

Презентация к курсовой работе

**На тему: Анализ ассортимента пюреобразных супов,
разработка фирменного блюда, организация процесса
приготовления и приготовления супов-кремов на
примере деятельности предприятия общественного
питания.**

Выполнил: Пьянкова Е.Д.

Группы ТД-14-2

Проверил: Пряженникова П.Ю.

Ижевск
2016

Введение

В настоящее время уровень развития предприятий, относящихся к рынку общественного питания достаточно высокий. На сегодняшний день общественное питание играет все более возрастающую роль в жизни современного общества.

В настоящее время структура предприятий общественного питания очень разнообразна и представлена следующими сегментами:

- гастрономические рестораны;
- корпоративное питание;
- быстрое обслуживание;
- социальное питание и другие виды.

Основной задачей предприятий общественного питания в XXI веке должен стать переход от количественных показателей к качественным.

Новой задачей для общественного питания является стремление части населения к получению здорового питания и формированию рациона с учетом состояния собственного здоровья. Данная задача, а также развитие науки о питании человека в целом, требует от персонала предприятий общественного питания внедрения новых технологий и ранее неиспользовавшегося сырья, что влечет за собой определенные трудности при соблюдении санитарно-эпидемиологического режима.

Актуальность выбранной темы обуславливается тем, что супы-пюре очень питательны, они легко усваиваются организмом и поэтому широко применяются в лечебном и детском питании. Пюреобразные и крем-супы относятся как к заказным так и к фирменным блюдам.

Цель и задача моей курсовой работы состоит в том, что бы раскрыть нюансы и интересные стороны технологий приготовления крем супов и пюре-супов.

Основные понятия

- Отваривание – это нагревание продуктов в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара.
- жарка – нагревание продукта без жидкости , в жире или нагретом воздухе.
- тушение – это припускание предварительно обжаренного продукта с добавлением специй и ароматических веществ.
- Бракераж – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.
- Списание продукции – утилизация продукции в случае выявления ее несоответствия предъявляемым требованиям .
- Бракерная комиссия – уполномоченная группа сотрудников (директор производства, зав. производства, директор кулинармаркета)
- Бракерный журнал — журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

Предприятие ООО «Гостиный двор»

- Столовая - предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.
- Столовые различают:
 - - по ассортименту реализуемой продукции - столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; вегетарианские, диетические, в том числе пищеблоки санаториев, профилакториев;
 - - по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей - столовые школьные, студенческие, офисные и др.;
 - - по местонахождению - столовые общедоступные в жилых, общественных зданиях, столовые по месту учебы, работы, службы, временного проживания, при больницах, санаториях, домах отдыха и пр.;
 - - по организации производства продукции - работающие на сырье, на полуфабрикатах (догоотовочные), столовые смешанного типа, столовые-раздаточные.

Характеристика кулинарной продукции

Супы можно разделить на два класса: прозрачные супы и густые супы

Супы-пюре отличаются тем, что для их приготовления продукты после тепловой обработки протирают, поэтому они имеют однородную и нежную консистенцию. Благодаря этому супы-пюре распространены в детском и диетическом питании. В ресторанах их обычно включают в меню обедов для зарубежных туристов из западноевропейских стран.

В группу пюреобразных (протертых) супов входят: супы-пюре, заправленные белым соусом; супы-кремы, заправленные молочным соусом; супы-биски, приготовленные из ракообразных.

Густые супы

```
graph TD; A[Густые супы] --> B[пюре, подливки (кули) или супы из членистоногих (биск)]; A --> C[специальные сложные супы, состав которых неизменен]; A --> D[супы-кремы]; A --> E[супы-велуте]; A --> F[густые консоме];
```

пюре, подливки
(кули) или супы
из членистоногих
(биск)

специальные
сложные супы,
состав которых
неизменен

супы-
кремы

густые
консоме

супы-
велуте

Супы первых трех видов имеют в качестве основы пюре и отличаются между собой лишь способом загущения.

