

Негосударственное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Владимирский техникум экономики и права
Владкоопсоюза»

Выпускная квалификационная работа

на тему: «Масленица - кулинарные
традиции и обычаи. Разработка
фирменных блюд и изделий из блинного
теста и теста для оладий»



Выполнила:
студентка очной формы обучения,
специальности 260807 «Технология продукции
общественного питания», группы 4 ТОП
Лазарева Дарья Алексеевна

Актуальность



Данная тема выпускной работы актуальна так как Россия богата своими традициями, обычаями, народными праздниками. Одним из таких праздников является большое народное гулянье в конце зимы «Масленица». На нем всегда находится желание полакомиться, вкусными блинами и изделиями из НИХ

Выбранная тема имеет значимость для предприятий общественного питания так как Блины и блинные изделия на российский рынок поставляют в основном отечественные производители. В нашей стране популярны блины, оладьи, блинчики с начинками, основой для производства которых является блинное тесто и тесто для оладий, а также всевозможные наполнители к нему.



Цели и задачи

Цели

1. Развитие технологий и повышение эффективности производства

2. Повышение качества продукции и расширение ассортимента

3. Развитие и внедрение инноваций

Задачи

1. Внедрение современных технологий и повышение эффективности производства

2. Развитие и внедрение инноваций

3. Развитие и внедрение инноваций

Организационная характеристика предприятия.

Муниципальное
предприятие Комбинат
питания «СУНГИРЬ»



Контактный телефон: 8 (4922)
21-77-64

Режим работы кафе: Ежедневно с
11:00-23:00

- Контингент потребителей: г-н проживающий в среднем
- Данное заведение располагается рядом с Дворцом бракосочетаний города Владимира. Кафе располагает залами на 20, 40, 150 посадочных мест.

Меню

предоставлено

Европейско

и Русской
кухней

и Комбинат является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные


Масленица . Кулинарные обычаи и особенности

Широкая масленица — древний славянский праздник, доставшийся нам в наследство от языческой культуры. Это — весёлые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием близкого тепла, весеннего обновления природы. Даже блины, непрменный атрибут масленицы, имели ритуальное значение: круглые, румяные, горячие, они являли собой символ солнца, которое все ярче разгоралось, удлиняя дни. Возможно, блины были и частью поминального обряда, так как масленице предшествовал «родительский день», когда славяне поклонялись душам усопших предков. Церковь совместила Масленицу с кануном Великого поста, поэтому сроки ее празднования

подвижны: от конца января - начала февраля до конца февраля - начала марта по старому стилю.



Кулинарные традиции



Главным угощением на Масленицу, конечно же, всегда был и будет блин.

Дрожжи для приготовления блинов разводили в теплой воде, а затем постепенно добавляли молоко и муку, замешивали тесто

После увеличения опары, в кастрюлю добавлялись все остальные компоненты, все тщательно перемешивалось и снова ставилось в теплое место. (тесто должно подняться два раза

Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывали растительным маслом, либо несоленым салом

Сковороды брались чугунные, небольшого размера, т.к. русские блины выпекают величиной с блюдце. Готовые блины укладывали стопкой, смазывая каждый сливочным или топленым маслом, и ставили в теплое место, чтобы не остыли

Классификация
теста для
приготовления
блинов и блинных
изделий

дрожжевое

бездрожжевое

- Опарный способ приготовления
- Безопарный способ приготовления

Ассортимент изделий из блинного теста и теста для оладий



Блины пшеничные



Гр Блинчики с мясом
припеком



Блинчатый пирог



Курник



Оладьи



Оладьи на кефире
копченым лососем и
икрой

Блины в мировой кухне



Sweden

Гордостью шведов является шведский эггкейк (skånskägkakaka), который выпекается на сковороде от полтора до двух дюймов и подается с брусникой и беконом питания



Hungarian

В бывшей Австро-Венгрии и Баварии пользуются популярностью кайзершмаррн, Представляет оно собой карамельный блин, поделенный на части, наполненный фруктами и орехами, посыпанный сахарной пудрой и подаваемый с фруктовым соусом



