



*Дисциплина:* Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

*Тема:* «Технология и организация приготовления сложных горячих порционных жаренных блюд из свинины»

# САМОПРЕЗЕНТАЦИЯ

**Я Амарцева Дарья Олеговна студентка**  
**“Североуральского политехникума” гр. ТП-3**  
**специальность Технолог продукции общественного**  
**питания.**

**В процессе обучения я освоила общие и**  
**профессиональные компетенции профессиональных**  
**модулей ПМ-07, ПМ-01,**  
**ПМ-02, ПМ-03.**

**Основные компетенции отработаны на уроках учебной**  
**практике, а также на производственной практике по**  
**ПОП.**

**Производственную практику ПМ-07 я проходила в**  
**СУБРЕ в столовой №26.**

**В процессе практике я освоила общие компетенции и**  
**ряд профессиональных**

# ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

пм.01, пм.03 такие как:

- ❖ **ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.**
- ❖ **ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.**
- ❖ **ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность».**
- ❖ **ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития».**
- ❖ **ОК 5. «Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».**
- ❖ **ОК 8. «Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации».**
- ❖ **ОК 9. «Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности».**

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ОСВОЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ:

ПМ 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ», ТАКИЕ КАК:

- ПК 1.1. «Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Профессионального модуля ПМ 03.«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», такие как:

- ПК 3.2. «Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов».
- ПК 3.3. «Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра».
- ПК 3.4. «Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы».

**Тема курсовой работы:** «Технология и организация приготовления сложных горячих порционных жареных блюд из свинины»

**Актуальность темы курсовой работы**, так как свинина является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Ассортимент блюд из свинины достаточно широк и разнообразен. Оригинальные рецепты, красивое оформление и правильная подача горячих сложных порционных жареных блюд из свинины займут достойное место, как в повседневном меню, так и при оформлении банкетов.

**Цель курсовой работы:** изучение технологии, организации приготовления сложных горячих порционных жареных блюд из свинины .

**ОБЪЕКТ:** сложные горячие порционные жаренные блюда из свинины.

**ПРЕДМЕТ:** технология и организация приготовления сложных горячих порционных жаренных блюд из свинины.

# ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

- ознакомиться и отобрать специальную и дополнительную литературу;
- рассмотреть значение и пищевую ценность сложных горячих жареных блюд из свинины
- изучить технологический процесс приготовления сложных горячих жареных блюд из свинины;
- подобрать оборудования, инвентарь, приспособления, используемые для приготовления сложных горячих жареных блюд из свинины;
- выяснить основные правила санитарии и личной гигиены, требования охраны труда на предприятиях общественного питания;
- составить технико-технологические карты;

# СОСТАВ МЯСА (ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ)

- Белки - 14 - 23%,
- Жиры - 2 - 37%,
- Минеральные соли,
- Витамины,
- Мясной сок



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ МЯСНОГО ЦЕХА

**Мясной цех** предназначен для механической кулинарной обработки мясного сырья. При организации переработки мяса по полному технологическому циклу, предусматривающему приготовление полуфабрикатов, в том числе для снабжения доготовочных предприятий, технологический процесс предусматривает следующие операции: размораживание, удаление клейма, обмывание и обсушивание, деление туш на полутуши и отруба, выделение крупнокусковых частей, их жиловка и зачистка, приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

**Размораживание мяса** производится в трех помещениях дефростера на подвесных путях. При этом вместимость каждого помещения должна соответствовать суточному количеству перерабатываемого сырья.

**Обмывание и обсушивание туш** производится в специальном помещении на подвесных путях с предварительным удалением клейма, загрязненных мест, сгустков крови. При небольших объемах производства обмывание производят в ваннах с температурой воды не выше 12°C. Обсушивание мяса необходимо для ускорения его обработки и исключения травматизма исполнителей. Производят его циркулирующим воздухом с температурой до 6°C или при помощи специальных салфеток из хлопчатобумажной ткани.

