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/kontrolnaya-rabota/14030>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Пищевая промышленность

Содержание

9 Сложные соусы к мясным блюдам (камберленд, эспаньоль, ткемали, табаско , хреновина, самбал, харисса, соус-барбекю, айоли, ремулад, тартар, велюте и др.): ассортимент, технология приготовления.

Требования к качеству 3

29 Сложные блюда из жареного мяса (каре из ягнёнка, миньон из ягнёнка, телячья или говяжья вырезка жареная целиком до различной степени готовности; стейки, жареные на гриле до различной степени готовности; ростбиф, жареный на гриле, жигу из баранины, мясо шпигованное, грудинка фаршированная, поросёнок жареный, жареный свиной окорок): ассортимент, технология приготовления, оформления, подачи. Гарниры, заправки, соусы к блюдам из жареного мяса. 6

35 Контроль качества первых блюд: порядок отбора образцов для лабораторного анализа. Оформление соответствующей документации 14

45 Многофункциональное оборудование для приготовления первых, вторых горячих блюд и соусов (плиты, СВЧ - аппараты, пароконвектоматы): назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Отличительные особенности устройства 17

58 Характеристика горячего цеха, технологические линии, посуда, инвентарь.....18

Список использованной литературы 20

9 Сложные соусы к мясным блюдам (камберленд, эспаньоль, ткемали, табаско, хреновина, самбал, харисса, соус-барбекю, айоли, ремулад, тартар, велюте и др.): ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству

Соусы придают блюдам сочность, особый вкус и аромат, часто обогащают состав блюд и повышают их калорийность. Они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению основных продуктов блюда. Обусловлено это содержащимися в них экстрактивными, ароматическими и вкусовыми веществами, которые возбуждают секрецию пищеварительных желез.

Между тем, всё многообразие соусов можно разделить на несколько типов:

- Соусы из мясного сока. Простейший соус из мясного сока получается при обжаривании крупных кусков мяса с большим количеством жира.
- Простые мучные. Их готовят из мясного бульона, жира и пряностей двумя способами
- Сложные мучные - льезонированные. Если к мучному соусу добавить взбитое яйцо или часть его (желток или белок)
- Настоящие, или благородные. Важнейшей составной частью которых являются масло и яйца, в то время как мука отсутствует полностью либо почти полностью. Эти соусы делятся на горячие и холодные.
- Закавказские фруктово-ореховые. Соусы этой группы, наиболее распространенные в грузинской кухне
- Восточные кисломолочные. Соусы этой группы распространены на Ближнем и Среднем Востоке, в Закавказье, особенно в Армении.

Соус камберленд, соус кумберленд (англ. Cumberland sauce) — пикантный столовый соус в классической английской и французской кухне из красной смородины, портвейна и пряностей. Подается в холодном виде к ветчине, пате, блюдам из баранины, говядины и дичи. Для приготовления соуса камберленд смородиновое желе смешивается с апельсиновым и лимонным соком, заправляется горчицей, а тонкая соломка из апельсиновой цедры и лука-шалота, иногда имбиря, притушивается в красном вине. Затем все ингредиенты смешиваются и приправляются портвейном и кайенским перцем.

Соус эспаньоль является одним из классических базовых соусов. Он очень похож на соус велюте, но имеет больше ингредиентов. Его преимуществами являются короткое время приготовления. Название соуса говорит о том, что коричневый соус причисляется к темным, насыщенным соусам. Его готовят на муке,

обжаренной в сливочном масле до светло-коричневого цвета, и бульона, как правило, телячьего или говяжьего (калоризатор). Чтобы добиться тёмного цвета, бульон варят на предварительно запечённых в духовке костях с добавлением корней. Овощи, травы и томатное пюре также являются необходимыми ингредиентами коричневого соуса эспаньоль. Как правило, после того, как соус уваривают на медленном огне несколько часов, его процеживают и подают в жидком виде.

