

Разработка технологии и
расширение ассортимента
блюд и напитков в ресторане с
национальной кухней на 280
ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

Студент Буранова Д.
Руководитель Хамитова Б.

Целью работы является

- ▶ разработка технологии и расширение ассортимента блюд и напитков
- ▶ изучить организацию процесса и новые способы приготовления горячих вторых блюд и напитков в ресторане с национальной кухней с использованием современных технологий и оборудования
- ▶ разработка освежающих напитков функционального назначения с добавлением лекарственных растений.

Химический состав и свойства творожной сыворотки

Абсолютное содержание витаминов (в мкг/кг) в творожной сыворотке

Показатели	Значения	№	Витамин	Показатели
Сухие вещества, в %	4,2 – 7,4	1	Каротин	75
В том числе:		2	Ретинол (А)	110
лактоза	3,2 – 5,1	3	Токоферол (Е)	315
белок	0,5 – 1,0	4	Тиамин (В ₁)	263
молочный жир	0,05 – 0,4	5	Рибофлавин (В ₂)	1107
минеральные вещества	0,4 – 0,8	6	Пиридоксин (В ₆)	478
Кислотность, °Т	50 – 85	7	Холин	140000
Плотность, кг/м ³		8	Никотиновая кислота (РР)	140
		9	Аскорбиновая кислота (С)	500

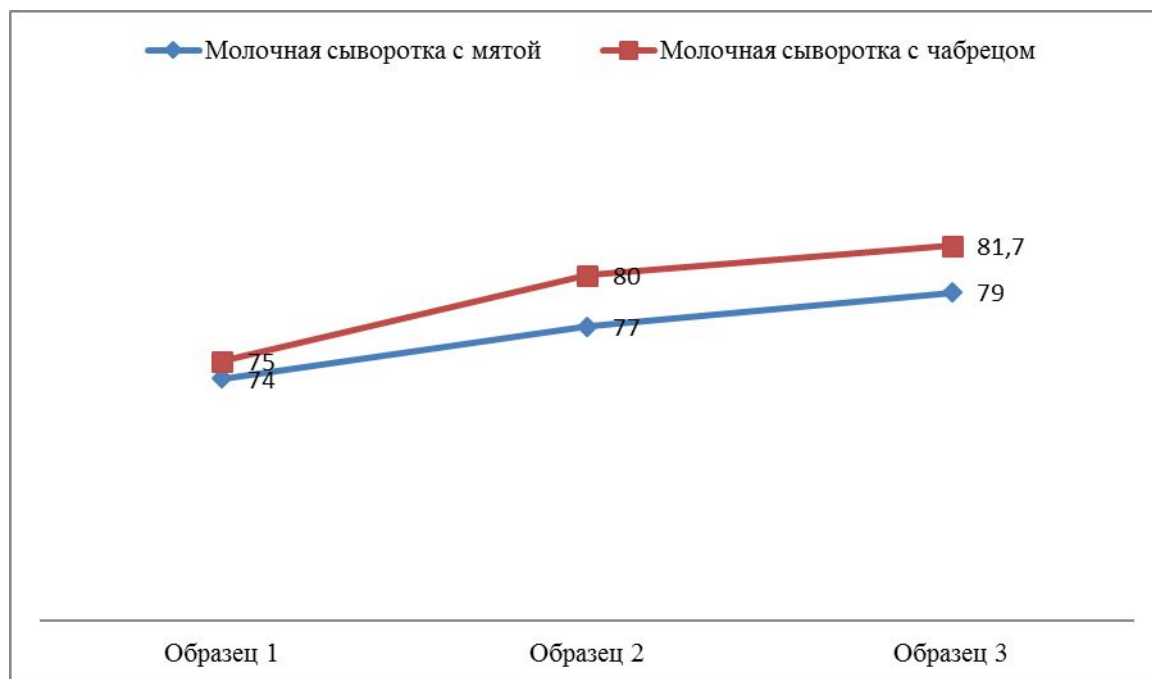
Органолептические показатели ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ

Наименование показателя	Характеристика молочной сыворотки без добавок	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Внешний вид и консистенция	однородная жидкость, без посторонних примесей	Однородная жидкость	Непрозрачная однородная жидкость	Однородная жидкость без посторонних примесей
Вкус и запах	Чистые свойственные молочной сыворотке, слегка кисловатые, без посторонних оттенков.	Явно выраженный сладкий вкус, и специфический привкус молочной сыворотки.	Приятный кисло-сладкий вкус, специфический привкус молочной сыворотки не ощущается, сочетание экстракта лекарственных трав и тыквенного сока гармонируют.	Кислый вкус, привкус лекарственных трав перебивает вкус напитка.
Цвет	Зеленоватый	Бледно-желтый	Светло-желтый	Светло-желтый

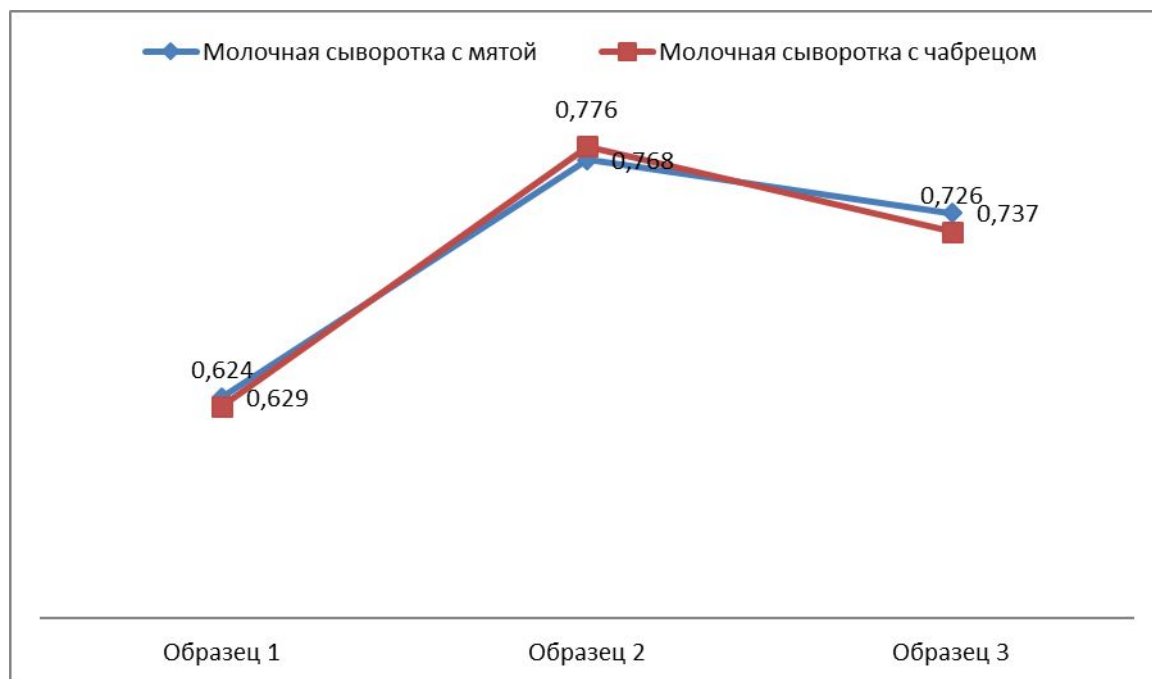
Химический состав и физико-химические свойства молочной сыворотки

Наименование показателя	Значения показателей в соответствии с ГОСТом	Молочная сыворотка
Активная кислотность, рН	4,2-5,4	4,26
Титруемая кислотность, °Т	50-85	70
Содержание белка, %	0,5-1,0	0,558
Содержание жира, %	0,05-0,4	-
Содержание углеводов, %	3,2-5,1	3,12
Зольность, %	0,4-0,8	0,45

Сравнительные значения кислотности в образцах напитков на основе молочной сыворотки