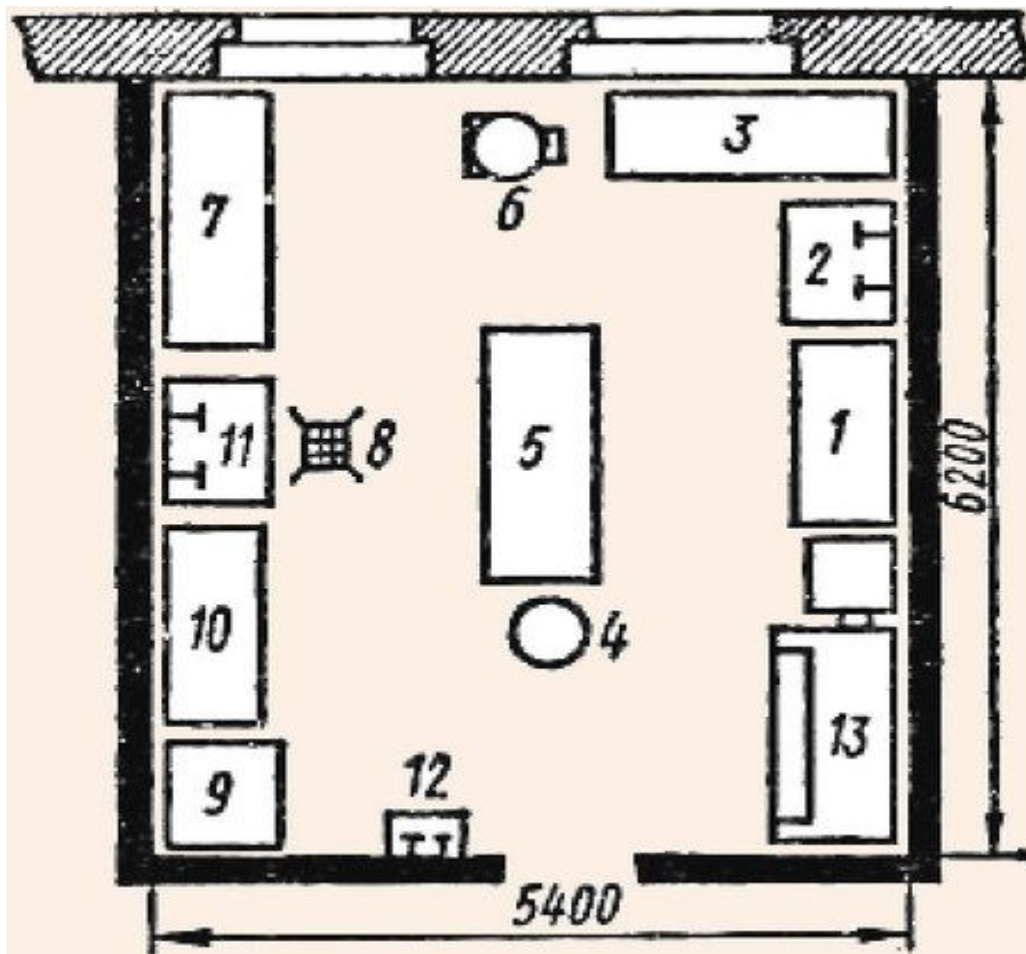


Разруб туш на части осуществляется на разрубочном стуле с помощью ленточной пилы или мясного топора. В крупных цехах на заготовочных предприятиях полутуши не разрубают, а осуществляют их вертикальную обвалку с применением соответствующего инвентаря и оборудования (ножи и пилы). Высота подъема полутуши регулируется при этом с помощью педали, находящейся на полу под ногой обвальщика мяса. Сырье поступает по монорельсу.

**Технологические операции по изготовлению полуфабрикатов осуществляются в мясном отделении. Здесь выделяют следующие технологические участки:**

- **участок производства крупнокусковых полуфабрикатов;**
- **участок производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;**
- **участок производства полуфабрикатов из рубленого мяса;**
- **участок обработки костей;**
- **участок упаковки.**

В соответствии с этими операциями происходит подбор оборудования. Как правило, это мясорубки, куттеры, дозировочно-формовочные автоматы, машины для формовки котлет, фаршемешалки. В последние годы предлагается большое количество автоматических машин для производства котлет (гамбургеров) и фрикаделек, одного из наиболее любимых ассортиментных позиций. Машины серии РН позволяют производить гамбургеры круглой формы ( $d=90,98,40\text{мм}$ ). Варьированием величины хода поршня формователя возможно изменение толщины и, соответственно, массы изделия.



