

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/210757>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. Значение горячих супов в питании человека 5
2. Товароведная характеристика сырья 6
3. Ассортимент горячих супов региональной кухни Кузбасса 13
4. Технологический процесс приготовления горячих супов региональной кухни Кузбасса 16
5. Способы реализации горячих супов региональной кухни Кузбасса 29

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 32

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ 33

ПРИЛОЖЕНИЯ 36

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность работы.

Кузбасс, промышленное сердце России, многогранен - это не только угольные бассейны, снабжающие топливом страну, это разнообразные ландшафтные зоны: Горная Шория, горнолыжный Шерегеш, Поднебесные Зубья Кузнецкого Алатау и ледниковые озера, исторические места и заповедники. Кузбасс - край многонациональный, тут проживает более сотни народностей и этнических групп. Коренное население, шорцы и телеуты, соседствуют с русскими, украинцами, татарами, немцами и другими народами. Такое богатство языков, истории и обычаев не могло не сказаться и на гастрономии Кузбасса, имеющей свои характерные черты и использующей богатые дары местной природы.

На данный момент проходит формирование бренда «Кузбасская кухня», который был заявлен в рамках проекта «Гастрономическая карта России». Проект по формированию и продвижению бренда может способствовать как популяризации блюд кузбасской кухни внутри региона, так и стать основой для повышения известности региона в целом, увеличивая конкурентоспособность по сравнению с другими территориями.

Важное место в региональной кухне Кузбасса занимают первые блюда – супы, которые оказывают согревающее действие, стимулируют кровообращение и обмен веществ. Кроме этого, супы возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, в супах много витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ.

Цель данной работы – разработать ассортимент горячих супов региональной кухни и описать способы оформления и подачи супов.

Задачи данной работы:

- 1) Определить значение горячих супов в питании человека;
- 2) Дать товароведную характеристику сырью, которое используется для приготовления горячих супов;
- 3) Разработать ассортимент горячих супов региональной кухни Кузбасса;
- 4) Описать технологический процесс приготовления горячих супов региональной кухни Кузбасса;
- 5) Рассмотреть способы реализации горячих супов региональной кухни Кузбасса.

Практическая значимость работы.

Разработанные в данной работе технологии горячих супов региональной кухни Кузбасса, могут быть внедрены в меню предприятий общественного питания Кемеровской области, специализирующихся на местной кухне.

1. Значение горячих супов в питании человека

Супы являются возбудителями аппетита, т.к. содержат вкусовые, ароматические вещества и

непосредственные раздражители пищеварительных желез. Экстрактивные азотистые и безазотистые соединения, органические кислоты, минеральные соли, которые находятся в жидкой части супа - это возбудители деятельности желудочной, поджелудочной и желез пищеварительного тракта. Супы представляют собой источник минеральных веществ, витаминов группы В, С, каротина. Горячие супы оказывают согревающее действие, стимулируют кровообращение и обмен веществ.

Вышеуказанное, безусловно, повышает роль супов в питании человека. Огромна роль супов в рациональном питании, так как они обеспечивают организм человека теплом и энергией, помогают активизировать обмен веществ и кровообращение, оказывают влияние на восстановление водно-солевого баланса, являются профилактикой заболеваний желудочно-кишечного тракта.

Огромную роль имеет воздействие супов на весь пищеварительный тракт, так как они согревают стенки желудка, улучшают выделение желудочного и кишечного соков, стабилизируют перистальтику кишечника. Суп достаточно быстро всасывается в желудке, может улучшать водно-солевой обмен в организме, и быстро пополнять энергетические запасы, а также ведет подготовку к дальнейшему принятию вторых блюд. Также стоит заметить, что правильная сбалансированность первых и вторых блюд, позволит максимально разнообразить количество продуктов, которые предлагаются ребенку за один прием пищи.

2. Товароведная характеристика сырья

Для приготовления горячих супов используют различные виды сырья. Далее дадим товароведную характеристику основным видам сырья, используемым при приготовлении ассортимента горячих супов.

Мясо - это туша или часть туши, которая получена от убоя скота и состоит из мышечной, жировой, соединительной и костной тканей.

В качестве мясного сырья, в том числе и для производства полуфабрикатов используют баранину, говядину, свинину, телятину, субпродукты.

В зависимости от упитанности мясо подразделяют на 2 категории (первая и вторая), исключение составляет мясо свинины, которая имеет 5 категорий.

На предприятия общественного питания может поступать следующее мясное сырье:

- 1) свинина первой категории (беконная),
- 2) пятой (мясо поросят) категории,
- 3) туши подсвинков в шкуре второй категории,
- 4) свинина второй и третьей категорий без шкуры или со снятым крупноном,
- 5) свинина обрезная.

Категории обозначают клеймами: первая - круглое клеймо, вторая - квадратное клеймо, третья - овальное клеймо, пятая - круглое клеймо и буква М.

Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории: первая, вторая.

В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории: первая; вторая. В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на классы: экстра; первый; второй; третий.

В зависимости от вида мясо поступает тушами, полутушами или четвертинами.

Мясо - это высокоценный пищевой продукт, который содержит значительное количество следующих веществ: белки, липиды, витамины, минеральные и экстрактивные вещества. Содержание пищевых веществ зависит от следующих факторов:

- 1) вид мяса,
- 2) упитанность,
- 3) порода,
- 4) пол и возраст животного.

