 респондент, из числа которых 100 – покупатели и 41 – специалисты мест продаж. Респондентами были люди разных возрастных категорий, социального положения и уровня достатка, где анкета для потребителей включала несколько разделов: потребление мясной кулинарии, поступление в продажу, возможность выбора, стоимость продукции, привлекательность и оценка потребительских свойств, сведения о производителях, предпочтения покупателя, анкета для мест продаж состояла из следующих разделов: частота и объём спроса, поступления в продажу, сведения о производителях и предпочтения покупателей.

Ответы фиксировались по оценочным шкалам в баллах и непосредственной отметкой ответа. Проведя маркетинговые исследования по городу, сделаны следующие выводы, из которых следует, что натуральные полуфабрикаты используют 10%-20% населения, а панированные 90%, рубленые всего 30%.

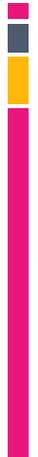


По социальному положению: обеспеченные люди реже покупают полуфабрикаты, средний класс 60%.

По половому признаку мужчины реже, женщины чаще. По возрасту, дети не покупают мясо, средний возраст 60%, а пожилые люди 40%.

Подводя итог. Сделаны выводы, что замороженные полуфабрикаты чаще всего покупают студенты и люди в молодом возрасте.

Одним из основных факторов, влияющих на формирование потребительского спроса, является цена. Большинство опрошенных не довольны стоимостью продукции мясной кулинарии (76%), остальные довольны.



Респондентам задавали вопрос о том, какие свойства мясной кулинарной продукции их привлекает. В общей оценке потребительских свойств получили следующие средние значения: вкус (4.11), запах (4.26), цвет (3.92), консистенция (4.25). Отсюда можно сделать вывод, что при покупке рыбных кулинарных изделий потребитель, прежде всего обращает внимание на запах продукции, затем на консистенцию, вкус и цвет. Остальным показателям, которые не были указаны в анкете, потребители также уделяют внимание: внешний вид, питательность, калорийность.

# Характеристика сырья

Говядина:

Говядина -это мясо крупного рогатого скота (быков, телок, коров, бычков и волов). Качество их мяса зависит от возраста, вида кормов, содержания и пола животного. Выдержка мяса, то есть процесс созревания мяса, а также стресс, который животные испытывают перед забоем, тоже в значительной степени определяют качество мяса. Делится говядина на 3 сорта. К высшему сорту относится спинная, грудная части, филе, оковалок, кострец и огузок; к первому — лопаточная и плечевые части, а также пашина; ко второму — зарез, передняя и задняя голяшка. Говядина считается самым низкокалорийным видом мяса, так как содержание жира в ней минимальное (в самом мясе есть небольшая жировая прослойка). Важно помнить, что разные части тела животного обладают разной жирностью, в среднем от 150 кКал до 500 кКал. В 100 г говядины содержится 187 кКал. В отварной говядине - 153 кКал на 100 г мяса. В жареной говядине - 180 кКал. Употребление такого вида мяса в умеренном количестве показано всем, в том числе и людям, страдающим ожирением. Наиболее ценится говядина, получаемая от мясных пород скота, и особенно более нежная телятина — получаемая от неполовозрелых бычков и тёлочек.

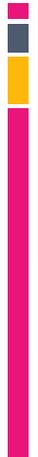


## Телятина:

Телятина – мясо молочных телят, вкусовые рецепторы которых не ощущали ничего, кроме молока матери. Именно это мясо считают наиболее ценным, питательным и необычайно вкусным.

Чаще всего телятину получают из самцов молочного скота, хотя вкус и структура мяса самок абсолютно идентична. Это делается из простого соображения: молочная корова сможет выносить и дать жизнь еще одному теленку (или нескольким).

В телятине сконцентрированы витамины, аминокислоты и прочие полезные нутриенты. Даже термическая обработка не влияет на химический состав мяса и человеческий организм получает вещества в их первичном виде. Что отличает телятину от других видов мяса? В молодом мясе телят содержатся экстрактивные вещества. Они не наполнены питательными компонентами и не несут энергетической ценности. Экстрактивные вещества стимулируют секрецию пищеварительного сока, благодаря чему процесс пищеварения проходит быстрее и легче для органов.



## Свинина:

Свинина — самое легкоусвояемое мясо после баранины, а свиной жир значительно менее вреден по сравнению с говяжим для сердца и сосудов. Еще одной отличительной особенностью свинины является высокое содержание витаминов группы В, чем не могут похвастаться ни говядина, ни баранина. Молодым мамам рекомендуют употреблять в пищу свиные ножки, так как мясо с этой части свиной туши способствует выработке грудного молока.

Химический состав мяса свинины особенно богат витаминами группы В: В1, В2, В3, В5, В9, В12. Их содержание в мясе сравнимо, а в некоторых случаях и превосходит таковое у говядины. Кроме него, химический состав свинины богат кальцием, магнием, фосфором, калием, натрием, серой, цинком, йодом и другими минеральными компонентами.