**Схема . Примерная расстановка оборудования в мясном цехе:**

*1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы; 2 - ванна; 4 - разрубочный стул; 6 - универсальный привод типа ПМ-1, 8 - трап; 9 - опалочный шкаф; 11 - ванна; 12 - раковина; 13 - холодильный шкаф*

# ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ МЯСА

Запах-свежего мяса

Цвет мяса-розовато красный

Цвет жировой ткани-, жир внутренний белый, а подкожный в зависимости от корма может быть и белым, и нежно-розовым

Консистенция- легким надавливанием пальца: образующаяся в свежем мясе ямка выравнивается быстро

Внешний вид-окрас должен быть равномерным и глянцевым.

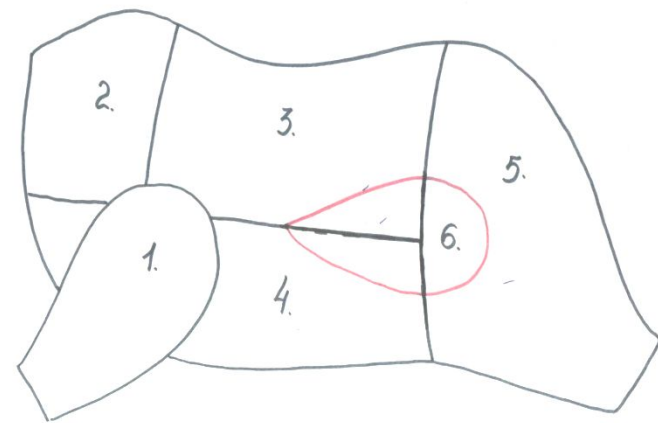


# КУЛИНАРНАЯ РАЗДЕЛКА И ОБВАЛКА СВИНОЙ ТУШИ

**Разрубка туши.** Тушу свинины делят на **2 полутуши**, снимают вырезку, а затем полутуши делят на **2 четвертины:**

**Передняя:** 1.лопаточная часть,  
2.шейная часть, 3.корейка,  
4.грудинка задняя

**Задняя:** окорок



# ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

Этап	Характеристика
Оттаивание (если мясо мороженое)	Температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается.
Обмывание	Мясо обмывается водой, а жирные участки теплой.

Обсушивание

Обсушенное мясо легче разделявать. Обсушивание препятствует размножению микробов. Мясо обсушивают на воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой.

Разделка

Разделка большого куска мяса или целой тушки на отдельные части позволяет правильно использовать все