29 Сложные блюда из жареного мяса (каре из ягнёнка, миньон из ягнёнка, телячья или говяжья вырезка жареная целиком до различной степени готовности; стейки, жареные на гриле до различной степени готовности; ростбиф, жареный на гриле, жигу из баранины, мясо шпигованное, грудинка фаршированная, поросёнок жареный, жареный свиной окорок): ассортимент, технология приготовления, оформления, подачи. Гарниры, заправки, соусы к блюдам из жареного мяса.

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину (все крупнокусковые полуфабрикаты, кроме котлетного мяса), субпродукты и некоторые колбасные изделия. Мясо жарят крупными (массой 1–2 кг), порционными (массой 40–270 г), мелкими (10–40 г) кусками.

Мясо, жареное крупными кусками. Крупными кусками жарят говядину (вырезку, толстый и тонкий края); баранину, свинину, телятину, поросят. Перед жаркой все части зачищают. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорока разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными костями.

При жарке крупных кусков на поверхности мяса корочка образуется раньше, чем изделие прожарится. Поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень так, чтобы расстояние между кусками было 4–5 см. Для образования корочки мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140–1600 С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175–2000 С. Через каждые 10–15 мин мясо поливают жиром.

Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу. Для этого Подготовленные полуфабрикаты раскладывают на противни и ставят в жарочный шкаф с температурой 250–2750 С, жарят 15–20 мин до образования на поверхности румяной корочки, после чего нагрев уменьшают до 150–1600 С и дожаривают мясо готовности, периодически поливая выделившимся соком и жиром. Степень прожаривания узнают по упругости мяса и цвету сока, вытекающего при проколе поварской иглой: при полном прожаривании сок бесцветный, при средней степени прожаривания сок в верхних слоях мяса бесцветный, а во внутренних — розовый; при слабом прожаривании сок темно-розовый. Время обжаривания зависит от размера кусков, вида мяса и степени прожаривания. Общая продолжительность жарки говядины составляет: слабо прожаренного филе — 30–45 мин, полностью прожаренного толстого края — 1 ч 40 мин. Изделия считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины 80–850 С, свинины — 70–720 С. При более высокой температуре в толще кусков увеличиваются потери массы, уменьшается сочность мяса.

Жареные крупные куски мяса хранят на противнях при 50–600 С. Перед отпуском его нарезают поперек волокон говядину — по 2–3 куска, телятину, свинину, баранину — по 1–2 куска), поливают жиром и подливают мясной сок (сочок). Для получения мясного сока на противень с оставшимся после жарки мяса жиром и соком наливают воду или бульон, ставят на плиту и кипятят, отделяя деревянной лопаткой частицы белка от дна противня. Сок процеживают и лишний жир удаляют.

Крупные куски говядины можно нашпиговать шпиком, а баранину и козлятину — чесноком. Жарят и отпускают их, как и нешпигованное мясо.

При составлении гарниров нужно подбирать продукты, различные по цвету и вкусу. Не следует соединять картофель с крупами, кукурузой, зеленый горошек — со стручками фасоли или лопаточками горошка и т. п. На гарнир к говядине подают отварной картофель с маслом, жареный картофель (крупные шарики) или сложный гарнир. Состоит сложный гарнир из нескольких видов продуктов: картофеля, моркови, репы, зеленого горошка, брюквы в масле или молочном соусе, обжаренных помидоров, цветной капусты и т. п.

Гарнир к телятине — картофель в молоке, картофель жареный, зеленый горошек, стручки фасоли и гороха, овощи в молочном соусе, макароны с маслом и рис припущенный, сложные гарниры.

Гарнир к свинине — тушеная капуста, жареный картофель, картофельное пюре, рассыпчатая гречневая каша и отварные фасоль, горох, сложные гарниры.

Гарнир к баранине — рис припущенный, гречневая каша, отварной и жареный картофель, отварная фасоль в томатном соусе. Подавать баранину можно не только с мясным соком, но и молочным соусом с луком.

Дополнительно на гарнир к жареному мясу можно отдельно подавать салаты зеленые, из свежих огурцов и помидоров, маринованные ягоды, свежие, соленые, маринованные или консервированные огурцы, помидоры; блюдо оформляют зеленью. Мясо жареное крупным куском часто подают в банкетном оформлении.

