

«Разработка актуального
ассортимента и организации
приготовления и реализации сложных
горячих блюд из мяса»

Выполнил:

Студент гр. 33

Матюшкин И. А.

Руководитель:

Преподаватель

Самородова И. П.

МОСКВА 2016

Содержание

- ❖ Значение мясных блюд в питании
- ❖ Пищевая ценность мяса
- ❖ Организация технологического процесса
- ❖ Технологическая карта
- ❖ Техничко-технологическая карта
- ❖ Результаты экспериментальной проработки
- ❖ Заключение

Значение мясных блюд в питании

Мясо играет важную роль в питании человека, так как в нем содержатся высокоценные белки, значимые в энергетическом и пластическом отношении жиры, ряда витаминов, макро- и микроэлементов. Ценность мяса определяется наличием в составе полноценных белков, легкоусвояемых жиров, а также значительным содержанием витаминов и минеральных веществ.



Пищевая ценность мяса

В мясе содержится от 11,4–20% белков. Основная часть являются полноценными. Это миозин, актин, актомиозин, миоглобин, глобулин.

В мясе содержится от 1,2 до 49,3% жира. Лучшим по вкусу считается мясо с одинаковым содержанием жира и белка

Углеводы в мясе представлены гликогеном, содержание углеводов в мясе около 1%. Углеводы играют большую роль в созревании мяса.

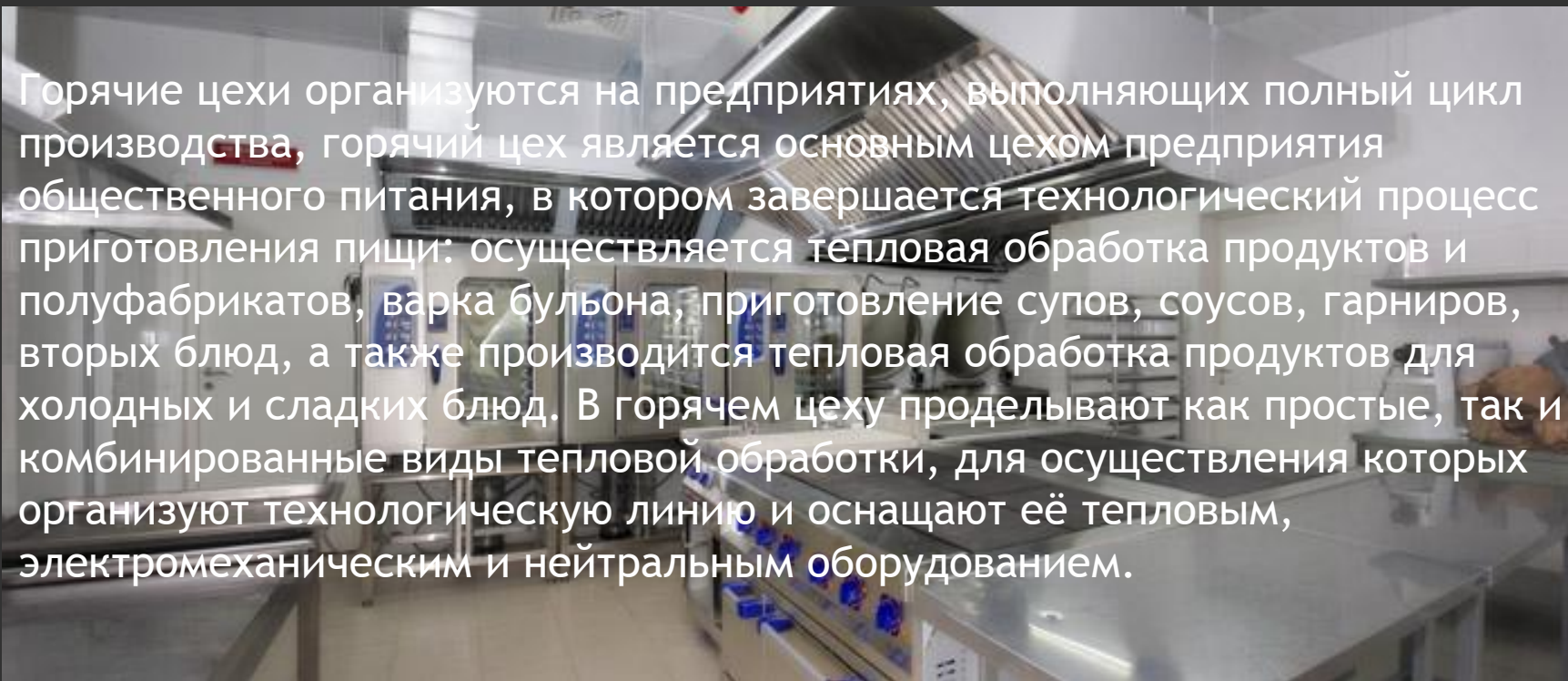
В мясе содержится от 0,8 до 1,3% минеральных веществ.