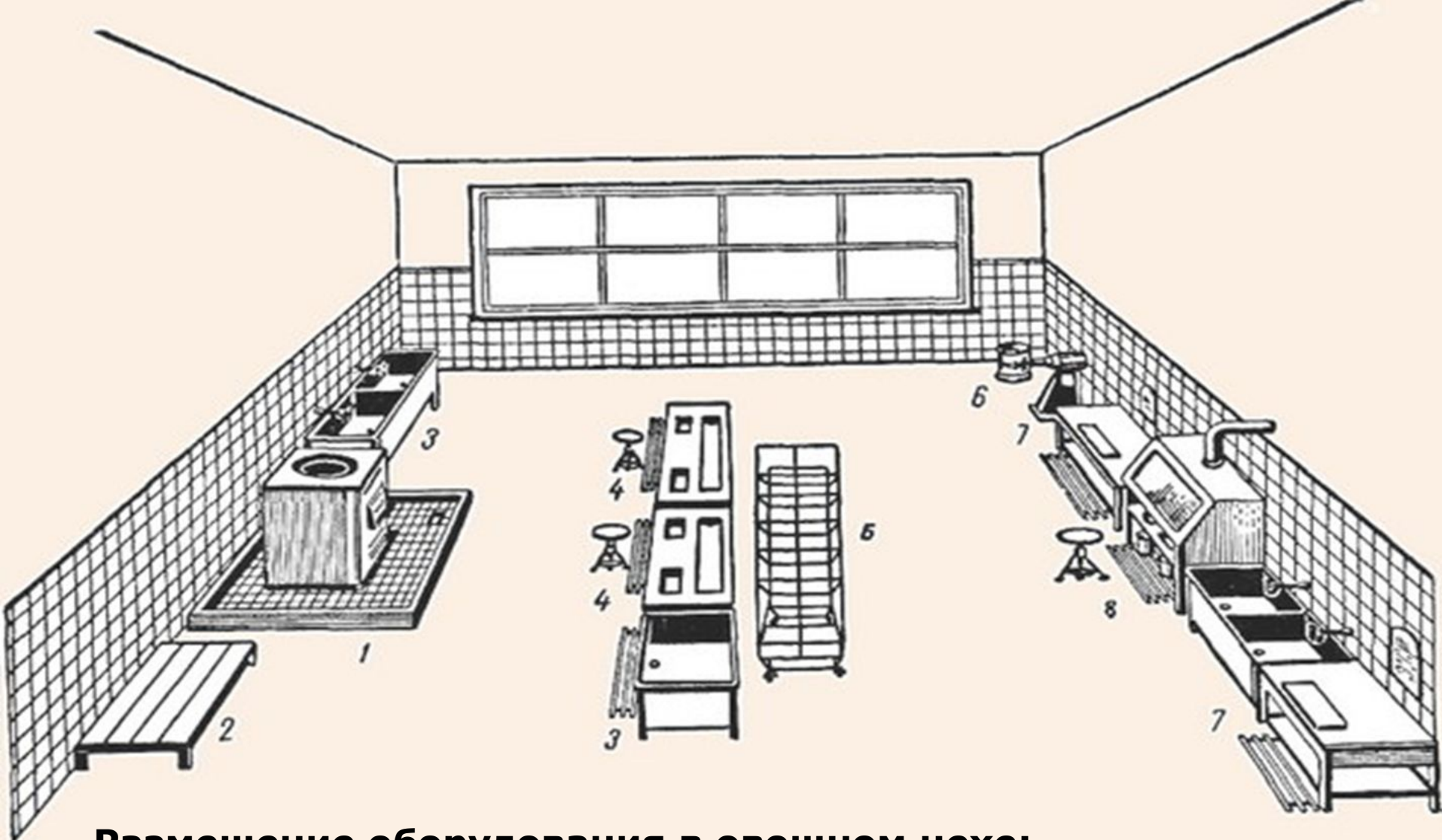
Обвалка

Отделение мякоти от костей называется обвалкой. Отходы, которые образуются после обвалки (кости, сухожилия, хрящи) можно использовать для приготовления бульонов.

# **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЗАГотовочного ОВОЩНОГО ЦЕХА**

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ  
КУЛИНАРНОЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ (ПЕРВИЧНОЙ)  
ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ И  
ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧИХ МЕСТ В ОВОЩНОМ  
ЦЕХЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕНА  
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВСЕХ ОПЕРАЦИЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И СОБЛЮДЕНЫ  
САНИТАРНЫЕ НОРМЫ**



**Размещение оборудования в овощном цехе:**

**1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стол производственный; 8 - стол для очистки репчатого лука**



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

СОРТИРОВКА

МАШИННАЯ  
ОЧИСТКА

ДОЧИСТКА

ПРОМЫВАНИЕ

НАРЕЗКА



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ДОГотовочного ГОРЯЧЕГО ЦЕХА



ГОРЯЧИЙ ЦЕХ -  
ГЛАВНОЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ  
ПОМЕЩЕНИЕ

**ДОВОДЯТ ДО ГОТОВНОСТИ СЫРЬЁ И П/Ф  
(ПРОВОДЯТ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТОВ)**

**ГОТОВЯТ СУПЫ, СОУСЫ, ГАРНИРЫ, ВТОРЫЕ БЛЮДА, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

## **ГОРЯЧИЙ ЦЕХ**

**ОБРАБАТЫВАЮТ (ОТВАРИВАЮТ ИЛИ ОБЖАРИВАЮТ) СЫРЬЁ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ И СЛАДКИХ БЛЮД В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ**

**ВЫПЕКАЮТ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖКИ, РАСТЕГАИ), ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ КАК ГАРНИР К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ**

- **ГОРЯЧИЙ ЦЕХ**
  - **ЗАГОТОВОЧНЫЕ ЦЕХА**
- **РАЗДАЧА**
- **МОЕЧНЫЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**
- **МОЕЧНЫЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ**
- **КЛАДОВЫЕ И ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ**
- **ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ**

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ЖАРЕННЫХ БЛЮД ИЗ СВИНИНЫ

**ЭСКАЛОП** - нарезают из корейки свинины, без реберных костей, нарезают порционные куски толщиной 1,5-2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Используют по 1-2 куса на порцию. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят до готовности.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри, эскалоп укладывают рядом на крутон.

