

*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/kursovaya-rabota/232669>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Пищевая промышленность

Введение 3

1. Теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд 5

1.1 Значение в питании блюд из рыбы 5

1.2 Характеристика, классификация и ассортимент горячих блюд из рыбы 7

1.3 Товароведная характеристика сырья 10

1.4 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов 13

2. Технологические процессы приготовления сложных горячих блюд 16

2.1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных горячих блюд 16

2.2. Технология приготовления сложных горячих блюд 18

2.3 Оформление и декорирование сложных горячих блюд 19

2.4 Требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд 21

3. Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию 24

3.1 Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности 24

3.2 Разработка технологических и технико-технологических карт на горячую кулинарную продукцию 25

4. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции 27

4.1 Характеристика производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции. Организация рабочих мест 27

4.2 Подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов 28

5. Охрана труда и техника безопасности на производстве 31

Заключение 34

Список использованных источников 35

Приложения 38

В современных экономических условиях, для успешного конкурентирования и функционирования на рынке, предприятия общественного питания нуждаются в систематическом изучении и внедрении новейших отечественных и зарубежных инновационных разработок как в сфере совершенствования технологического оборудования, так и в области современных форм организации процессов обслуживания клиентов.

Основным направлением развития общественного питания являются новшества в технологии производства продукции, применение новейших видов автоматизированного оборудования, принципиально новых способов обработки продукции, которые дадут возможность сократить время производства продукции общественного питания и тем самым будут способствовать повышению экономической эффективности производства данной продукции.

Наиболее интересные новшества в организации общественного питания в современных условиях связаны с изменениями формата предприятий общественного питания. Формат предприятия представляет собой совокупность условий, его определяющих: тип предприятия, оформление интерьера, особенность кухни, ценовая политика заведения, а также наличие дополнительных услуг и развлечений. Процессы, происходящие в системе предприятий общественного питания, новшества в подходах к самому процессу и качеству питания, порождает креативное предпринимательство, в связи с чем на рынке появляются новые формы обслуживания и услуги, заимствованные из опыта других стран.

Анализ рынка заведений общественного питания нашей страны показал, что в связи с кризисной ситуацией, дорогие рестораны постепенно изживают себя по причине необходимости экономии на питании и достаточном уровне сервиса в демократичных ресторанах. Достаточный ассортимент предприятий позволяет потребителям выбирать качество питания и расценки в местах пребывания, приуроченных к местам работы и проживания, этот фактор обуславливает конкуренцию в сфере предприятий общественного питания и заставляет рестораторов искать пути повышения своей конкурентоспособности. Концепцией, которая полюбилась большому количеству потребителей продукции общественного питания, являются заведения итальянской кухни. Блюда данной кухни очень вкусны, понятны гостю и относительно

несложны в приготовлении.

Важная роль в ресторане отводится разработке ассортимента и технологии кулинарной продукции.

Проведя анализ популярных заведений итальянской кухни, можно сказать, что их ассортимент очень схож между собой и для повышения конкурентоспособности предприятия общественного питания необходимо внести какие-то новшества в ассортимент уже имеющихся блюд. Поскольку сейчас наметилась тенденция к здоровому питанию и частичный или полный отказ от мяса и мясопродуктов, целесообразно расширить и разнообразить ассортимент рыбных блюд и предложить их для внедрения в меню. Актуальность и недостаточная разработанность данной проблемы обусловили выбор темы исследования, постановку его цели и задач.

Объектом исследования является изучение технологии изготовления горячих блюд. Предметом исследования являются горячие блюда итальянской кухни.

Исходя из вышеизложенного, целью настоящей работы является изучение организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной итальянской кухни.

Цель достигается путем решения следующих задач:

- изучения характеристик и показателей качества сырья, используемого для приготовления блюда;
- разработки рецептуры и технологии блюда;
- разработки технологического процесса приготовления блюда;
- оценки пищевой ценности блюда;
- составления технологической документации на блюдо.

## 1. Теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд

### 1.1 Значение в питании блюд из рыбы

По пищевым и кулинарным качествам рыба не уступает мясу, а по легкости усвоения даже превосходит его, что является одним из наиболее существенных достоинств этого продукта.

В рыбе содержится от 13 до 23 % белков и от 0,1 до 33 % жиров, ценность которых особенно высока, так как они легко усваиваются и богаты витаминами А и D. Кроме того, в рыбе имеются экстрактивные и минеральные вещества.

По содержанию белка различные породы рыб мало отличаются друг от друга, но по содержанию жира разница существенна: у одних видов рыб жир составляет до 33% их массы, у других - не более 0,1 %.

Основным показателем качества рыбы, ее пищевой ценности является содержание жира и белковых веществ. Обычно от жирности рыбы зависит и вкус ее мяса, и ее кулинарные качества. Наиболее вкусные рыбы, такие, как осетровые, лососевые, угри, миноги, в то же время и одни из самых жирных.

Для определения пищевой ценности рыбы важно не только количество жира, но и место его локализации. Имеются породы рыб, у которых жир накапливается в печени, стенках брюшка, брюшной полости, подкожном слое, у оснований плавников, но у лучших ценных рыб жир в основном распределен также и между мышцами. Благодаря межмышечным прослойкам жира мясо этих рыб особенно нежное.

