Выпускная квалификационная работа по теме

"Сложные горячие закуски»

В кафе «Рады вам»

ДЕМЕНЕВ ЕВГЕНИЙ СЕРГЕЕВИЧ РУКОВОДИТЕЛЬ: БЕРЕЗИНА.А.В

ГРУППЫ ТОП 9-13

Кафе «Рады Вам»

- Название кафе: «Рады Вам»
- Находится по адресу: с.Кояново, ул.мулянский тракт, д25.
- Режим работы: Пд-Вс, с 8:00 до 23:00
- Предприятие «Рады Вам» занимается созданием, приготовлением и выпуском блюд для населения, рабочих и туристов. Так же «Рады Вам» предоставляет гостиничные номера для туристов, дальнобойщиков и просто посетителей.

Цель - изучение технологии приготовления и товароведческой характеристики сырья для разработки ассортимента сложных горячих закусок, и внедрения на пищевое предприятие.

- **Объект** исследования является процесс организации производства кулинарной продукции на пищевом производстве.
- **Предмет исследования** – технология приготовления сложных горячих закусок.

Актуальность

- Тема работы актуальна, так как имеет практическую значимость для предприятия общественного питания. Разработанные карты на блюда используются для разработки рецептур различных видов закусок и расширения ассортимента на банкетах. Эти блюда неимоверно вкусны и красивы, поэтому станут великолепной закуской и украшением стола.

Ассортимент блюд предприятия "Рады Вам"

- **Рулеты из лаваша и овощей**

закуска«Кораблики»

- «Сырные крокеты»

«Сосиски запеченые с сыром»

- «Крабовые палочки в кляре и панировочных сухарях»

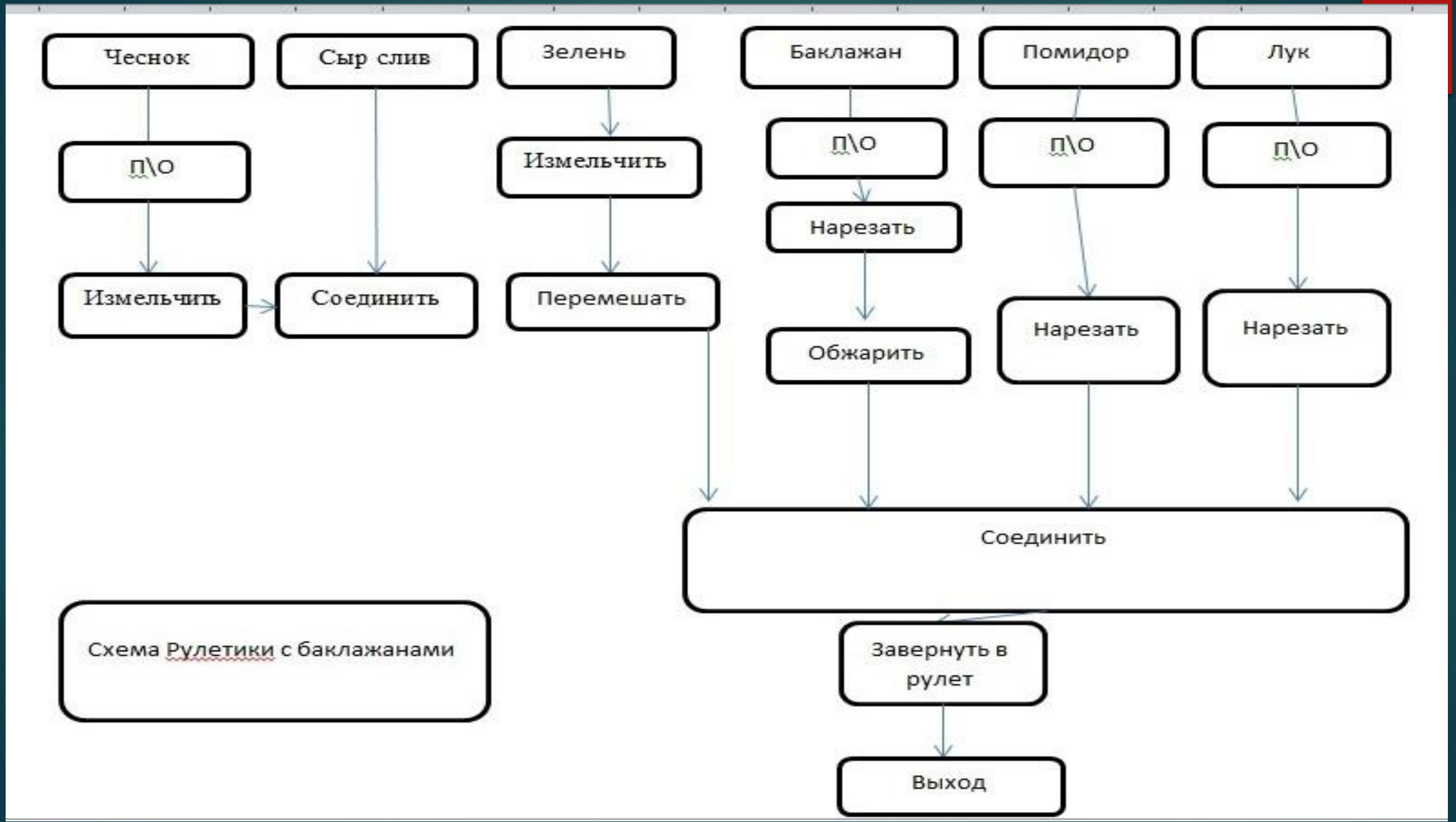
Ассортимент новых блюд для предприятия "рады вам"