**Внешний вид:** форма правильная, порционные куски имеют на поверхности поджаристую корочку.

**Цвет:** на разрезе светло - серый

**Консистенция:** сочная, мягкая

**Запах и вкус:** жареной свинины, без посторонних запахов и вкуса.

**Температура подачи:** не ниже 65 °С

**Срок реализации:** в течение 1 часа



**КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ ИЗ СВИНИНЫ** Полуфабрикат нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45 ° поперёк волокон порционные куски вместе с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят при сильном нагреве с обеих сторон.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир картофель фри, рядом - котлеты, на косточку надевают папильотку.

**Внешний вид:** правильной формы с косточкой, на поверхности золотистая корочка

**Цвет:** на разрезе серый

**Консистенция:** мягкая, нежная

**Запах и вкус:** жареного мяса, без посторонних запахов и вкуса, в меру соленый

**Температура подачи:** не ниже 65 °С

**Срок реализации:** в течение 1 часа



## ЖАРИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТОЧКЕ

Полуфабрикат нарезают из половины корейки, примыкающей к почечной части, с 13-го до 6-го ребра. Для нарезки корейку кладут на стол ребрами вверх и, начиная от почечной части, нарезают под углом 45 ° поперёк волокон порционные куски вместе с реберной косточкой. У нарезанных кусков вдоль ребра подрезают мякоть на 2-3 см, косточку зачищают, котлеты отбивают и надрезают сухожилия.

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят при сильном нагреве с обеих сторон.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир картофель фри, рядом - котлеты, на косточку надевают папильотку.

Внешний вид: форма правильная, корейка с косточкой, на поверхности золотистая корочка

Цвет: на разрезе серый

Консистенция: мягкая, сочная

Запах и вкус: жареного мяса без посторонних запахов и вкуса в меру соленый

Температура подачи: не ниже 65 °С

Срок реализации: в течение 1 часа



# ПОДБОРКА ГАРНИРОВ И СОУСОВ К СЛОЖНЫМ ГОРЯЧИМ БЛЮДАМ

БЛЮДО	ГАРНИР	СОУС	ОФОРМЛЕНИЕ
Эскалоп	Картофель жареный во фритюре, картофель жареный, сложный овощной гарнир	Мясной сок	При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри, эскалоп укладывают рядом на крутон.
Котлета натуральная из свинины	Картофель жареный во фритюре, рассыпчатый рис, сложные гарниры	Мясной сок, молочный с луком	При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир картофель фри, рядом - котлеты, на косточку надевают папильотку.
Жареная корейка на косточке	Картофель жареный во фритюре, картофель жареный, стручковая фасоль с маслом	Мясной сок	При отпуске корейку подают с картофелем фри, на косточку надевают папильотку



# ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Блюдо	Оборудование	Цех
1. Гарниры	<p>1. Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ванны</li> <li>- картофелеочистительная машина( МОК-125 МОК-250 МОК-400)</li> <li>-овощерезательный протирочный механизм (МОР II-1)</li> <li>-овощерезательные машины( МРО050-200)</li> <li>-производственные столы СПРП, СПРО, ССО-1,</li> <li>-столы для доочистки картофеля</li> <li>-подворотники для овощей</li> </ul> <p>2. Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ножи ОЦ</li> </ul> <p>3. приспособления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разделочные доски ОЦ</li> <li>-бачки для сбора отходов</li> </ul>	<p>Овощной</p> 
2. Блюда из мяса	<p>1. Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-мясорубки МС2-70(МС-150)</li> <li>-фаршемешалки ПМ-1</li> <li>-мясорыхлительная машина МРМ-15</li> <li>-тележки ТСТ-100-4, ТОН-3, ТТ-300</li> <li>-передвижные ванны ВМП-400В, ВНТП 04-86</li> <li>-стеллажи</li> <li>-мочные ванны ВМП-6-2-5РЧ, ВМП-6-2-5РН, ВМП-7-3-5РН</li> <li>-холодильный шкаф БХП</li> <li>-весы МК-А, МК-С, МК-ТН11, ЕК-А,</li> </ul> <p>2. Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ножи МЦ</li> </ul> <p>3. Приспособления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-поварские иглы</li> <li>-разделочные доски ВМ, СМ</li> <li>-кулинарная таяпка</li> <li>-терки</li> </ul>	<p>Мясной</p> 