Ростбиф. Вырезку или спинную часть (тонкий и толстый края) зачищают, посыпают солью, перцем, кладут в сотейник или на противень с горячим жиром и жарят на сильном огне до образования румяной корочки. Доводят ростбиф до готовности в жарочном шкафу, поливая жиром и соком.

Ростбиф (по заказу потребителя) можно поджарить до трех степеней готовности: с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета) и прожаренный (мясо внутри серого цвета). О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный — слабее, полностью прожаренный — почти не упругий.

Готовое мясо нарезают на порционные куски (по 2–3 куска). Сбоку на блюдо кладут жареный картофель (целиком или точеный шариками), строганный хрен. Мясо поливают мясным соком и сливочным маслом. Поросенок жареный. Подготовленного поросенка кладут на противень кожей вверх, смазывают сметаной, хвост и уши покрывают тестом, чтобы не сгорели, и жарят в жарочном шкафу, периодически смазывая жиром, но не поливая соком, чтобы поросенок не отмокал (готовность определяют проколом иглой задней ножки). Жареного поросенка делят на порции. Для этого сначала отрезают голову, разрубают тушку вдоль по позвоночнику, а затем $\frac{3}{4}$ поперек на порционные куски. Отпускают поросенка на блюде с гречневой кашей, полив соком и жиром. Кашу перед подачей можно слегка прожарить с жиром и рублеными яйцами или пассерованным луком.

Седло баранины на кости жареное. Это блюдо обычно предназначается для банкетов. Поясничную часть целой тушки молодого барана вместе с почками натирают чесноком, толченым с солью, обжаривают в жарочном шкафу, применяя двухступенчатый нагрев (2700 С — в начале до образования корочки, 1500 С — при дожаривании до готовности). На противне вместе с бараниной жарят целые некрупные клубни картофеля и нарезанный дольками репчатый лук.

Перед подачей мясо срезают с той и другой стороны позвоночной кости целыми пластами, которые нарезают наискось широкими ломтиками и укладывают на кости в виде целого куска, помещают на овальное блюдо, вокруг раскладывают жареные помидоры, картофель, а между ними можно положить ломтики почек. Украшают блюдо зеленью. Мясной сок подают отдельно в соуснике.

Натуральные жареные мясные изделия перед отпуском поливают маслом, мясным соком или соусом. Соус можно подать отдельно.

Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Отдельно можно подать соус или мясной сок. Эти изделия нельзя поливать сверху мясным соком и соусом, так как размокает поджаренная корочка.

Бифштекс. Отпускают его с различными гарнирами на блюде или сковородке. Существует несколько способов подачи бифштекса.

1. Бифштекс поливают жиром; гарнир, как правило, жареный картофель и строганный хрен. Можно подавать бифштекс со сложным гарниром — жареный картофель, зеленый горошек и припущенная морковь, дополнительно разрешается добавлять отварную цветную капусту или маринованную белокочанную капусту. На бифштекс можно положить кусочек зеленого масла.

2. На бифштекс кладут яичницу-глазунью из одного яйца и отпускают с указанными выше гарнирами. Это блюдо называется «Бифштекс с яйцом» (или по-гамбургски).

3. На бифштекс кладут репчатый лук, нарезанный кольцами и жаренный в жире. Подают это блюдо с жареным кружочками картофелем, который укладывают вокруг бифштекса на порционной сковородке. Приготовленное таким способом блюдо называется «Бифштекс с луком» (или по-деревенски).

Лангет. Подают его по два куска на порцию с различными гарнирами, с соусом или без него. Существует несколько способов подачи лангета.

1. Лангет поливают маслом и подливают мясной сок, сбоку помещают жареный картофель или сложный гарнир (жареный картофель, морковь, зеленый горошек, заправленный белым соусом). Это блюдо называется «Лангет натуральный».

2. Лангет подают так же, как натуральный, но сверху кладут половинки жареных помидоров. Это блюдо называется «Лангет с помидорами».

Лангет поливают соусом красным с мадерой, красным с луком и корнишонами, сметанным с луком. Гарнир

— жареный картофель. Это блюдо называется «Лангет в соусе».

