

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/14031>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Пищевая промышленность

СОДЕРЖАНИЕ

Задание № 9 Десерты восточной кухни: ассортимент, технология приготовления. Рекомендации соусов. 3

Задание № 22. Определение содержания сухих веществ рефрактометрическим методом 5

Задание № 27 Кофемолки: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Отличительные особенности устройства. 7

Задание № 39. Характеристика теста «тюлип», использование в кулинарии 10

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 11

Задание № 9 Десерты восточной кухни: ассортимент, технология приготовления. Рекомендации соусов.

Восточная кухня – это общее название кухонь стран Азии. Восточным десертам с их множеством и разнообразием отведено особое место. Восточные сладости – разнородные кондитерские изделия, которые отличаются калорийностью и яркими пряными ароматами, благодаря изобилию ингредиентов и особой технологии приготовления.

Жаркий климат, способствующий быстрой порче пищи, определил распространение в восточной кухне как десертов, так и острых приправ. Широкую известность получили подаваемые к заварному чёрному кофе «восточные сладости» на основе сушеных фруктов и орехов: шербет, рахат-лукум, халва, пахлава.

Халва домашняя из семечек – это очень сладкое и не менее полезное лакомство, традиционное для стран Ближнего Востока. Считается, что ее родина – это Иран, где она была известна еще с пятого века до нашей эры. Притом, само слово халва обозначает не что иное, как сладости. Таким образом, то, что мы понимаем под халвой, на самом деле, лишь общее название всех десертов. На Востоке халву готовят из самых разных компонентов, а не только из масленичных культур. В качестве основного компонента используют также крупы, овощи и фрукты.

Рахат-лукум - популярная восточная сладость. В переводе с тюркского языка означает «легкие кусочки».

Пахлава - восточная мучная сладость, которую готовят из слоеного теста, пропитывают орехово-медовой массой, сиропом и запекают. Мармелад - разновидность рахат-лукума. Полезная сладость, так как при приготовлении используется минимум сахара, максимум фруктов. Зефир - древнее восточное лакомство из сахара и яичного белка. Во Франции такой десерт назывался безе. Но после того, как в это лакомство стали добавлять фруктовое пюре, оно стало называться зефиром. Шербет - восточная сладость, представляющая собой сливочно-помадную массу с орехами, изюмом. Нуга - восточное лакомство, которое делают из сахарного сиропа, яичных белков, с добавлением цукатов, орехов, лимонной цедры. Чурч-хела - восточный кондитерский продукт из рода мягких конфет.

Соусы — составная часть большинства горячих и холодных блюд. От правильного выбора соуса в значительной мере зависят вкус, эстетический вид и качество блюда. Наличие в кухне нескольких сотен соусов, которые делают неповторимым каждое блюдо, а повару позволяют продемонстрировать свое искусство и выразить свою индивидуальность, является главной особенностью и основным преимуществом французской кухни. Соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по виду и по вкусу. Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, так как от него во многом зависит вкус, внешний вид и питательность пищи. Применяя различные соусы и специи, повар придает основному продукту блюда тот или иной вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые качества продуктов, сочетая их то с острыми по вкусу соусами, то с пресными или жирными соусами. Соусы подразделяются на горячие и холодные. К соусам относятся также масляные смеси, которые применяют при изготовлении некоторых кулинарных изделий. В качестве основы для соусов используют обыкновенные или сильно концентрированные бульоны (фюме), молоко, сметану, сливочное масло, а также растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое).

В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая придает соусу соответствующую

консистенцию. Без муки готовят сравнительно мало соусов; основой этих соусов является сливочное или растительное масло.

Задание № 22. Определение содержания сухих веществ рефрактометрическим методом

Определение сухих веществ по рефрактометру проводят обычно при оценке качества готовой продукции. Рефрактометрический метод основан на измерении величины коэффициента преломления исследуемой жидкости.

Известно, что при одинаковых температуре и давлении существует постоянная величина отношения синуса угла падения луча α к синусу угла преломления β

$$\sin \alpha / \sin \beta = \text{const (постоянно)}$$

Эта постоянная величина называется показателем или коэффициентом преломления и зависит от концентрации сухих веществ в растворе. Показатель преломления для химически чистого вещества является константой, как и свойственные данному веществу удельный вес, точка кипения и другие физические характеристики.

Применяют рефрактометры различных конструкций. Принципиальная оптическая схема во всех типах рефрактометров одна, но конструктивное оформление различно.

В лабораториях консервных заводов получили широкое применение рефрактометры РЛ. Шкала в этих рефрактометрах градуирована по растворам сахара. Поэтому определение сухих веществ на консервных заводах носит условный характер.

Опыты, поставленные научно-исследовательскими институтами, показали, что определение сухих веществ рефрактометром, например в томатной пасте, по сравнению с методом определения сухих веществ высушиванием дает ошибку до 2%, поэтому пользоваться рефрактометром можно только для цехового контроля.

Содержание сухих веществ в готовой продукции (арбитражный анализ) можно определять этим методом только в том случае, если он указан в стандарте. Показания рефрактометра градуированы для температуры раствора 20°. Если при определении будет другая температура, то вносят соответствующую поправку. Необходимую температуру поддерживают в течение всего времени определения. Поэтому металлические оправы призм делают полыми для циркуляции воды при температуре 20°. Вода поступает к металлическим оправкам по резиновым трубочкам из специальной установки.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции. Сборник материалов. 2016г. Том 1. международная научно-практическая конференция, посвященная памяти член-корреспондента КазАСХН, д.т.н., профессора Тулеуова Елемеса Тулеуовича. 01 марта 2016 г. – Семей: Государственный университет имени Шакарима, 2016. Том 1. – 829с.
2. Классификация сладких блюд. - <https://foodteor.ru/lektsii-po-distipline-obshchestvennoe-pitanie/12-organizacija-processa-prigotovlenija-i-2/176-klassifikacija-sladkih-bljud.html>
3. Определение сухих веществ по рефрактометру. - <http://www.comodity.ru/controlkonserv/chemicalmethods/2.html>
4. Особенности "восточной кухни". - http://eshte-na-zdorovje.ru/cook/East_cuisine.php

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/gotovyie-raboty/kontrolnaya-rabota/14031>