

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/103221>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ 5

1.1 Значение в питании кулинарной продукции. Особенности их оформления и отпуска 5

1.2 Классификация кулинарной продукции 6

2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА 9

2.1 Характеристика сырья 9

2.2 Разработка рецептуры блюда 10

2.3 Разработка технологии производства блюда 11

2.4 Разработка аппаратно-технологической схемы приготовления блюда 11

3. ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ 13

3.1 Расчет пищевой ценности сырьевого набора 13

3.2 Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки 14

3.3 Расчет пищевой ценности блюда 14

3.4 Оценка пищевой ценности 15

4. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮДА 16

4.1 Органолептическая оценка блюда 16

5. РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА БЛЮДО 19

5.1 Разработка технико-технологической карты блюда 19

5.2 Разработка технологической карты блюда 19

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 20

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 22

ПРИЛОЖЕНИЕ А 24

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 26

ПРИЛОЖЕНИЕ В 27

ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

1.1 Значение в питании кулинарной продукции. Особенности их оформления и отпуска

Исторические события, которые происходят в разных странах, а также их географическое положение, культура, традиции, национальные особенности и религиозные верования их народов оказали большое влияние на национальные кулинарные рецепты [6, с. 15].

Кухня любой страны представляет собой неотъемлемую и важную составляющую ее культуры и менталитета. Французы расценивают кулинарию как искусство. Французы считаются наиболее искушенными в данном вопросе, и именно во Франции впервые стали использоваться соусы, ассортимент которых за столетия стал невероятно огромен и достиг отметки в 300 наименований.

Соус - жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру. Соусы служат составной частью многих блюд. В них входят в качестве вспомогательного сырья, различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков [6, с. 18].

Основное назначение соусов - улучшать вкус и аромат готовых блюд, их внешний вид, придавать им сочность, повышать пищевую ценность и дополнять химический состав.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты тушат в соусе или запекают под соусом. Их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при

приготовлении фаршей.

Самая главная заслуга соусов – это умение одно и тоже блюдо сделать по вкусу совершенно разным. Но, важно не путать соусы с подливками, которые предлагают в столовых. Смесь пережаренной муки, жира и соленого бульона без всяких пряностей и растительных приправ не то, что не разнообразит блюда, а наоборот стандартизирует их.

Соусы в настоящее время - это неотъемлемая часть различных блюд. Общепринято, подавать соусы в соусниках. Однако в течение последних лет, актуально использование современных способов оформления и подачи соусов, в том числе и горячих.

Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок, при смешивании различных соусов.

Темно- красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки. Соевый соус - носитель черного цвета. Оливковое масло с куркумой ярко – желтый [8, с.25].

В настоящее время используют комбинации соусов, когда блюдо подают под 2-3 соусами разных цветов.

Вкус соусов при этом может быть идентичным.

Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важен для гармонии. В последнее время наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, зачастую стали использовать многослойные композиции, которые основаны на контрасте.

Соус подливают под блюдо, устраивают произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

Самый популярный прием оформления - дрессинг. Рекомендуют дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

Горячие соусы до подачи необходимо хранить на водяной бане (мармите) в посуде, закрывая крышкой.

Чтобы во время хранения не образовалось пленки, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла.

Для декорирования блюд соусами используют горизонтальные и диагональные линии при нанесении на продукт соуса.

1.2 Классификация кулинарной продукции

На сегодняшний день ассортимент соусов в кухнях различных народов мира велик и разнообразен.

Существуют различные основания для классификации соусов. Далее подробнее рассмотрим классификацию соусов [8, с.25].

По температуре подачи выделяют горячие и холодные соусы.

По жидкой основе различают соусы на:

- 1) бульоне (костный, мясо-костный, рыбный, грибной),
- 2) сметане,
- 3) молоке,
- 4) растопленном сливочном масле,
- 5) растительном масле.

К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы.

Все соусы можно разделить на 2 группы [15, с. 86]:

- 1) с загустителями;
- 2) без загустителей.

В качестве загустителей в отечественной кухне как правило используют муку, крахмал. При этом, во французской кухне для загущения соусов широко применяют метод сильного выпаривания основ (бульона, сливок). Также необходимо отметить, что в мировой практике с целью придания соусам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины [4, с. 87-90].

В зависимости от консистенции выделяют следующие виды соусов:

- 1) жидкие (для подачи к блюдам и тушения),
- 2) средней густоты (для запекания),
- 3) густые (для фарширования).

В зависимости от цвета выделяют [15, с. 87]:

- 1) красные;

2) белые (мясные соусы).

В зависимости от технологии приготовления различают следующие виды соусов:

1) основные;

2) производные (разновидности основного).

На рисунке 1 представлена общая классификация соусов.

Рисунок 1 - Классификация соусов.

Далее рассмотрим ассортимент и особенности соусов, которые представлены в кухнях различных народов мира.

В зависимости от исторических и климатических условий в разных национальных кухнях отдают предпочтение соусам на различных основах [15, с. 88].

В этом случае выделяют следующие виды соусов:

1) на основе бульона,

2) яично-масляные,

3) на основе молочных продуктов,

4) на растительной основе.

Таким образом, определили, что ассортимент соусов, который представлен в кухнях различных народов мира очень широк, и имеет свои особенности в зависимости от традиций, исторических и климатических условий той или иной страны.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Австриевских А.Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст] / А. Н. Австриевских. Новосибирск: СГУ. 2015. - 268 с.
2. Алешков А.В. Инновации в пищевой индустрии: системное обобщение [Текст] / А. В. Алешков// Вестник КамчатГТУ. 2016. №36.
3. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий [Текст]/ Р. П. Антонова – СПб.: ПРОФИКС, 2011. - 200 с.
4. Беркетова Л.В. Продовольственная безопасность - необходимое условие национальной безопасности России [Текст] / Л. В. Беркетова // Пищевая промышленность. 2015. № 11. С. 16-18.
5. Герасимова И. А. Проблема сохранения культурной идентичности в условиях глобализации [Текст] / И. А. Герасимова // Сервис plus. 2017. Т. 11. № 2. С. 66-76.
6. Капкан М. В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX вв. [Текст] / М. В. Капкан // Человек в мире культуры. 2013. № 3. С. 15-26.
7. Ким Е. В. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания [Текст] / Е. В. Ким // Известия ТулГУ. Технические науки. 2013. №6. С. 36-44.
8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011. – 480 с.
9. Мельситова, И. В. Качество и безопасность продуктов питания [Текст]: учебное пособие / И. В. Мельситова – Минск: БГУ, 2016. – 199 с.
10. Перкель Т. П. Физико-химические и биохимические основы производства продуктов [Текст] / Т. П. Перкель - Кемерово: КТИПП. 2011. - 100 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебформ, 2009. – 618 с
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2001. - 718 с.
13. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М.: КНОРУС, 2014. – 112 с
14. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. 53.
15. Щербакова, Е.И. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебное пособие/ Е.И. Щербакова, Н.Е. Фукс – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2014. – 86
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.: Академия, 2011. - 416 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/103221>