Антрекот. Подают антрекот, полив мясным соком и жиром, мясо кладут кусочек зеленого масла. Гарнир — картофель молоке или картофель, жаренный различными способами, сбоку антрекота кладут строганный хрен и веточки петрушки. Антрекот можно подавать так же, как бифштекс с яйцом или бифштекс с луком. Котлеты натуральные. Подготовленные котлеты из свинины, баранины или телятины жарят. При отпуске их поливают жиром и подливают мясной сок; котлеты из баранины можно подавать, кроме того, с молочным соусом с луком. На гарнир к телячьим и свиным котлетам обычно используют 3–4 различных продуктов (сложный гарнир) или картофельное пюре, жареный картофель, овощи в молочном соусе и т.д. На гарнир к бараньим котлетам подают рассыпчатый рис, жаренный картофель различных видов, стручки фасоли или фасоль в масле либо сложный гарнир. Зеленый горошек или овощи в молочном соусе можно подать на гарнир в тарталетках.

Эскалоп. Готовят эскалоп из телятины или свинины. Подают его на крутонах (по 2 куса на порцию) с гарниром из жаренного картофеля, сложными гарнирами и др. Можно также готовить эскалоп с соусом и подавать на крутонах. В этом случае на эскалоп кладут кусочки поджаренных почек, помидоров, грибов и заливают соусом томатным.

Шашлык по-корейски. Из зачищенной почечной части корейки нарезают мясо по одному куску на порцию и маринуют. Перед жаркой его надевают на шпажку вместе с зачищенным от пленок половинкой бараньей почки (с одного конца) и но крупным помидором (с другого конца); жарят над углями и сняв со шпажки, подают с зеленым или репчатым луком, зеленью петрушки и долькой лимона. Отдельно предлагают барбарис (молотый).

Котлеты отбивные. Подготовленные полуфабрикаты жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу, подают, полив жиром. Гарнир — зеленый горошек, припущенные овощи, овощи в молочном соусе, картофель жареный и т. п. Обычно отбивные котлеты подают со сложным гарниром.

Шницель. Подготовленный полуфабрикат жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и подают, полив жиром, теми же гарнирами, что и котлеты отбивные. Можно полить шницель маслом с каперсами и лимонной цедрой, а сверху положить кусочек лимона.

Ромштекс. Отбитые, смоченные в льезоне и запанированные в сухарях изделия жарят, доводят до готовности в жарочном шкафу и отпускают, полив жиром, с жареным картофелем. Можно жареный картофель комбинировать с тушеной капустой, отварной цветной капустой, припущенными овощами, зеленым горошком.

Бефстроганов. Нарезанное соломкой мясо посыпают солью, перцем, обжаривают с пассерованным луком на хорошо разогретой сковороде около 2 мин. Заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и прогревают 2–3 мин. Отпускают бефстроганов на этой же сковороде, посыпав измельченной зеленью петрушки. Отдельно на гарнир подают картофель, жаренный из вареного.

Поджарка. Нарезанное брусочками мясо кладут на раскаленную с жиром сковороду, посыпают солью, перцем, обжаривают до готовности, добавляют пассерованный репчатый лук, томат и жарят еще 3–4 мин. На гарнир подают картофель жареный, сложный гарнир, рассыпчатые каши.

Шашлык по-кавказски. Куски маринованной баранины вдевают на металлическую шпажку и жарят над горящими углями или в электрогриле. Жареный шашлык снимают со шажки на нагретое блюдо, гарнируют кольцами репчатого лука или кусками крупно нарезанного зеленого лука и долькой лимона. Отдельно подают сушеный молотый барбарис и соус «Южный».

Список использованной литературы

1. Организация работы горячего цеха. - <http://sigarettu.ru/knigi/1/5-11.html>
2. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятия. - <http://www.combinefoods.ru/cofods-873-1.html>
3. Правила бракеража пищи. - <http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#organolepticheskaya-ocenka-pervyh-blyud>
4. Тепловое оборудование для предприятий общественного питания. - <http://oopht.ru/teplovoe-oborudovanie.html>
5. Требования к качеству соусов и сроки их хранения. - http://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/6324.html

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/kontrolnaya-rabota/14030>