

**ГБОУ СПО ЛНР «КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

**ТЕМА « ОРГАНИЗАЦИЯ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ
БЛЮД ИЗ МЯСА»**

Цели и задачи

- **Цель :**
- Изучить организацию технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса.
- Поставленная цель достигается посредством решения следующих **задач:**

- Изучение актуальных направлений в приготовлении сложных горячих блюд из мяса;
- Изучение новых видов оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сложных горячих блюд из мяса;
- Изучение организации процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса (разработка ассортимента, ознакомление с правилами расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса, подбор оборудования, изучение работы горячего цеха);
- Описание технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, правил оформления и подачи;
- Разработка нового кулинарного изделия;
- Разработка технико-технологической карты на новое кулинарное изделие.



Актуальные направления в приготовлении сложных горячих блюд из мяса

В предприятиях питания используются в основном блюда из жареного мяса- шашлыки, стейки хотя, известно о вреде жареных продуктов для желудка и кишечника. Известно достаточно большое разнообразие блюд из мяса тушеного, запеченного, фаршированного которые, редко встречаются в меню ресторанов.

Актуальность темы моего проекта состоит в том, что в разработанном ассортименте блюд из мяса присутствуют в основном блюда из тушеного мяса.

Новые виды оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из мяса

В настоящее время услуги предприятий питания пользуются большим спросом в обществе.

Блюда готовятся из новых видов сырья, в том числе и экзотического;

усложняются рецептуры блюд; создаются новые виды оборудования, в котором блюда не теряют свои качества (вкус, цвет, запах, консистенцию и внешний вид).

Таким является пароконвектомат.

Пароконвектомат

- ▣ Пароконвектомат предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. В пароконвектомате можно одновременно готовить различные продукты — ароматы блюд не смешиваются, все выглядит аппетитно, сохраняются витамины и минеральные вещества.



Система кухонного оборудования *FREEBLOCK LOTUS*

- ▣ Это инновационное оборудование дающее возможность каждому спроектировать индивидуальную систему кухонного оборудования, объединенного в единый блок. Каждый индивидуален и подбирается в зависимости от нужного оборудования. В нижней части могут быть расположены ящики, полки, электрические печи, холодильные и морозильные столы, шкафы открытые, отсеки для поддонов, сковородок и т.д.



Аппарат AMITEK SOUS VIDE

- ▣ Французское название SousVide (Су Вайд) переводится как «приготовление в вакууме». Эта инновационная технология обеспечивает получение блюд высочайшего качества при сохранении всех полезных свойств, витаминов, а также оригинального вкуса и аромата продуктов. Блюда готовятся при температуре, которую обычно имеют блюда при подаче к столу: от 40 °С до 90°С в течение продолжительного времени.
- ▣ С его помощью возможно легко приготовить мясо любой степени прожарки. Наиболее впечатляющим отличием стейков является одинаковая степень готовности по всему объему продукта.
- ▣ Для еще более выразительного вкуса, после приготовления блюда по технологии, его можно дополнительно обжарить в течение нескольких минут, и на поверхности появится аппетитная хрустящая корочка.



Новые виды сырья для мясных горячих блюд

- ▣ Мраморное мясо - получило свое название из-за равномерно распределённых жировых прослоек в мышечных тканях молодых бычков, на срезе напоминающих природный рисунок благородного камня. В процессе приготовления они тают, наполняя мясо соком, за счет чего оно приобретает неповторимую нежность и мягкость.
- ▣ Верблюжати́на - в пищу употребляют многие части верблюда: от мясистого языка до похожего на кнут хвоста. По вкусу мясо верблюда напоминает говядину, и чем оно моложе, тем ценнее и вкуснее. Верблюжатину, как и другое мясо, можно жарить, варить, тушить. Готовят из него паштеты, барбекю, бургеры, шаурму, беляши.

Мраморное мясо



Верблюжatina

Организация работы горячего цеха и рабочего места для приготовления сложных горячих блюд из мяса. Соблюдение санитарно-гигиенических требований

- ▣ Процесс приготовления вторых горячих блюд, гарниров к ним и соусов осуществляется в соусном отделении горячего цеха. Так как для приготовления моих блюд основным сырьем является мясо различных животных, то следует особое внимание уделить санитарному состоянию.
- ▣ Этот цех связан со всеми производственными и торговыми помещениями, в связи с этим располагают его вблизи с холодным цехом, раздаточной и моечной столовой посуды. Он связан с заготовочными цехами через грузовые лифты или межцеховыми коридорами. В горячем цехе обязательно должно быть дневное освящение.
- ▣ Качество работы горячего цеха во многом зависит от правильности организации рабочих мест, от оснащения их оборудованием, посудой и инвентарем. Наиболее современным считается модульное оборудование.



Оформление и подача сложных горячих блюд из мяса

- При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья. При оформлении и подаче блюд необходимо соблюдать следующие правила:
- - Прежде всего, всё должно быть подано очень аккуратно.
- - Продукты не должны выступать за края тарелки, а уж тем более свисать с неё.
- - Варёное мясо нарезают несколько толще, чем жареное.
- подача горячих блюд в зависимости от вида обслуживания может быть индивидуальной или многопорционной.
- По температуре подачи вторые блюда подают горячими – 65-70°C. Чтобы не снижать температуру подачи блюд, посуду, предназначенную для отпуска, подогревают.



Рецептура фирменного блюда говядина тушеная с тыквой и айвой

№	Наименование продуктов	Масса брутто, гр.	Масса нетто, гр.
1	Говядина	107	79
2	Масло сливочное	4	4
3	Вода	49	49
4	Лук репчатый	23	20
5	Айва	28	25
6	Тыква свежая	43	30
7	Уксус 3%	3	3
8	Сахар-песок	2	2
9	Соль	2	2
10	Корица	1	1
Масса полуфабриката, гр.		-	119
Выход готового блюда, гр.		-	107

Процесс приготовления фирменного блюда

- ▣ Говядина тушеная с тыквой и айвой
- ▣ Говядину нарезать кубиками. Обжарить мяса на растительном масле до образования корочки, отложить в другую посуду. Лук очистить, мелко нарезать, тыкву очищенную от семян и кожицы нарезать соломкой или кубиками, айву вымыть, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками.
- ▣ В масле, в котором жарилось мясо обжарить лук до золотистого цвета, добавить к нему айву и через 5 минут тыкву. Все вместе жарить на небольшом огне при помешивании еще 5 минут. В глубокую сковородку выложить мясо с овощами, посолить, насыпать приправы, влить 1 л кипятка и тушить на маленьком огне 2 часа.



Органолептические показатели

- Внешний вид- Блюдо подано в баранчике, посыпано зеленью. Куски мяса одинаковой формы, равномерно перемешаны с овощами.
- Цвет мяса - серовато - коричневый, овощей - соответствует виду овощей.
- Консистенция мяса - мягкая, сочная, без сухожилий и грубой соединительной ткани, кусочки нарезаны поперек волокон кубиками и должны сохранять форму нарезки. Овощи - мягкие, сочные, сохранили форму нарезки.
- Запах - соответствует тушеному мясу и овощам, с ароматом специй и корицы.
- Вкус- в меру соленый, кисло - сладкий, не допускается мясо, подгоревшее и кислый вкус блюда.
- Температура подачи блюда- 65-70°C
- Срок реализации – сразу после приготовления

Заключение

- Значение мяса и мясопродуктов в питании населения определяется тем, что они служат источником полноценных белков, жиров, минеральных и экстрактивных веществ, некоторых витаминов, потребление которых является необходимым для нормального функционирования организма.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

