

Курсовая работа

ПМ 03 « Организация приготовления и приготовление
сложной горячей продукции»

Технологический процесс приготовления и приготовление
вегетарианского ризотто.

Выполнил студент:

Цель и задачи курсовой работы

Разработка приготовления вегетарианского ризотто

Изучить ассортимент и технологический процесс приготовления сложных горячих блюд овощей.

Рассмотреть характеристику сырья и полуфабрикатов из овощей.

Организовать технологический процесс приготовления блюда «Вегетарианское ризотто»

Изучить литературные источники об особенностях овощей.

Разработать технологию приготовления и технологическую документацию на блюдо «Вегетарианское ризотто»

Разработать новое блюдо.

4
ТИПА
ВЕГЕТАРИАНЦЕВ
И ПОСЛЕДОВАТЕЛИ ДРУГИХ БЛИЗКИХ ИМ ТЕЧЕНИЙ

ЛАКТО-ОВО-
ВЕГЕТАРИАНЦЫ

- + яйца
- + МОЛОКО
- + МЕД
- + РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА

ЛАКТО-
ВЕГЕТАРИАНЦЫ

- яйца
- + МОЛОКО
- + МЕД
- + РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА

ОВО-
ВЕГЕТАРИАНЦЫ

- + яйца
- МОЛОКО
- + МЕД
- + РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА

ВЕГАНЫ

- яйца
- МОЛОКО
- + - МЕД*
- + РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА

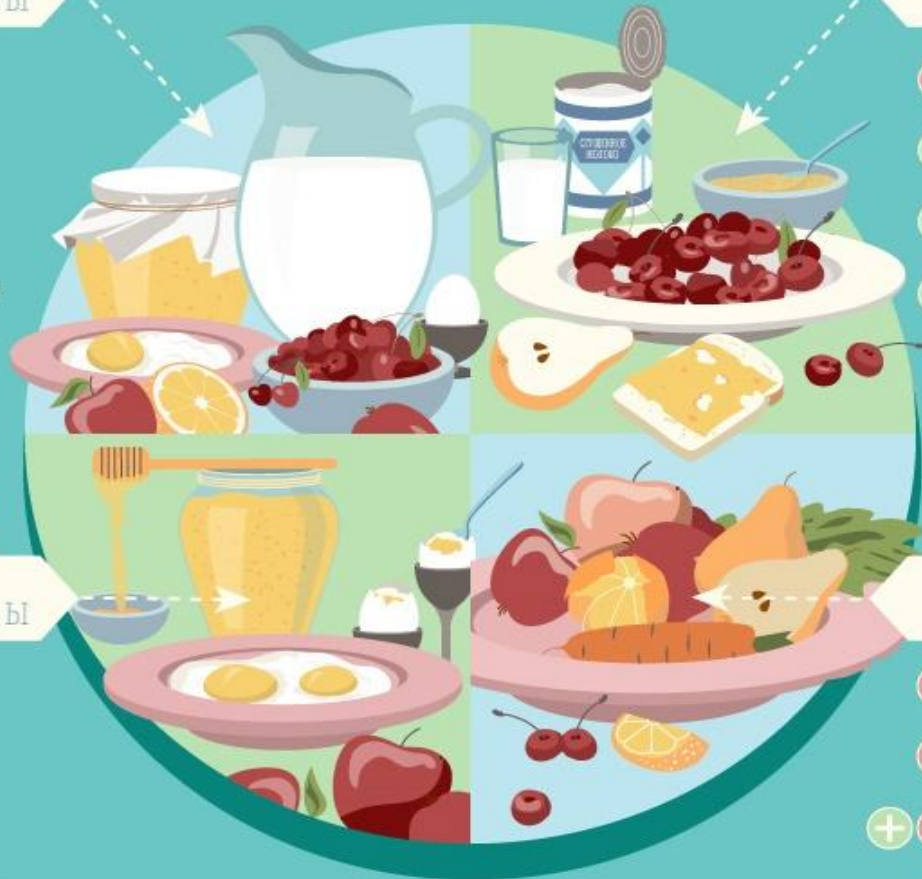


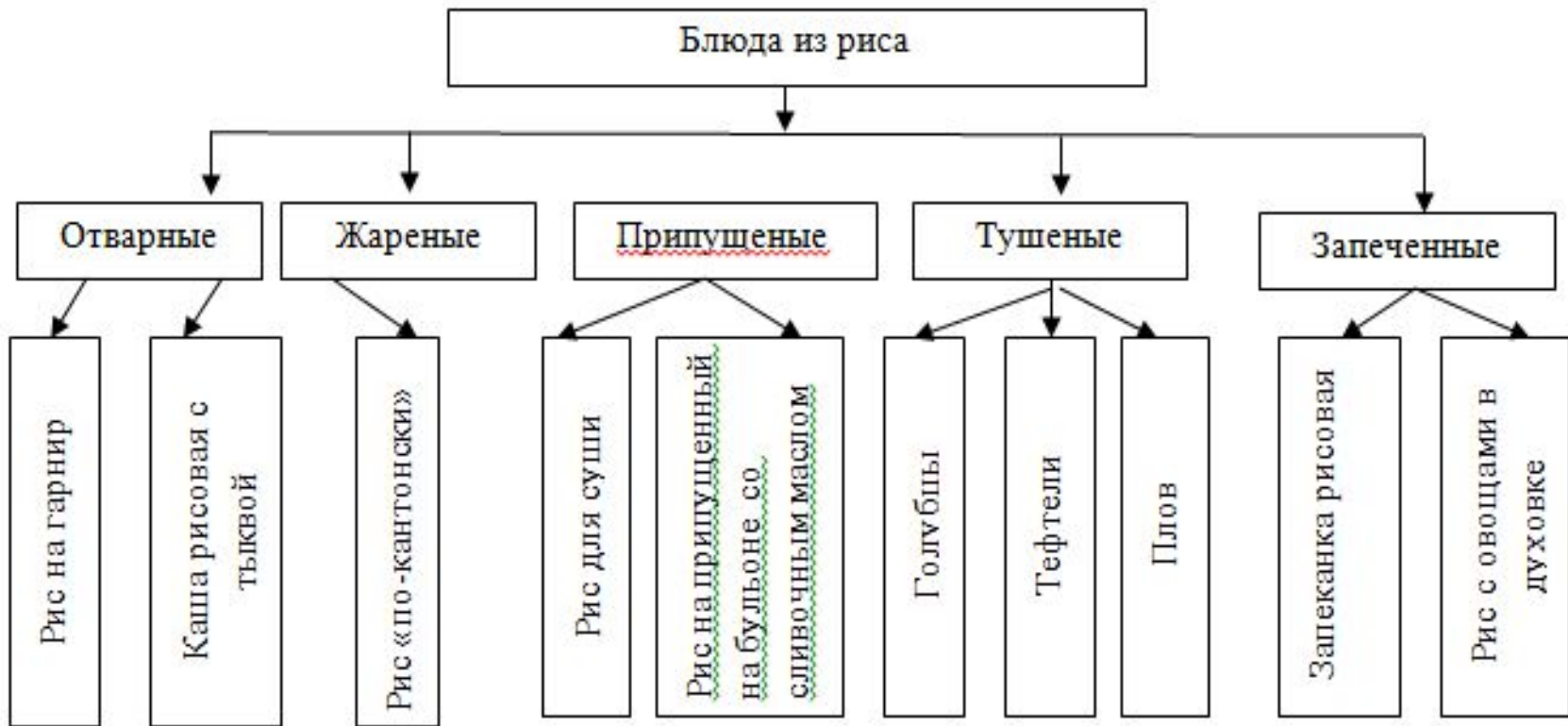
Рисунок 1.

Вид тепловой обработки

- Тушение

Такой способ приготовления пищи выгодно отличается от традиционной варки или жарки традиционным способом . Он вобрал в себя достоинства обоих способов обработки продуктов, при этом максимально сократил их недостатки