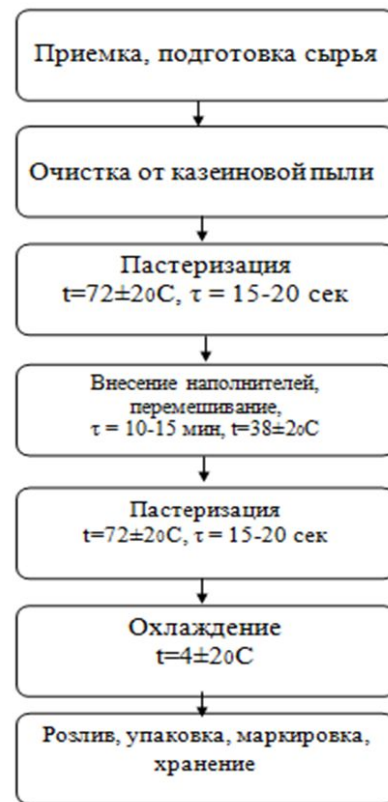
Сравнительные значения содержания белка в образцах напитков на основе молочной сыворотки



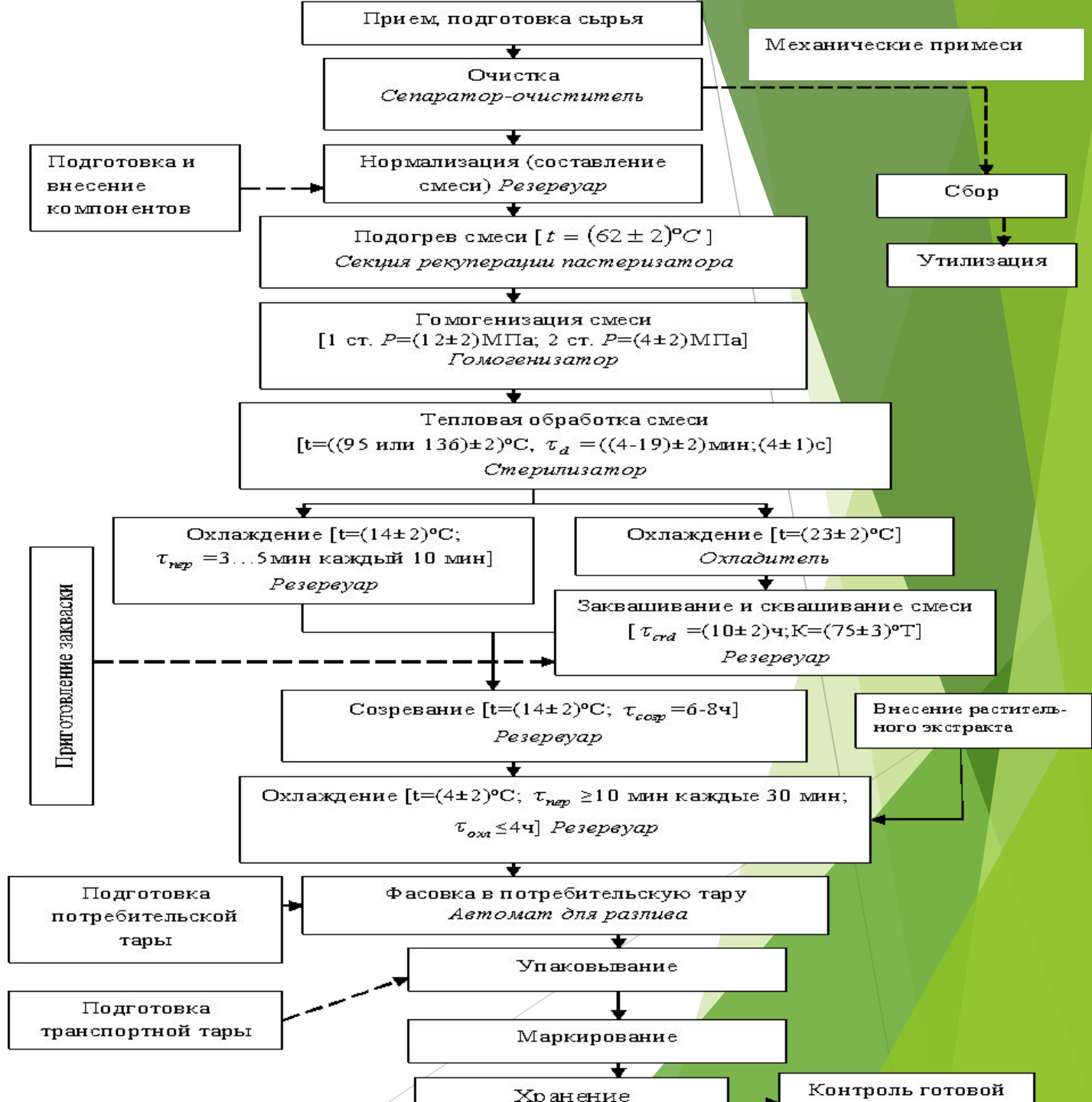
Технологическая схема приготовления блюда Ет. Казахский бешбармак