1. Блюда из мяса
2. Гарниры



1. Оборудование:
  - плиты ПЭСМ-4Ш, ПЭСМ-2
  - пищеварочные котлы
  - электрожарочные шкафы
  - электросковороды СНЭ-0,2, СНЭ 0,5
  - электрофритюрницы
  - ФНЭ-10
2. Инструменты:
  - ножи ГЦ
  - сотейники
3. Приспособления:
  - разделочные доски ГЦ
  - венчики
  - поварские вилки
  - лопатки
  - сита
  - черпаки
  - шпажки
  - терки

Горячий



# ПРАВИЛА ОХРАНЫ ТРУДА И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ, ПРИМЕНЯЕМЫХ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

**Личная гигиена**- это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.



- Рекомендуется ежедневно перед работой **принимать душ** с использованием мыла и мочалки .
- **Внешний вид рук** работников должен быть: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы.



# ОХРАНА ТРУДА

Охрана труда на предприятии начинается с соблюдения правил техники безопасности. Все техники безопасности на различного типа предприятиях можно найти в виде инструкций по охране труда.

Кроме этого обращаем Ваше внимание, что охрана труда рассматривается и как **система законодательных актов**, а также предупредительных и регламентирующих социально-экономических, организационных, технических, санитарно-гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий, технических средств и методов, направленных на обеспечение безопасных условий труда. (ГОСТ 12.0.002-80).

Техника безопасности - свод правил и положений, направленный на обеспечение условий **безопасного труда** и/или проведения каких-либо других работ. Перечень этих правил техники безопасности, направленных на выполнение требований охраны труда в виде инструкций по безопасности труда мы Вам и предлагаем.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**Тема курсовой работы отражает технологию приготовления сложных горячих блюд из свинины.**

Характер представляемых общественным питанием услуг, определяемые типом предприятия, его мощностью, месторасположением, конкретными условиями работы и от выпускаемого ассортимента блюд

**Для создания курсовой работы была поставлена цель, которая решалась по средствам определенных задач включающих как организационные вопросы, так и технологические.**

**Курсовая работа состоит из пяти разделов:**

В первом разделе курсовой работы определено значение горячих блюд из свинины в питании человека.

Во втором разделе представлена организация процесса приготовления сложных горячих блюд из свинины.

В третьем разделе детально рассмотрен технологический процесс приготовления сложных горячих порционных жареных блюд из свинины, осуществлен подбор гарниров и соусов, а так же рассмотрено оформление и подача блюда. Представлены сроки хранения полуфабрикатов и реализации готовой продукции.

В четвертом разделе определено технологическое оборудование, инструменты, приспособления, используемые при приготовлении сложных горячих блюд.

В пятом разделе рассмотрены основные правила охраны труда и личной гигиены, применяемые при работе в заготовочных и доготовочных цехах.

**В процесс написания курсовой работы возникли определённые проблемы, такие как:**

- выбор темы курсовой работы;
- определение целей и задач курсовой работы;
- подбор инструментов, инвентаря, оборудования;
- выбор основных блюд и подбор к ним гарниров и соусов;
- расчет пищевой ценности блюд и химический состав;
- составление технико-технологических карт.

Возникшие проблемы были решены через:

- изучение основной и дополнительной литературы
- освоение профессиональных сайтов интернет- ресурсов
- консультации специалистов

Таким образом, можно сделать вывод, что тема курсовой работы раскрыта в полном объеме.

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**

- 1. ГОСТ Р 50648-94 «УСЛУГИ НАСЕЛЕНИЮ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**
- 2. ГОСТ Р 50762-95 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ»**
- 3. ГОСТ Р 50763-95 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»**
- 4. ГОСТ Р 50764-95 «УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ»**
- 5. ОСТ 28-1-95 «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ ПЕРСОНАЛУ»**
- 6. ПОТ Р М-011-2000 «МЕЖОТРАСЛЕВЫЕ ПРАВИЛА ПО ОХРАНЕ ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**
- 7. САНПИН 2. 3. 6. 1079-01 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ»**
- 8. САНПИН 2. 3. 2. 1324-03 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**
- 9. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ: ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ/АВТ. - СОСТ. : А. И. ЗДОБНОВ, В. А. ЦЫГАНЕНКО. — К. : , ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО АРИЙ», М: ИКТЦ «ЛАДА», 2009. - 680 С. : ИЛ.**
- 10. СБОРНИК, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. - САНКТ-ПЕТЕРБУРГ: ПРОФИКС, 2003, - 608 С.**
- 11. СБОРНИК РЕЦЕПТУР МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ: ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ/АВТ. -СОСТ. :А. В. ПАВЛОВ , М: ГИДРОМЕТЕОИЗДАТ, 2006 – 295 С.**