Eritrean

Африке знают, что такое блины Традиционно, изготовленные из муки тефф и дрожжей, которые придают блюду слегка губчатую структуру, такие блины являются национальным блюдом в Эфиопии и Эритрее

Фирменные блюда из блинного теста и теста для оладий

Блинное пирожное с йогуртовой начинкой

Все знают, что блины это русское традиционно блюдо, и готовят их очень часто. А вот на масленичную неделю всегда хочется приготовить блины и блинное изделие не как в обычные дни. Поэтому было разработано данное блюдо. Калорийность, разработанного блюда по сравнению с другими мучными сладкими изделиями (торты, пирожное) в 4-6 раз ниже. Рассчитав калькуляцию – данного блюда стоит отметить, что затраты на его приготовление минимальные.

Энергетическая ценность блюда

Белки,г	Жиры,г	Углевод ы,г	Энергетическа я ценность, Ккал/кДж
27.85	23.5	157.35	889.52

Выход одной порции

250/15 гр

Цена блюда

49.60 руб

Мешочки с грибами

1. Тесто должно быть не густое, чтобы растекалось по сковороде.
 2. Перед тем как жарить блинчики, необходимо подготовить и охладить фарш.
 3. Тесто должно быть распределено равномерно по всей сковороде.
 4. Выпекать блины при средней температуре, около 40 секунд.
 5. Для лучшего вкуса фарша, стоит использовать для жарки - свежие грибы.
- Исходя из всех рекомендаций, было разработано данное блюдо



Выход одной порции

384 гр

Цена блюда

111.00 руб

Энергетическая ценность
блюда

Белки,г	Жиры,г	Углевод ы,г	Энергетическа я ценность, Ккал/кДж
29.8	32.6	52.9	629.7

Блинные роллы

При разработке блюда "блинные роллы» не уделялось много времени в подборе продуктов и раздумий для их приготовления. Каждому начинающему повару рекомендуется импровизировать в стиле фьюжен, для того чтобы развиваться как профессионал в своем деле

Выход одной порции

400/35 гр

Цена блюда

90.50 руб

Энергетическая ценность
блюда

Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
43.96	33.2	65.4	677.6

Маффины

Рекомендуется внедрить это блюдо в предприятия общественного питания в меню масленичной недели, для расширения ассортимента блюд на масленицу. После чего можно сделать прогноз об увеличении потребительского спроса на эту продукцию, так как:

1. Блюдо по сравнению с другими изделиями из теста для оладий малокалорийно.
2. Не высокая стоимость
3. Требуется увеличения спроса данного вида выпечки для потребителей более зрелого возраста.



Выход одной порции

200/117 гр

Цена блюда

50.00 руб

Энергетическая ценность
блюда

Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
19.6	8.66	56.12	381.34

Олады Черничные

Сравнив разработанное блюдо с блюдом, которое используется на предприятии можно сделать следующие выводы: блюдо используемое в меню МУП Комбината питания «Сунгирь»:

1. Имеет большие экономические затраты на продукты, (цена одной порции вместе с наценкой – 80 руб.)
2. Маленький выход готовый продукции (150гр.) из-за цены блюдо мало пользуется спросом.

Разработанное блюдо:

1. Минимальные затраты на продукты. (Цена вместе с наценкой примерно- 50 руб.) -
2. Солидный выход готовой продукции (примерно 300 гр.)

Выход одной порции

372/15 гр

Цена блюда

46.50 руб

Энергетическая ценность
блюда

Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
29.3	16.74	110.4	710.5

Заключение

Масленица - популярный в народе праздник.

Несмотря на то, что он имеет языческие корни, он сумел прижиться в веках и не утратил актуальности по сей день.

Возможно, причина горячей народной любви к этому событию в кулинарных традициях Масленицы, ведь вкусно поесть любит практически каждый.

А Внедрение новых блюд в меню Русской Масленицы

Внесет новую изюминку в этот праздник.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