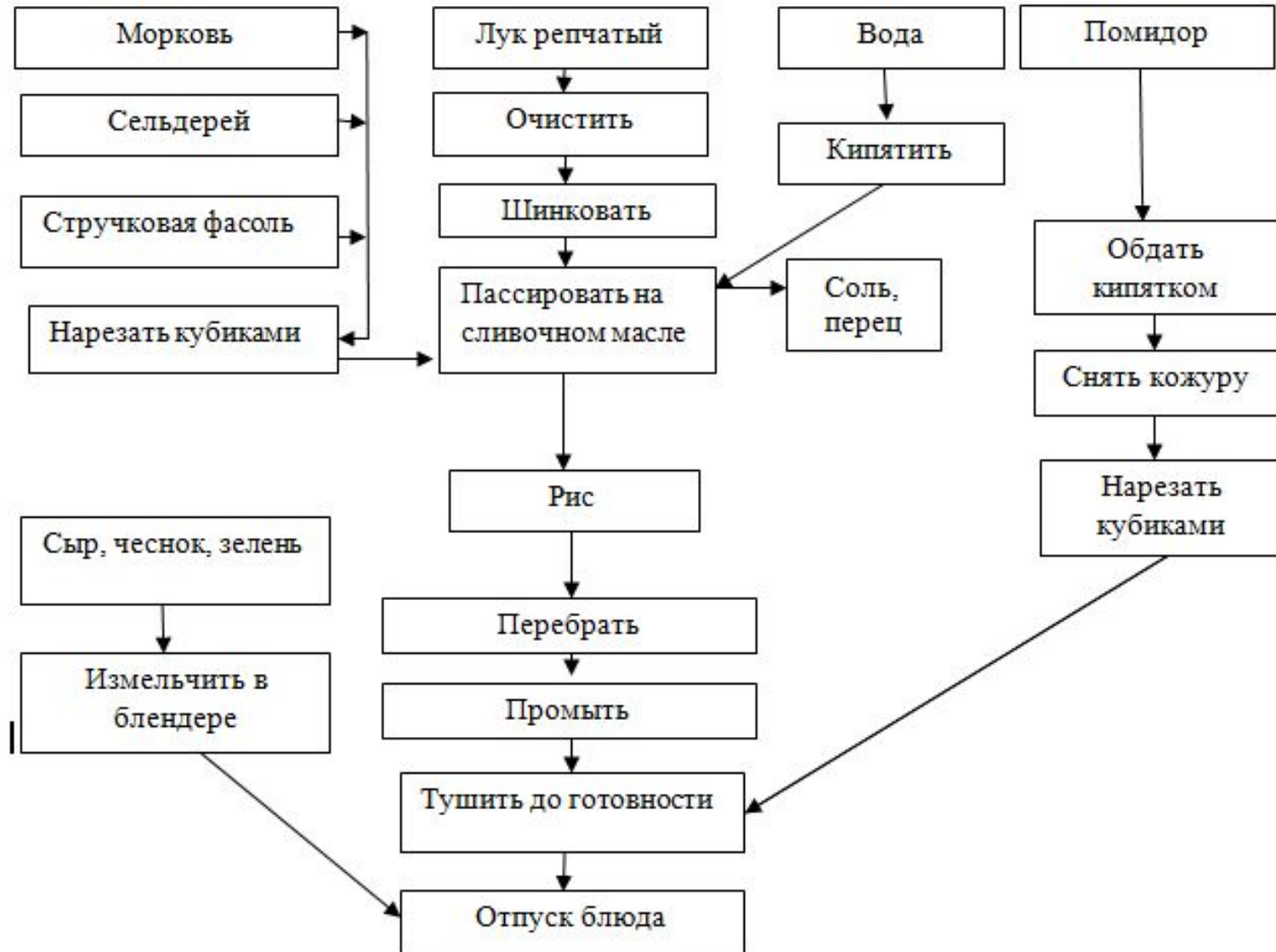
Иерархическая схема



Акт проработки блюда

Наименование продуктов и показателей	Масса брутто, кг	Масса нетто, кг					Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3	Опыт 4	Опыт 5		
Масса набора продуктов	0,540							0,540
Крупа рисовая	0,080	0,1	0,12	0,150	0,140	0,13	0,128	0,08
Масло сливочное	0,036	0,045	0,055	0,065	0,060	0,054	0,0558	0,036
Лук репчатый	0,030	0,05	0,058	0,047	0,054	0,048	0,0514	0,03
Морковь	0,022	0,034	0,044	0,039	0,04	0,042	0,0398	0,022
Сыр сычужный твердый	0,012	0,02	0,025	0,026	0,022	0,025	0,0236	0,012
Фасоль стручковая	0,026	0,032	0,048	0,048	0,056	0,046	0,0458	0,026
Соль поваренная пищевая	0,001	0,001	0,001	0,001	0,005	0,007	0,003	0,001
Перец черный	0,0001	0,0001	0,0001	0,0001	0,0005	0,0008	0,00032	0,0001
Помидор	0,040	0,055	0,065	0,01	0,012	0,014	0,0312	0,04
Чеснок	0,012	0,019	0,022	0,024	0,025	0,026	0,232	0,012
Масса ц/ф	0,500	0,556	0,585	0,610	0,614	0,476	0,8109	0,500
Производственные потери, %	7	-	-	-	-	-	-	7
Масса готового блюда	0,380	0,411	0,438	0,460	0,457	0,358	0,604	0,380
- в горячем состоянии	0,380	0,411	0,438	0,460	0,457	0,358	0,604	0,380
- в остывшем состоянии	0,370	0,400	0,428	0,450	0,447	0,348	0,590	0,370
Потери при тепловой обработке, %	24	26	25	24,5	25,5	24,8	25,5	24

Технологический процесс приготовления вегетарианского ризотто



Органолептические показатели

Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Зерна хорошо разваренные, набухшие и слипшиеся между собой	Вязкая, на тарелке держит заданную форму	Вкус отварного риса в сочетании с выраженным вкусом сыра	Запах выраженный сырный	Однородный, светло-желтый по всей массе

Подача блюд вегетарианского ризотто



Рисунок 1.



Рисунок 2.