Количество жира и расположение его по отдельным участкам тела рыбы непостоянно. В определенные периоды жизни рыбы содержание жира в ней может увеличиться в связи с возрастом, изменением кормовых условий, в период усиленного нагула и по иным причинам, а в иное время количество жира значительно снижается. Так, при образовании икры у самок и молок у самцов содержание жира значительно уменьшается, так как жиры и белки организма расходуются в основном на образование икры и молок, причем в первую очередь расходуются запасы жира, сосредоточенные в печени или в брюшной полости.

Особенно неблагоприятно на жирность рыбы влияет нерест и связанное с ним снижение интенсивности питания или полное его прекращение, а также и длительные передвижения. В период нереста многие рыбы преодолевают значительные расстояния (до 2 тыс. км) и препятствия, вследствие чего затрачивают огромную энергию. Некоторые лососевые во время миграции не принимают пищу, теряют весь жир и часть белка, их желудок частично атрофируется, внешний вид рыбы настолько изменяется, что в районах нерестования кету, например, называют зубаткой.

Мясо самцов по химическому составу и кулинарным достоинствам почти не отличается от мяса самок, так как на образование икры и молок рыба затрачивает почти одинаковое количество жира и белка. Правда, масса икры у некоторых рыб достигает 25 % их массы, что значительно превышает массу молок, но это является недостатком только для тех пород рыб, икра которых не имеет большую пищевую ценность.

Однако у осетровых и некоторых лососей икра — наиболее ценная часть рыбы.

Выбор способа кулинарной обработки зависит не от величины потерь пищевых веществ, а в основном от органолептических свойств готовой рыбы. По этой причине водянистую рыбу - макрурус, треску, минтай и жирную рыбу - палтус, камбалу, пристипому лучше жарить, а плотную - кефаль, осетровые, тунцовые, скумбрию, ставриду, луфаря чаще варят и припускают – блюдо получается более вкусным, и сохраняются питательные вещества. Нежирную рыбу - хек, треску лучше жарить в тесте. Она становится нежной и вкусной – тесто как бы предохраняет продукт от высыхания.

Разнообразные виды рыб отличаются по вкусовым качествам и содержанию пищевых веществ. Поэтому при приготовлении блюд из рыбы необходимо выбрать способ кулинарной обработки, позволяющий не только приготовить блюдо вкусным, но и сохранить в нем ценные пищевые вещества. В зависимости от способов тепловой обработки рыбные блюда делят на отварные, припущенные, жаренные основным способом, жаренные в большом количестве жира, тушеные, запеченные.

Также жирные виды рыб подвергаются засолке и последующему приготовлению из них холодных блюд и закусок сложного ассортимента.

Кроме соблюдения норм закладки сырья, правильного подбора продуктов и технологии большое значение имеет доведение блюда до свойственного ему вкуса путем добавления специй, пряностей и приправ.

Ощущение вкуса во многом зависит от температуры блюда. Сладость лучше определяется в охлажденном состоянии, соленость – в слегка нагретом. Небольшое добавление сахара подчеркивает вкус соли; горчица, перец, хрен улучшают вкус мяса. Дозируя закладку компонентов с кислыми, горькими, солеными и сладкими приправами, можно придать рыбному блюду соответствующий вкус. Это значит, что пряность, присутствуя в блюде, не забивает естественный вкус рыбы, а лишь оттеняет его. В рыбной кухне имеется ряд блюд, которые по своим вкусовым качествам нуждаются лишь в минимальном добавлении пряностей. Примером такого блюда может служить паровая осетрина, обладающая тонким вкусом и приятным ароматом. Если же готовится отварная щука, то количество пряностей должно быть значительно увеличено, так как этой рыбе часто бывает присущ неприятный привкус

## 1.2 Характеристика, классификация и ассортимент горячих блюд из рыбы

Рыбы и морепродукты имеют нежное мясо и не требуют длительной тепловой обработки, но при этом теряют много питательных веществ.

Добиваясь высокого качества готового блюда важно использовать только свежее сырье, тщательно его обрабатывать выбирать, оптимальные режимы и сроки тепловой обработки. Длительная тепловая обработка, по мнению, опытных профессионалов «убивает» рыбу – она становится сухой. Но чтобы сохранить все питательные вещества рыбы применяют современное оборудование и технологии, такое как низкотемпературная тепловая обработка – «Су-вид». Су-вид - это и есть

ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 №29 - ФЗ.

2. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52 -ФЗ.

3. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

4. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

5. ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

7. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

9. ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
13. Сборник рецептур блюд национальных кухонь. Часть 5 – М.: «Хлебпродинформ», 2001
14. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. -М.: Дели принт, 2002 - 236 с.
15. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.
16. Васюкова А.Т. Учебник. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 2018.
17. Кадакова Ю.П. М.М. Мурзина. Механическая обработка овощей и грибов. Учебное пособие. Кармаскалы - 2016 г.
18. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания. Учебное пособие: для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
19. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З.П.Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2015
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011.- 176 с
21. Моргунова А. В., Стюдеманн Т. А. Научно-технический прогресс в общественном питании //МАТЕРИАЛЫ III ЕЖЕГОДНЫХ МЕЖДУНАРОДНЫХ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ СТАВРОПОЛЬСКОГО ИНСТИТУТА КООПЕРАЦИИ- 2017. - С. 217-219.
22. Чекалдин А. М. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания //Вестник НГИЭИ. - 2017. - №. 8 (75).
23. Журнал Horeca magazine [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.horeca-magazine.ru>
24. Кленмаркет [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.klenmarket.ru>
25. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости».

*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/232669>