## **ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ**

- 12. БОГУШЕВА В.И. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ: УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ. – ИЗД. 3-Е СТЕР. – РОСТОВ Н./Д: ФЕНИКС, 2012.**
- 13. ДУБЦОВ Г.Г. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. – М.: АКАДЕМА, 2012.**
- 14. ЭКОНОМИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: УЧЕБ.ПОСОБИЕ/ О. П. ЕФИМОВА; ПОД РЕД. Н. И. КАБУШКИНА. – МН. : НОВОЕ ЗНАНИЕ, 2007. – 347 С. – (ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ).**
- 15. КОВАЛЕВ Н.И., КУТКИНА М.Н., КРАВЦОВА В.А. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. – М.: ДЕЛОВАЯ ЛИТЕРАТУРА, 2013.**
- 16. КОЗЛОВА С.Н., ФЕДИНШИНА Е.Ю. КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД. – М.: АКАДЕМА, 2006.**
- 17. РАДЧЕНКО Л.А. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. – РОСТОВ Н/Д: ФЕНИКС, 2012.**
- 18. РАДЧЕНКО Л.А. ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. . – РОСТОВ Н/Д: ФЕНИКС, 2012.**

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 569

Наименования блюда (изделия) Эскалоп

Область применения г. Екатеринбург ресторан Хмели Сунели

Перечень сырья: свинина (корейка), масло растительное

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

### Рецептура

Нормативный документ	Сырье	Масса, г		Химический состав, г			
		Брутто	Нетто	Сухие вещества	Белки	Жиры	Углеводы
ГОСТ7724-77	Свинина (корейка)	173	147	74.97	20.14	53.65	0.0
ГОСТ28414-89	Масло растительное	10	10	9.99	0.0	9.99	0.0
	Масса полуфабриката <i>Сохранность, %</i>			90	94	88	91
	<b>Выход готового блюда</b>		100				

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят до готовности.

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель фри, эскалоп укладывают рядом на крутоне.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Органолептические показатели*

Внешний вид – форма правильная, порционные куски имеют на поверхности поджаристую корочку.

Цвет – на разрезе светло – серый

Консистенция – сочная, мягкая

Вкус и Запах – жареной свинины, без посторонних запахов и вкуса.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: в течение 1 часа

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименования блюда (изделия) Корейка жаренная с косточкой  
Область применения г. Екатеринбург ресторан Хмели Сунели  
Перечень сырья: свинина (корейка), масло растительное

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

### Рецептура

Нормативный документ	Сырье	Масса, г		Химический состав, г			
		Брутто	Нетто	Сухие вещества	Белки	Жиры	Углеводы
ГОСТ7724-77	Свинина (корейка)	173	147	74.97	20.14	53.65	0.0
ГОСТ28414-89	Масло растительное	10	10	9.99	0.0	9.99	0.0
	Масса полуфабриката <i>Сохранность, %</i>			90	94	88	91
	Выход готового блюда		100				

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленный полуфабрикат и выкладываем на горячую сковороду и обжариваем на быстром огне по 2 минуты с каждой стороны. Затем уменьшаем огонь и доводят мясо до готовности (еще 5-10 минут) на среднем огне.

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

При отпуске на корейку одевают папильотку подают с картофелем фри.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Органолептические показатели*

Внешний вид – форма правильная, корейка с косточкой, на поверхности золотистая корочка

Цвет – на разрезе серый

Консистенция – мягкая, сочная

Вкус и Запах – жареного мяса без посторонних запахов и вкуса в меру соленый

Температура подачи: не ниже 65°С



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 565

Наименования блюда (изделия) Котлета натуральная  
Область применения г. Екатеринбург ресторан Хмели Сунели  
Перечень сырья: свинина (корейка), масло растительное

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

### Рецептура

Нормативный документ	Сырье	Масса, г		Химический состав, г			
		Брутто	Нетто	Сухие вещества	Белки	Жиры	Углеводы
ГОСТ7724-77	Свинина (корейка)	222	159	81.09	21.77	58.04	0.0
ГОСТ28414-89	Масло растительное	10	10	9.99	0.0	9.99	0.0
	Масса полуфабриката <i>Сохранность, %</i>			90	94	88	91
	Выход готового блюда		100				

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, кладут на разогретую с жиром сковороду и жарят при сильном нагреве с обеих сторон.