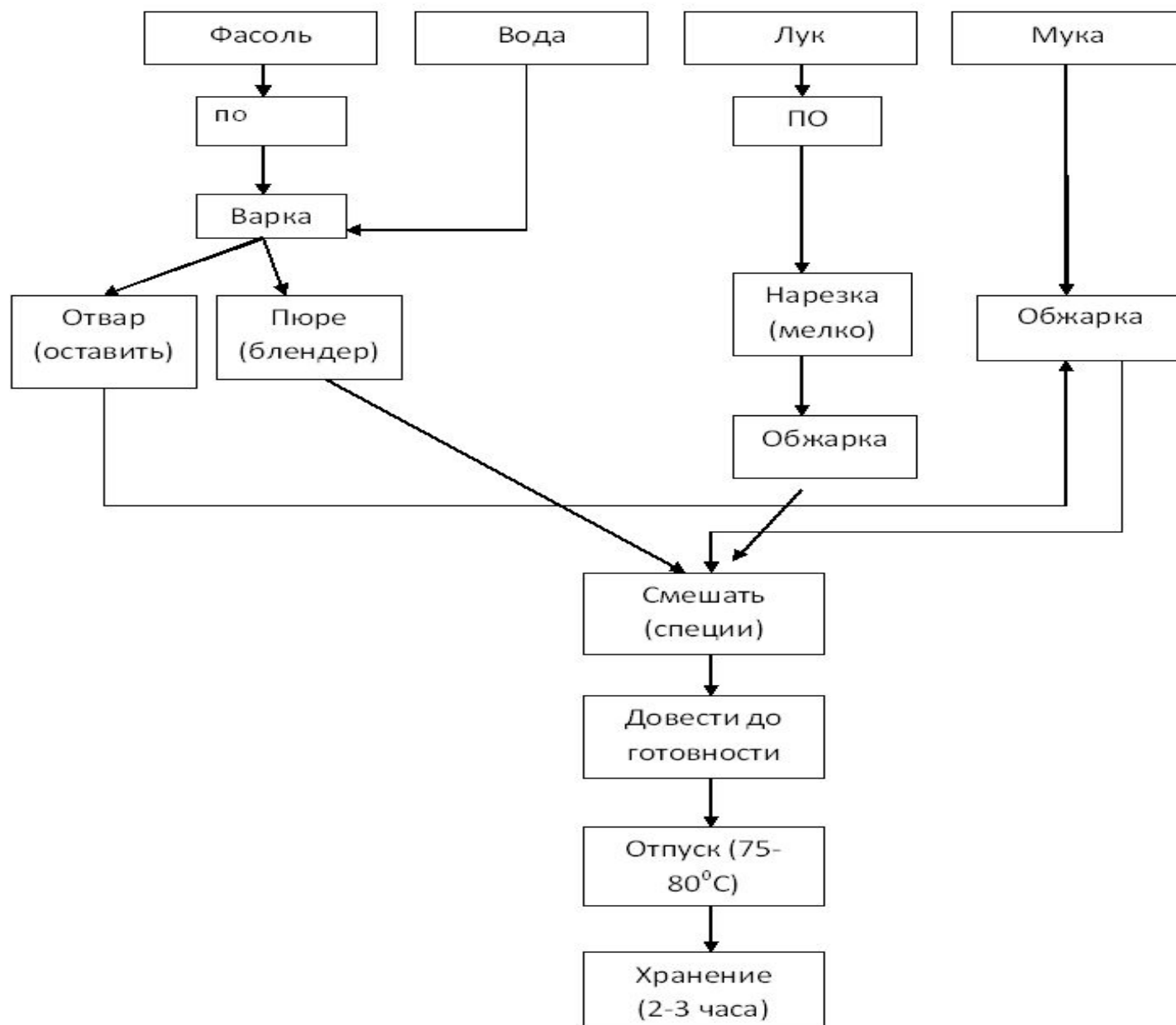
Что касается супов-пюре, кули или биск, то их загущение зависит от используемых продуктов.

У супов-кремов или велуте основа загущения — белая мучная подливка. Эти два вида супов отличаются лишь составом продуктов, которые придают им густоту: желтки и масло для велуте или сливки высокого качества — для супов-кремов.

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО: Суп-пюре из белой фасоли.



3.4 Разработка технологической схемы приготовления блюда



Заключение

Качество пищи во многом зависит от качества сырья, используемого для приготовления, а также технологии приготовления, условий реализации и хранения.

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре распространены в детском и диетическом питании.

Готовый пюреобразный суп должен представлять собой однородную массу, по консистенции напоминающую густые сливки, без комков заварившейся муки и кусочков непротертых продуктов. Рекомендуется после варки пропустить суп через сито. В некоторые виды супов кладут овощи и крупы непротертыми.

Цвет супа должен быть белый или соответствовать продуктам, из которых он приготовлен. Вкус нежный, с хорошо выраженным ароматом основных продуктов. Суп не должен иметь вкуса сырой муки.

Основная роль суп-пюре – это основные блюда, источники экстрактивных веществ, благодаря тщательной обработке они обладают щадящим воздействием на желудочно-кишечный тракт.

**Спасибо за
внимание!**

