

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области

«Губернский колледж»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции для рождественского стола.

ПМ 02. «организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции»
основной профессиональной образовательной программы

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Обучающейся _____ Ю.А Куртева.

Оценка выполнения курсовой работы

Руководитель _____ И.Н. Громова.

Серпухов. 2018

Введение

Рождество считается одним из наиболее великих праздников, главная цель которого – почтить воспоминание о рождении Иисуса Христа. Следует подчеркнуть, что главной традицией такого праздника является Рождественский праздничный стол, к которому готовятся и собираются самые близкие и родные люди, соблюдая определенные правила подготовки стола, обычаи и рецепты блюд, передающиеся из поколения в поколение. Стол в старину посыпали сеном, стелили скатерть, в центр стола ставили блюда, которых должно было быть ровно двенадцать (по числу апостолов).

В России в центре стола ставилось блюдо с сочивом. На Украине в состав блюд праздничного Рождественского стола в сочельник обязательно входят кутья и взвар. Кутья это главное традиционное блюдо сочельника.

Изучая далее праздник Рождества, хочется подробнее рассмотреть его историю, а так же ассортимент различных блюд и неординарные традиции, и обычаи народов в этот день. Именно это и обуславливает актуальность курсовой работы.

Актуальность: практическая значимость в общественном питании.

Цель данного исследования: описать организацию процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции для рождественского стола.

Объектом исследования является блюдо: " Свиная шея, запеченная с медово-горчичной глазурью "

Предмет исследования: ингредиенты, входящие в состав классического блюда, их физиологическая значимость, а так же новые ингредиенты, внесенные, просчитанные и разработанные мной.

Теоретическая значимость работы: кулинарные традиции Рождества, физиологическую значимость блюд для организма, ассортимент блюда, особенности кулинарной обработки сырья, характеристику сырья, техническое оснащение и инвентарь холодного цеха, требования к качеству, а так же правила оформления и подачи блюда.

Практическая значимость: заключается в расчете сырья для приготовления блюда, составления технико-технологических карт на классические блюда. Разработка, расчет и составление акта проработки на новое блюдо, составление энергетической ценности и калькуляционной карты.

Методы исследования: анализ, статистический и математический метод.

Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы.

Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы.

❖ **Произведен анализ физиологического значения холодных блюд для организма человека.**

Холодные блюда и закуски являются средством возбуждения аппетита и занимают большое место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий.

Они дополняют состав основных блюд, украшают стол, и дополняют пищевую ценность рационов. Блюда в состав которых входят рыба и морепродукты богаты минеральными веществами (Р, К, Mg, I, Na, Br, и т.п), легкоусвояемыми жирами, полноценными белками, витаминами (А, D, Е, К, группы В). Кроме того многие из них обладают высокой калорийностью. Мясо птицы, входящее в блюдо богато белками, жирами, витаминами (В1, В2, РР, А, D), экстрактивными веществами и гликогеном. [2.2] Блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином В1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А. [2.3]

❖ **Ассортимент и классификация блюд для рождественского стола**

1. **В Англии** на рождественский стол подавался жареный павлин, запеченная голова кабана, гусь с яблоками или индейка.
2. **В Австрии** традиционным блюдом считается рождественский сазан.
3. **Испанский** рождественский стол знаменит таким десертом, как туррон со сливками и орехами. Он бывает как прямоугольной так круглой формы.
4. **Греция** славится своим вкуснейшим пирогом "Василопита", который занимает главное место на рождественском столе. Внутри пирога хозяйки прячут завернутую в фольгу монетку. Тому, кому она достанется, будет сопутствовать удача весь будущий год — так считают греки. [9]

Классификация холодных блюд и закусок:

Блюда и закуски из рыбы (сельдь, рыба заливная, под маринадом, горячего копчения и др.) подают с гарниром из различных сырых и вареных овощей или только с луком. Сельдь можно подать с горячим картофелем и маслом. Жареную рыбу отпускают под маринадом, припущенную — под майонезом. К рыбным холодным блюдам применяют также заправки из растительного масла и уксуса. На гарнир используют различные овощи в зависимости от сезона. Норма гарнира на порцию 50—100 г.

Блюда и закуски из мяса (отварное, жареное, заливное, студень) тоже гарнируют овощами, используют салаты и винегреты, а также соусы. Например, отварные и жареные говядина, баранина, языки, курица и кролик хорошо сочетаются с соусом хрен или соусом майонез. Заливные мясо, студни с соусом хрен.

Оформляют холодные блюда очень красиво и аккуратно ярко окрашенными и красиво нарезанными продуктами, входящими в рецептуру блюда. [8]

❖ Техническое оснащение и инвентарь холодного и горячего цеха

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок

Все продукты, необходимые по рецептурам, хранятся в холодильных камерах или шкафах при температуре не более 8°C.

Инвентарь:

1. машину для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370;
2. хлеборезку МРХ;
3. ручной маслоделитель РДМ.

ножи гастрономические (для ветчины, колбасы) и т.д.

Оборудование: холодильные шкафы, используемые для хранения заготовок и блюд; шкафы шоковой заморозки; профессиональные блендеры, миксеры и пр; слайсер; овощерезка и т.д. [3]

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Оборудование горячего цеха: тепловые, холодильные, механические и немеханические: плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковородки, электрофритюрницы, холодильные шкафы, а также производственные столы и стеллажи.