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир картофель фри, рядом – котлеты, на косточку надевают папильотку.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Органолептические показатели*

Внешний вид – правильной формы с косточкой, на поверхности золотистая корочка

Цвет – на разрезе серый

Консистенция – мягкая, нежная

Вкус и Запах - жареного мяса, без посторонних запахов и вкуса, в меру соленый

Температура подачи: не ниже 65°C

Наименования блюда (изделия) Картофель фри

Область применения г. Екатеринбург ресторан Хмели Сунели

Перечень сырья: картофель, масло растительное

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

Рецептура

Нормативный документ	Сырье	Масса, г		Химический состав, г			
		Брутто	Нетто	Сухие вещества	Белки	Жиры	Углеводы
ГОСТ 51808-01	Картофель	400	300	64.2	6	1.2	53.1
ГОСТ 28414-89	Масло растительное	24	24	23.98	0.0	23.98	0.0
	Масса полуфабриката			90	94	88	91
	<i>Сохранность, %</i>						
	Выход готового блюда		165				

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезают брусочками, промывают и хорошо обсушивают. В раскаленный до 170–180 °С жир закладывают подготовленный картофель и жарят до образования румяной корочки и готовности. Время жарки зависит от температуры жира и формы нарезки. Готовый картофель вынимают, дают стечь жиру, посыпают мелкой солью и встряхивают. Солить картофель до жарки нельзя, так как он отмокает и жир сильно вспенивается. Картофель, нарезанный брусочками.

### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

При отпуске картофель кладут на тарелку с бумажной салфеткой, украшают веточками зелени.

### ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Органолептические показатели*

Внешний вид – форма нарезки правильная брусочками

Цвет – золотистый

Консистенция – мягкая, слегка хрустящая

Вкус и Запах – жареному картофелю без постороннего запаха, в меру

солёный

**Расчет химического состава блюда:  
«КОРЕЙКА ЖАРИНАЯ С КОСТОЧКОЙ»**

Расчет ведется по массе «Нетто».

1. Сухие вещества рассчитываем, пользуясь таблицей «Химический

Наименование продукта	Нетто	Белки		Жиры		Углеводы		Сухие вещества	
		в %	в г	в %	в г	в %	в г	в %	в г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Свинина(корейка)	147	13.7	20.14	36.5	53.65	0.0	0.0	51	74.97
Масло растительное	10	0.0	0.0	99.9	9.99	0.0	0.0	99.9	9.99
Выход	100								
В блюде до т.о.		x	20.14	x	63.64	x	0.0	x	84.96
В 100 гр. До т.о.		x	20.14	x	63.64	x	0.0	x	84.96
Сохранность		94	x	88	x	91	x	90	x
В 100гр. После т.о.		x	18.93	x	56.0	x	0.0	x	76.48

состав Российских продуктов питания» Приложения №1 учебного пособия «О разработке технической документации на продукцию общественного питания». Заполняем колонки 3, 5, 7 из таблицы учебного пособия в соответствии с используемыми продуктами. В таблице учебного пособия в соответствии с продуктами находим содержание воды в процентах, определяем сухие вещества. 100 – вода = сухие вещества.

2. Заполняем колонки 3, 5, 7, из таблицы учебного пособия химический состав в соответствии с используемыми продуктами.

3. Заполняем колонки 4, 6, 8, 10 производя расчеты, например:

- в 147 г свинины содержится 13.7% г белка, а выход блюда 100 г, производим вычисления:  $13.7 \times 147 / 100 = 20.14$  белки в граммах;

- масло растительное содержит 0.0%, а выход 100,  $0.0 \times 10 / 100 = 0.0$  значит и белки в граммах 0.0

4. Определяем количество белков, жиров, углеводов в блюде до тепловой обработки; считаем 4,6,8,10 колонке например: складываем свинину и

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**