Из макроэлементов присутствуют натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо. Наиболее удельный вес имеют калий и фосфор.

Экстрактивные вещества содержатся в мясе в небольшом количестве (до 1%), при варке переходят в бульон, обуславливая специфический вкус и аромат.

Организация горячего цеха

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства, горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. В горячем цеху проделывают как простые, так и комбинированные виды тепловой обработки, для осуществления которых организуют технологическую линию и оснащают её тепловым, электромеханическим и нейтральным оборудованием.



Технологическая карта

«Свинина под яблочным соусом с рисом»

Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто (г)	Масса готового продукта	Технология приготовления
Свинина (корейка)	172	147,5	100	<p>Натираем мясо солью и перцем и жарим до готовности. Лук нарезаем полукольцами, яблоки, очищаем от кожицы и семян, мелко нарезаем. Растапливаем сливочное масло, пассеруем на нем лук и яблоки до готовности, слегка остужаем и измельчаем в блендере. Добавляем соль, сметану, перец, горчицу, хрен и перемешиваем. Рис кладем в кастрюлю и заливаем водой, добавляем соль, доводим до кипения на большом огне, ставим на медленный огонь и варим пока рис не впитает в себя всю воду.</p> <p>Требования к оформлению Свинину выложить на тарелку и полить соусом, рядом выложить рис. t° подачи 65°C.</p> <p>Требования к качеству Внешний вид: на мясе румяная корочка, рис не разваренный; цвет: мясо коричневое, рис белый, соус кремовый; вкус и запах: входящих ингредиентов, в меру соленный; консистенция: мясо упругое, соус однородный, рис без комков.</p>
Тимьян	2	2		
Перец черный молотый	1	1		
Соль	2	2		
Соус:			50	
Яблоки	36	30	25	
Лук репчатый	36	30	15	
Масло сливочное	5	5		
Сметана	37,5	37,5		
Горчица	2	2		
Корень хрена	2,2	2		
Соль	1	1		
Гарнир:				
Крупа рисовая	36	36	100	
Масло сливочное	4,5	4,5		
Соль	0,3	0,3		
Выход			100/100 /50	



Технико-технологическая карта

«Говяжья вырезка в панировке с пюре из зеленого горошка с хамоном и красным соусом из вина»

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1.	Вырезка говяжья:		100
2.	Говядина (вырезка)	192	159
3.	Сухари панировочные	10	10
4.	Соль	3	3
5.	Перец черный молотый	0,03	0,03
6.	Масло оливковое	10	10
7.	Чеснок	1	0,8
8.	Тимьян	1	1
9.	Розмарин	1	1
10.	Зеленый горошек с хамоном:		50
11.	Масло оливковое	5	5
12.	Лук зеленый	3	3
13.	Хамон	10	10
14.	Зеленый горошек	33	33
15.	Соль	1	1
16.	Сахар	1	1
17.	Перец красный молотый	0,01	0,01
18.	Соус из красного вина:		50
19.	Лук репчатый	2,3	2
20.	Чеснок	1,1	1
21.	Масло растительное	5	5
22.	Вино крепленое красное	40	40
23.	Бульон говяжий	40	40
24.	Сахар	3	3
25.	Перец красный молотый	0,01	0,01
26.	Выход		100/50/50



Перечень сырья: Говядина вырезка (ГОСТ Р 55445-2013), сухари панировочные (ГОСТ 28402-89), соль (ГОСТ Р 51574-2000), перец черный молотый (ГОСТ 29050-91), масло оливковое (ГОСТ 21314-75), чеснок (ГОСТ Р 55909-2013), тимьян (ГОСТ 972543), розмарин (ГОСТ 31791-2012), лук репчатый (ГОСТ Р 51783-2001), вино крепленое красное (ГОСТ 917102), бульон говяжий (ГОСТ 20730-75), хамон (ГОСТ 9167-76), зеленый горошек (ГОСТ Р 54050-2010), сахар (ГОСТ 21-94), перец красный молотый (ГОСТ 29053-91).