- "Жульен в тарталетках"

"Пицца на хлебе"

Рулетики из баклажана с сырной начинкой

Схема «Рулетики с баклажанами с сырной начинкой»



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

Калькуляционная карточка

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от 14.06.2017			
№	Продукты	Ед.	Норма	Цена	Сумма	
1	Баклажаны	кг	0,135/0,128	70	9,45	
2	Сыр	кг	0,062/0,06	40	2,48	
3	Чеснок	кг	0,0064/0,005	20	0,13	
4	Лук зеленый	кг	0,0038/0,003	30	0,11	
5	Зелень Укроп	кг	0,0041/0,003	15	0,06	
6	Помидоры	кг	0,035/0,03	30	1,05	
Стоимость сырьевого набора на 100 блюд		1328	Подписи			
Стоимость сырьевого набора		13,28	Шеф - повар: И.О. Фамилия			
Наценка, %		427,11				
Цена продажи блюда		70	Бухгалтер: И.О. Фамилия			
Выход 1 блюда, грамм		201				

Технологическая карта № 4 от 14.06.2017

«Рулетики с баклажанами»

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г			Расход сырья и п/ф на 10 порций, г		
		Брутто	Нетто	Выход	Брутто	Нетто	Выход
1	Баклажаны	135	128	100	1350	1280	1000
2	Сыр	62	60	60	620	600	600
3	Чеснок	6,4	5	5	64	50	50
4	Лук зеленый	3,8	3	3	38	30	30
5	Зелень Укроп	4,1	3	3	41	30	30
6	Помидоры	35	30	30	350	300	300

Масса полуфабриката: 128 г

Выход на 1 порцию: 201 г

Выход на 10 порций: 2010 г

Информация о пищевой ценности: Белки: 15,4; Жиры: 16,4; Углеводы: 8; Калорийность: 241 ккал (1010 кДж)

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Раздавить и измельчить чеснок. Соединить чеснок и сливочный сыр. Измельчить зелень и добавить ее к сыру, перемешать. Если начинка получилась очень густой, можно добавить в нее немного сливок. Нарезать баклажан пластинами, посолить и оставить на 10 минут. Обжарить ломтики баклажана на смазанной растительном масле сковороде до золотистого цвета. Намазать ломтики баклажана сырным кремом. Помидор нарезать небольшими брусочками, лук – крупными кусочками. Выложить кусочки помидора и лука на баклажан, добавить зелень и свернуть рулетики.
Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 24 часа, при температуре = +4°С (±2°С).

Техно-технологическая карта «Рулетики из баклажана»

Наименование сырья	Брутто, гр.	Нетто, гр.
ломтики баклажана	135	128
чеснок	6.4	5
Лук	3.8	3
Сливочный сыр	62	60
зелень укропа	4.1	3
помидор	35	30
Выход:		229

Раздавить и измельчить чеснок. Соединить чеснок и сливочный сыр.
Измельчить зелень и добавить ее к сыру, перемешать. Нарезать баклажан пластинами, посолить и оставить на 10 минут.
Обжарить ломтики баклажана на смазанной растительном масле сковороде до золотистого цвета
Намазать ломтики баклажана сырным кремом. Выложить кусочки помидора и лука на баклажан, свернуть рулетики.

Внешний вид – Блюдо должно сохранить форму, не иметь трещин.
Цвет – Салатовый.
Вкус и запах – свойственный набору продуктов.
Не допускается постонние привкусы и запах закисших овощей.

Массовая доля сухих веществ	
Массовая доля жира	
Массовая доля соли	

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
			108,3

Баклажан - ГОСТ 1725-85
Лук - ГОСТ 1723-86
Чеснок - ГОСТ 7977-87
Сыр - ГОСТ 7616-86
Помидор - ГОСТ 1725-85

Выводы:

Целью данной работы являлось - Организация производства технологического процесса приготовления сложных горячих закусок. были решены следующие задачи:

- Изучить информацию по теме дипломной работы в различных информационных источниках;
- Раскрыть подготовку сырья к производству;
- Разработать ассортимент закуслк для кафе «Рады Вам»;
- Разработать технологические схемы, карты и технико-технологические карты на сложные закуски;

Разработанные сложные горячие закуски позволят расширить их ассортимент на предприятии, что повысит пропускную способность, и частично , и оздоровить население.