Инвентарь:

1. грохот металлический;
2. цедилка металлическая;
3. приспособление для процеживания бульона;
4. лопатка поварская со сбрасывателем и т.д. [3]



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1.
Наименование блюда: Заливные яйца «Фаберже».

№	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию (г)	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Куриное филе	25	17
2	Болгарский перец	20	15
3	Кукуруза консервированная	6	6
4	Горошек консервированный	6	6
5	Петрушка	3	3
6	Укроп	3	3
8	Желатин	6	6
9	Вода	150	150
Выход:			221



Технология приготовления:

Филе курицы отварить в подсоленной воде 20 минут после закипания. Готовый бульон процедить, перелить в стакан и оставить. Желатин залить кипяченой холодной водой и оставить набухать. Для дезинфекции яичных скорлупок нужно растворить пищевую соду в теплой воде и замочить на некоторое время, а затем тщательно прополоскать под проточной водой. Куриное филе и болгарский перец нарезать небольшими кубиками или какой-либо другой формы. Разбухший желатин растворить в горячем бульоне (довести до кипения, но не кипятить).

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
67.9 гр.	5.3 гр.	46 гр.	503.3 ккал.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2.

Наименование блюда: «Закуска из краба и копченого лосося».

№	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию (г)	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Копченый лосось	40	40
2	Крабовое мясо	20	20
3	Лук шалот	18	15
4	Петрушка	8	6
5	Оливковое масло	5	5
6	Майонез	6	6
7	Соль	3	3
Выход:			100



Технология приготовления:

Из ломтиков лосося с помощью кулинарного кольца вырезать кружочки. Остатки рыбы мелко нашинковать и сложить в глубокую посуду. Лук Шалот и зелень петрушки мелко нашинковать. Мясо краба нарезать мелкими кубиками. Все ингредиенты смешать с добавлением майонеза и масла. Выкладывать закуску слоями. На дно кулинарного кольца уложить кружок лосося, пару ложек начинки, накрыть рыбой и снова положить начинку, уложите последний слой лосося. Снять кольцо, и подавать закуску.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
40.6 гр.	72.5 гр.	18 гр.	859.9 ккал.

❖ Составление акта проработки на блюдо «Свиная шея, запеченная с медово-горчичной глазурью»

Свиная шея: 80 г. - 4%(холодная обработка): $80 \cdot 4/100 = 3,2$; $80 - 3,2 = 77$.

35%(тепловая обработка): $77 \cdot 35/100 = 24,64$; $77 - 24,64 = 50$ г.

№	Наим. Сырья	Вид обработ.	Брутто г.	Отходы при холод. обработ. %	Нетто г.	Отходы при теплов. обработ %	Отходы после теплов. обработ. %	Выход г.
1	Свиная шея	запекание	80	4	77	35	—	50
2	Масло оливковое	—	15	—	15	—	—	15
3	Соль	—	4	—	4	—	—	4
4	Черный перец	—	8	—	8	—	—	8
5	Мед	—	15	—	15	—	—	15
6	Горчица	—	18	—	18	—	—	18
7	Соевый соус	—	20	—	20	—	—	20

Выход полуфабриката 50

Выход готового изделия 130

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3.

Наименование блюда: «Свиная шея, запеченная с медово-горчичной глазурью».

№	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию (г)	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Свиная шея	80	50
2	Масло оливковое	15	15
3	Соль	4	4
4	Черный перец	8	8
5	Мед	15	15
6	Горчица	18	18
7	Соевый соус	20	20
Выход:			130



Технология приготовления:

Мясу придать форму, обвязав его шпагатом. Полить мясо оливковым маслом (половиной нормы). Приправить солью. Мясо обвалить в молотом черном перце. Полить мясо маслом еще раз. Запекать мясо в духовке при температуре 160 градусов 1-1,5 часа. Приготовить глазурь. Для этого горчицу перемешать с медом до однородности. Перемешивая, добавить в горчично-медовую смесь соевый соус. Мясо вынуть из духовки, удалить шпагат. Полить мясо глазурью. Запекать еще 10-15 минут при температуре 180 градусов. Затем оставить остывать, подавать как холодное блюдо.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
25.3 гр.	107 гр.	98.7 гр.	1456. 6 ккал.

❖ Расчет и составление калькуляции на новое блюдо «Свиная шея, запеченная с медово-горчичной глазурью»

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№1 от « » _____ г.		
№ п/п	Продукты	Норма кг.	Цена руб. коп.	Сумма руб.
	Наименование			коп.
1	Свиная шея	0,08	500-00	40-00
2	Масло оливковое	0,015	400-00	6-00
3	Соль	0,004	25-00	0-10
4	Черный перец	0,008	280-00	2-24
5	Мед	0,015	550-00	8-25
6	Горчица	0,018	150-00	2-70
7	Соевый соус	0,02	115-00	2-30
Общая стоимость сырьевого набора		х	х	61-60
Наценка <u>200 %</u> руб. коп.				123-20
Цена продажи блюда, руб. коп.				184-80
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				130
Заведующий производством		П О Д П И С Ь		
Калькуляцию составил			Куртева. Ю.А	
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации				