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты или полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Подготовка сырья к производству блюда Говяжья вырезка в панировке с пюре из зеленого горошка с хамоном и красным соусом из вина производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2010г.) »

Технология приготовления: Мясо панируем в сухарях с добавлением морской соли и молотого перца. Обжариваем на оливковом масле с чесноком, тимьяном и розмарином до готовности. Для горошка с хамоном горошек варим до готовности, нагреваем оливковое масло на сковороде, добавляем нарезанный лук, хамон, горошек и перемешиваем. В полученную массу добавляем соль, сахар, перец красный молотый, пропускаем через блендер. Для соуса лук и чеснок мелко нарезаем и обжариваем на растительном масле, вливаем вино, бульон и выпариваем на медленном огне. Добавляем соль, перец. Варим до средней густоты.

Требования к подаче, оформлению и реализации: (t° подачи, срок реализации) Говяжью вырезку разрезать на два кусочка и выложить на тарелку. Массу из зеленого горошка с хамоном подогреть, сформовать с помощью двух ложек кнели и поместить рядом с мясом, полить соусом из красного вина. t° подачи 65°С. Срок реализации - 1 час.

Органолептические показатели:

Внешний вид: на мясе румяная корочка, кнели из горошка с хамоном не распались

Цвет: мясо коричневое, кнели из горошка с хамоном не заветренные

Вкус и запах: входящих ингредиентов, в меру соленый

Консистенция: мясо упругое, кнели из горошка с хамоном однородные

Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Пищевая ценность: 35 б;56,25 ж;10,88 у;

Эн. ценность 723,03

Результаты экспериментальной проработки

«Говяжья вырезка в панировке с пюре из зеленого горошка с хамоном и красным соусом из вина»

№ п/п	Наименование сырья	Вид обработки	Используемое оборудование, инвентарь	Масса брутто, г	Отходы и потери (%) при механической обработке	Масса нетто, г	Потери при (%) тепловой обработке	Выход готового блюда / изделия (г)
1.	Говядина (вырезка)	п.о., жарка	Разделочный стол, моечная ванная, разделочная доска, нож, плита, сковорода	192	17	159	37	100
2.	Сухари панировочные			10		10		
3.	Соль			3		3		
4.	Перец черный молотый			0,03		0,03		
5.	Масло оливковое	жарка		10		10		
6.	Чеснок	п.о.	Разделочный стол, моечная ванная, лоток, разделочная доска, нож	1	22	0,8		
7.	Тимьян	п.о.		1		1		
8.	Розмарин	п.о.		1		1		
9.	Лук репчатый	п.о., жарка	Разделочный стол, моечная ванная, разделочная доска, нож, плита, сковорода	2,3	24	24	35	15
10.	Чеснок	п.о., жарка		1,1		5		
11.	Масло растительное	жарка	сковорода	5		5		
12.	Вино крепленое красное	варка	сковорода	40		40	50	15
13.	Бульон говяжий	варка	сковорода	40		40	50	15
14.	Сахар		сковорода	3		3		
15.	Перец красный молотый		сковорода	0,01		0,01		
16.	Масло оливковое	жарка	сковорода	5		5		
17.	Лук зеленый	п.о., жарка	Разделочный стол, моечная ванная, лоток, разделочная доска, нож, плита, сковорода	3		3		
18.	Хамон	п.о.		10		10	50	5
19.	Зеленый горошек	п.о., варка		33		33	8	30
20.	Соль			1		1		
21.	Сахар			1		1		
22.	Перец красный молотый			0,01		0,01		

Заключение

В данной презентации я предоставил краткие сведения о моей курсовой работе и наглядно показал, что мясо - незаменимый, вкусный и питательный продукт питания в рационе человека. Для того чтобы готовить вкусные сложные горячие блюда, нужно использовать качественное сырье и оснастить место работы повара необходимым оборудованием и инвентарем.