Блок-схема получения молочной сыворотки



Технологическая схема производства молочных напитков резервуарным способом



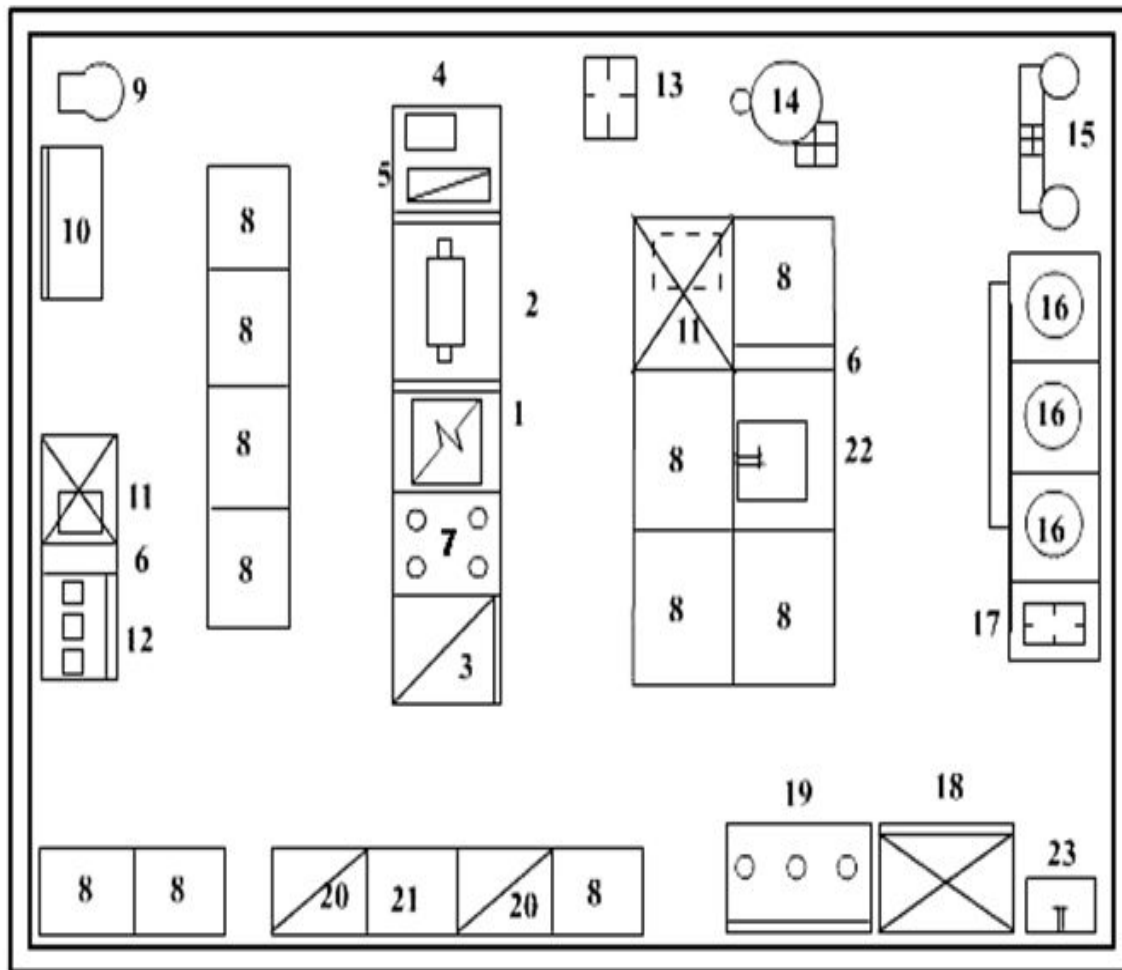
Технологическая карта : Казахский бешбармак