В мясе и мясных продуктах содержатся основные пищевые вещества, которые, необходимы для жизнедеятельности организма человека: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

Белки и жиры, содержащиеся в мясе крайне необходимы человеческому организму. Мясо является источником незаменимых аминокислот, которые не вырабатываются самим организмом, а поступают в него исключительно с пищей. Кроме этого, мясо представляет собой богатейший источник витаминов группы В, витаминов Е, D и К, а также микроэлементов, особенно железа.

Рыба

В рыбе и рыбных продуктах содержатся основные пищевые вещества, которые, необходимы для

жизнедеятельности организма человека: белки, жиры, минеральные вещества, витамины.

На пищевую ценность мяса рыбы оказывают влияние следующие факторы: вид, возраст, место обитания, физиологическое состояние, время лова рыбы и др. Содержание в мясе рыбы веществ находится в следующем соотношении:

- 1) белки - 10-18 %;
- 2) небелковые азотистые вещества - 1,6 - 4%;
- 3) жир- 0,2 - 30%;
- 4) вода - 48 - 85%;
- 5) минеральные вещества- 1 -2 %.

Особая роль белков рыбы обусловлена их сбалансированностью по аминокислотному составу, а также высоким коэффициентом усвоения - до 97%. Содержание белка варьируется от 10-18%, в зависимости от вида рыбы. По массовой доле белка мясо прудовых рыб приближается к мясу теплокровных животных (около 17,6%).

Вторым компонентом, преобладающим количественно в составе мяса рыб, является жир, который представлен главным образом, триглицеридами, качество которых определяется содержанием в них не синтезируемых в организме человека полиненасыщенных жирных кислот и жирорастворимых витаминов, роль которых в физиологии известна. С уменьшением содержания жира относительное количество влаги в рыбе увеличивается. Содержание липидов в рыбе также может значительно отличаться в зависимости от вида рыбы.

Грибы - ценный пищевой продукт. В питании человека важную роль играют белки, жиры, углеводы, различные минеральные соли и витамины. Все эти вещества содержатся в грибах.

По химическому составу съедобные грибы несколько отличаются от других продуктов. В них отсутствует растительный крахмал. Из группы углеводов в грибах содержится гликоген и сахара, которые придают им сладковатый привкус.

Содержание азота в грибах- как в горохе, фосфора - как в рыбе, тиамин - как в капусте, биотин - в несколько раз выше, чем в яйцах и молоке, витаминов группы В - в 10 раз больше, чем в остальных продуктах питания, по белкам и углеводам это - первый среди грибов.

По содержанию белка и аминокислотному составу грибы ближе к овощам, нежели к мясу. Индекс незаменимых аминокислот грибов превосходит индекс аминокислот овощей, орехов, зерна и близок к индексу мяса и молока.

1. Андонова Н. И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 268 с.
2. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания. - М.: Дашков и К°, 2015. - 496 с.
3. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. -М.: Дашкова и К, 2015. - 350 с.
4. Веретенников А.Н., Чимитдоржиев Ж.Ж. Тенденции и барьеры развития российского рынка услуг питания // Вестник ХГУЭиП. 2019. №2. С. 103-117.
5. Заречнева А. В. Гастрономический аспект приготовления и приема пищи на Руси / А. В. Заречнева // Всероссийский фестиваль науки НАУКА. XXII Международная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Наука и образование» (г. Томск, 16-20 апреля 2018 г.). Томск: Изд-во ТГПУ, 2018. - С. 33-36.
6. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. М.: Академия, 2017. - 176 с.
7. Ермаков Е.А., Береза Ю.В., Сергеева С.М., Новикова Ж.В. Конкурентоспособные направления развития индустрии питания // Экономические исследования и разработки. 2020. №7. С. 13-17.
8. Пирогова А. М., Свиридова Е. И. Ресторан, кафе, закусочная. Особенности бухгалтерского учета и налогообложения. Вершина, 2011. - 176 с.
9. Романова Н.К., Тырышкина О.А., Ткаченко О.В. Расширение ассортимента блюд русской кухни для специализированных предприятий общественного питания // Вестник КТУ. 2014. №21. С. 255-256.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Издательство Хлебинформ, 2015. - 618 с.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 352 с.

12. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / И. П. Само-родова. - М.: Академия, 2018. - 195 с.
13. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. - М.: КНОРУС, 2014. - 112 с.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. - Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2015. - 136 с.
17. Шумилова А. Д., Николаева Т. А., Головачева О. В. Современные тенденции в индустрии общественного питания // StudNet. 2020. №12. С. 591-604.
18. Щербакова, Е.И. Технология продукции общественного питания: учебное пособие/Е.И.Щербакова, Н.Е.Фукс Н.Е.- Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2004. - 86 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.: Академия, 2011. - 416 с.
20. Юванен Ю. И. Современные технологии приготовления блюд на предприятиях общественного питания / Ю. И. Юванен // Актуальные вопросы развития современной науки и образования (Москва, 31 июля 2019 г.). Санкт - Петербург: РКТК, 2019. - С.146-151.

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/210757>