Существует также разделение свинины на категории в зависимости от пола и возраста забитого животного, массы туши и количества жира на ней. Так различают следующие сорта свинины: мясо хряков, молочных поросят, молодняка и такие продукты, которые используются в основном для переработки.

# Ассортимент блюд



Отварная говядина с луковым соусом



Тефтели с рисом под яичным соусом



Стейк из говядины с овощами гриль



"Яхни" - турецкое рагу



Говядина «Георг» с жареным картофелем



Бычьи хвосты по-испански



Мясные шарики, запеченные с сырным соусом



Солянка мясная сборная на сковороде



дына с грибами, запеченная в сливочно-  
томатном соусе минестроне с  
мороженым из песто



Телятина под соусом карри



Чанахи



Тартар из телятины с фенхелем и соевым  
соусом



Каре из свинины с грибами  
и соусом морней

Свиная котлета запеченная на  
хлебе в фольге

# Технико-технологическая карта №1

Свиной рулет с миндалем по – буржуйски



# Технико-технологическая карта №2

«Кармашек по-еврейски» из свиной вырезки



# Технико-технологическая карта №3

## Оджахури со свиной



Подавать к столу посыпав зеленью

# Технико-технологическая карта № 4

Говядина, жаренная с баклажанами и помидорами



# Технико-технологическая карта №5

Говядина, жаренная с айвой и тыквой



cookingman.ru  
кулинария и рецепты для мужчин

# Мясной цех

В этом цехе происходит производство полуфабрикатов различных видов из говядины, баранины, свинины. На предприятиях общественного питания для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

На предприятия общественного питания мясо нередко поступает замороженным. Поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса — дефростация, т. е. оттаивание. Для этого используют охлаждаемые камеры и дефростеры, где мясо хранят при плюсовой температуре.

и т.д.

# Мясной цех



# Горячий цех

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

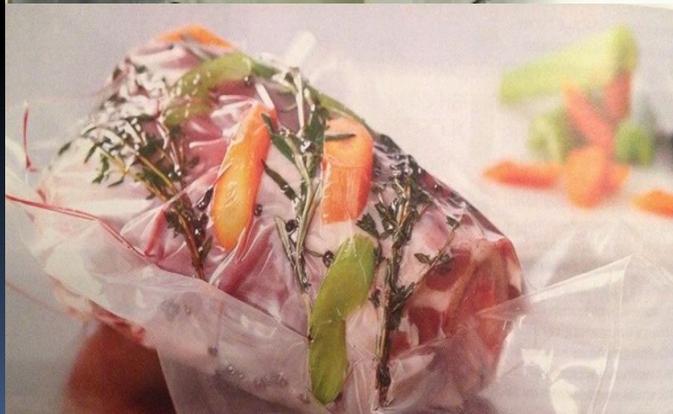
Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%.

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов. Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и т.д.

# Горячий цех



# Су-вид Пароконвектомат



# Гриль Саламандра



# Josper





# Контроль качества

*Контроль качества* – проверка соответствия продукции, установленным требованиям.

На предприятиях общественного питания рекомендуется организовать контроль качества продукции на каждом этапе производства, для чего необходимо создать службы входного отвечающего за качество поступающего сырья, операционного контроля за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд) и приемочного контроля (контроль качества выпускаемой продукции). На предприятиях, реализующих блюда массового спроса, проводится бракераж. По методам определения показатели качества подразделяются на группы: Органолептические показатели; Физико-химические показатели; Микробиологические показатели





Классификация контроля качества:

Виды контроля:

1. В зависимости от контролирующего органа:

Внутрифирменный контроль – организует администрация ПОП.

Государственный контроль – осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)

Корпоративный контроль – организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

2. В зависимости от сроков проведения:

Оперативный (систематический) – контроль проводится постоянно.

Периодический – внезапные проверки ПОП.

3. По объему:

Сплошной – контроль каждой единицы продукции.

Выборочный - контроль части партии продукции



# Классификация контроля качества

Виды контроля:

1. В зависимости от контролирующего органа:

Внутрифирменный контроль – организует администрация ПОП.

Государственный контроль – осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)

Корпоративный контроль – организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

2. В зависимости от сроков проведения:

Оперативный (систематический) – контроль проводится постоянно.

Периодический – внезапные проверки ПОП.

3. По объему:

Сплошной – контроль каждой единицы продукции.

Выборочный - контроль части партии продукции

# Заключение

Значение мяса очень велико, потому что оно является ценным источником белков, витаминов, углеводов, органических кислот, минеральных солей, различных вкусовых веществ, без которых пища становится безвкусной и малополезной. Главное достоинство заключается в том, что из них могут быть приготовлены разнообразные, полезные и вкусные блюда, гарниры и закуски, легко усваиваемые человеческим организмом и способствующие, кроме того, лучшему усвоению любой другой пищи. Мясо занимает одно из ведущих мест в пищевом рационе, и предприятия общественного питания обязаны предлагать потребителям возможно больший выбор отличных, вкусно приготовленных блюд и гарниров с использованием различных видов мяса.



Спасибо за внимание!!!