Наименование сырья	Расход продуктов на 12 порций		Расход продуктов на 1 порцию		Технология приготовления и оформление блюда
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
1 Баранина	1500	1500	1250	1250	<p>Парное мясо, взятое кусками целиком отварить в равном по весу количестве воды на слабом огне в течении 2.5 ч. Одновременно с варкой мяса приготовить лапшу: замесить крутое тесто, раскатать его, нарезать крупными квадратами и отварить в бульоне, полученном от варки мяса, добавив в него лук и петрушку. Готовое мясо нарезать тонкими ломтями, залить j частью бульона, добавить мелко нарезанный лук, перец, зелень, после чего припустить 5-7 мин. Лапшу выложить в глубокие тарелки, полить жиром, посыпать перцем, зеленью, положить на нее мясо горкой и залить все частью бульона.</p>
2 Казы	500	500	430	430	
3 Шужук	250	250	250	250	
4 Вода	2,5 л	2,5 л	2,5 л	2,5 л	
1 Мука	500	500	500	500	
2 Яйца	85	85	80	80	
3 Вода	250	250	250	250	
4 Соль	10	10	10	10	
1Лук	85	85	80	80	
2 Зелень	250	250	250	250	
3Петрушка	150	150	150	150	
4Черный перец	8	8	8	8	

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (Ет. Казахский бешбармак)

Наименование сырья	Масса Нетто г	Содержание основных пищевых веществ							
		Белки		Жиры		Углеводы		Крахмал	
		%	г	%	г	%	г	%	г
1 Баранина	1250	-	16,3	-	15,3	-	-	-	-
2 Казы	430	-	12,5	-	29,6	-	-	-	-
3 Шужук	250	-	12,5	-	29,6	-	-	-	-
4 Вода	2,5 л	-	0	-	0	-	0	-	0
5 Мука	500	-	10,3	-	0,9	-	74,2	-	67,7
6 Яйца	80	-	12,7	-	11,5	-	0,7	-	
7 вода	250	-	0	-	0	-	0	-	0
8 Соль	10	-	0	-	0	-	0	-	0
9 Луковицы	80	-	1,7	-	-	-	9,5	-	
10 Зелень	250	-	2,4	-	-	-	6,5	-	1,2
11 Петрушка	150	-	3,7	-	-	-	8,1	-	1,2
12 Черный перец	8	-	0	-	0	-	0	-	0
Итого	3260,5		72,1		173,8		99		70,1

План-схема горячего цеха



- ▶ 1 - плита электрическая ПЭСМ-4Ш 2 - сковородка электрическая
- ▶ СЭСМ-0.5 3 - шкаф жарочный электрический 4 - фритюрница. ФЭСМ-20 5 - плита электрическая 2х конфорочная. 6 - вставка к тепловому оборудованию 7 - мармит электрический МЭСМ-50. 8 - стол производственный . 9 - универсальный привод ПГ-0.6 10 - стол для установки средств малой механизации. 11 - стол охлаждаемый СОЭСМ-2. 12 - печь шашлычная. 13 - стелаж передвижной. 14 - котел пищевой КПЭ-100. 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б. 16 - котел пищевой КПЭСМ-60. 17 - ванна передвижная. 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М. 19 - прилавок-мармит для первых блюд. 20 - стойка раздаточная электрическая СРСМ 21 - стойка раздаточная. 22 - стол со встроенной моечной ванной. 23 - раковина.

Состав и общая площадь предприятия

