

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ГУСЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ К КУРСОВОЙ НА ТЕМУ: АКТУАЛЬНЫЙ
АССОРТИМЕНТ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА ИЗ МЯСА ДИЧИ, С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ОБОРУДОВАНИЯ.**

**Выполнила:
Обучающуюся
Свитенкина
Елизавета
Константиновна
Курс 3 группа ПК
2023год**



Цель и Задачи

Цель - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства сложной кулинарной продукции блюд из дичи, составление технологических и технико-технологических карт, а так же калькуляционных карт.



Задачи - научиться самостоятельно

- 1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции блюд из мяса дичи**
- 2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;**
- 3. проводить расчеты по формулам;**
- 4. выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;**

Актуальность приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса дичи, с использованием современных технологий и оборудования

Блюда из дичи - самые древние на земле. Тысячелетиями их рецепты передавались из поколения в поколение. И сегодня неповторимый вкус и экологическая чистота мяса диких животных и птиц делает эти блюда желанными в меню самых дорогих ресторанов.

Актуальностью данной курсовой работы является изучение ассортимента разнообразных блюд из дичи, сервировка а так же подача на предприятиях общественного питания.

Пернатая дичь - традиционное наименование птиц, являющихся объектом охоты, любительской и промысловой.

Пернатая дичь является наиболее распространённым объектом охоты. Это обусловлено тем, что птицы более многочисленны, чем млекопитающие, они встречаются практически во всех биотопах, охота на них обычно не представляет большой сложности и доступна всем категориям охотников В действующем российском законодательстве виды птиц, относящихся к охотничьим, прописаны весьма подробно. Так, согласно Закону об охоте от июля 2009 года.

К охотничьим ресурсам на территории России относятся: гуси, казарки, утки, глухари, тетерев, рябчик, куропатки, перепела, фазаны лысуха, голуби»



Водоплавающая дичь. Все представители отряда гусеобразных- утки, гуси, лебеди, а также лысуха.

Боровая, или лесная дичь -тетерева, глухарь, рябчик, куропатки кроме серой (белая и тундряная), вальдшнеп.

Полевая, или степная дичь - перепел, фазаны, серая куропатка, дикие голуби (вахирь, клинтух, кольчатая горлица).

Горная дичь - улары, кеклик.

Пустынная дичь -рябки, саджа, тиркушки.

Млекопитающие: копытные животные – кабан,дикий северный олень, косули, благородный олень, лань, медведи пушные животные - волк, шакал, лисица, песец, рысь, барсук, куницы, соболь,, норки;

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Характеристика предприятия

«Московский охотничий ресторан Аляска» является наиболее комфортабельным предприятием общественного питания, в котором организация питания сочетается с отдыхом. Ресторан предоставляет потребителям широкий ассортимент блюд из дичи, напитков, закусок. В меню ресторанов включают порционные и фирменные блюда. Некоторые из них подаются официантами с проведением заключительных операций по их приготовлению в присутствии потребителей.

Горячий цех

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.

● **Овощной цех**



Этот цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехом, в которых завершается выпуск готовой продукции и размещается в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры.

● **Мясной цех**

В этом цехе заготавливаются мясные полуфабрикаты.

● **Холодный цех - это один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.**

Приготовление, порционное оформление и украшение блюд должно производиться в условиях, обеспечивающих оптимальный температурный режим их подачи - 14°C.

Характеристика сырья Система контроля качества кулинарной продукции

На предприятия общественного питания поступают сельскохозяйственная птица (куры, бройлеры-цыплята, индейки, гуси и утки) и пернатая дичь (рябчики, куропатки, тетерева, глухари, фазаны и др.).

Пернатая дичь поступает в пере, замороженной, непотрошенной, без кишечника. По упитанности она может быть 1-го или 2-го сорта.

Дичь в основном жарят, для варки она непригодна, так как в ее позвоночнике содержатся вещества, придающие горечь.

Поступающие на предприятия общественного питания сырье и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, установленным на них нормативной документацией, в которой оговорены присущие тому или иному продукту органолептические свойства и физико-химические показатели, характер упаковки, срок и условия хранения, а также другие показатели.

В общественном питании контроль качества кулинарной продукции, помимо работников, занятых непосредственно ее производством, осуществляют санитарно-технологические и технологические пищевые лаборатории, а также органы государственного контроля и надзора и общественные организации. Необходимость контроля за качеством и безопасностью продовольственного сырья и продукции вызывается тем, что в процессе хранения, при нарушении правил транспортирования может ухудшиться их качество.

Методы и формы обслуживания посетителей



Метод обслуживания потребителей – способ, с помощью которого потребителям реализуется продукция.

На предприятиях общественного питания существуют следующие методы обслуживания:

- самообслуживание;**
- обслуживание официантами;**
- комбинированное обслуживание.**

Форма обслуживания – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Формы обслуживания отличаются:

- характером производимых услуг;**
- местом и условиями их выполнения;**
- характером труда обслуживающего персонала;**
- формой расчета и потребителями.**

Меню

Дичь по-столичному

(фазан, хлеб, рис)

Выход: 250гр

Цена: 1100 руб



Волован с дичью и грибами

(индейка, грибы, тесто слоеное)

Выход: 250гр

Цена: 1150 руб



**Дичь под паровым соусом
(фазан, грибы, крупа, вино)**

Выход: 250гр

Цена: 1300 руб



Рагу из дичи

(Гусь, картофель, морковь, репа, лук)

Выход: 250гр

Цена: 950 руб



**Утка по- домашнему
(Утка, лук, картофель)**

Выход: 250гр

Цена: 1450руб



**Дичь на гриле с овощами
(Перепелка, лук, лимон, морковь)**

Выход: 250гр

Цена: 1000 руб



Заключение

Дичь как блюдо в его сегодняшнем понимании сложился около 600 лет назад. С появлением прочной теплоустойчивой посуде, позволяющей осуществить процесс приготовления. Мясо диких зверей и птиц отличает повышенная плотность. Поэтому перед тепловой обработкой его, как правило, маринуют для дополнительного размягчения и удаления специфического запаха. В качестве маринада можно использовать квас, сыворотку или отдельно приготовленный отвар со специями. Время выдержки зависит от вида животного, чем оно крупнее, тем дольше должно мариноваться. Максимальное время маринования - четыре часа.

По большому счёту дальнейшие методы приготовления дичи ничем не отличаются от того, как мы готовим обычное мясо животных, выращенных с этой целью. Исключением будет решение подать на стол съедобную дичь, сохранив при этом её экзотический природный вид. Но это целое искусство, оно требует особенной подготовки и богатого опыта работы в этом направлении.

Неважно, каким рецептом вы пользуетесь, самым главным отличием остаётся всегда вкусовой фактор. Ни для кого не секрет, что любое животное выделяет адреналин в кровь, когда его жизнь заканчивается в неестественных условиях. Он способствует мгновенному сжатию плоти. Как следствие, мясо приобретает определённые структурные и вкусовые характеристики. Адреналин передаётся с пищей на все уровни человеческого организма. И если вас интересует не только физическое удовлетворение потребностей, но и эмоционально-энергетическая сторона кулинарии, то при выборе продуктов учитывайте, что только пернатая дичь свободны от этого влияния.

Мясо пернатой дичи, всегда отличается высокой питательностью и хорошо усваивается.

Блюда из него, вполне обоснованно, считались и считаются лучшими украшениями любого стола.

Спасибо за внимания!

