

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/30667>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

-

ВВЕДЕНИЕ

Супы очень важная составная часть обеда. В супах имеется жидкая часть, и плотная – гарнир. Жидкая основа может состоять из бульона, молока, отваров из круп, макаронных изделий, овощей, фруктов, кваса и др., в качестве гарнира используют грибы, овощи, бобовые, крупы, макаронные изделия.

Жидкая часть супа содержит минеральные и экстрактивные вещества, органические соединения, придающие супам вкус, запах и являющиеся раздражителями пищеварительных желез. В формировании аромата супов большую роль играют используемые специи (лавровый лист, перец черный и красный), овощи и коренья, лук, чеснок и другие пряности и приправы по рецептуре. Привлекательный вид супов тоже возбуждает аппетит.

В рецептуру большого количества супов входят различные овощи, являющиеся источниками микро и макроэлементов, витаминов С, группы В, каротина, что несомненно повышает биологическую ценность супов. Некоторые супы имеют высокую энергетическую ценность благодаря продуктом, используемым на гарнир. Это солянки, супы с добавлением круп, бобовых, макаронных изделий. Кроме того, калорийность супов повышает добавление мяса, птицы, рыбы, сметаны.

По своему значению в питании человека грибы могут быть отнесены к вкусовым продуктам. Они позволяют в значительной степени повышать вкусовые свойства пищи и разнообразить питание. В грибах содержится значительное количество экстрактивных и ароматических веществ, обуславливающих их вкусовые свойства. Грибы обладают сильным возбуждающим действием на секреторную функцию желудочных желез. Грибные отвары по своему сокогонному действию превосходят овощные отвары и не уступают мясным. По своему химическому составу грибы близко стоят к овощам, и поэтому по пищевой ценности их можно рассматривать как своеобразный вид овощей. Следует, однако, отметить, что по некоторым особенностям грибы имеют сходство и с продуктами животного происхождения (наличие гликогена, хитина, мочевины, аминокислотный состав).

Хотя содержание белка в грибах не настолько большое, чтобы рассматривать их как источник белка, тем не менее, при частом потреблении грибов их белки могут иметь некоторое значение в питании человека. Белок грибов включает все необходимые аминокислоты, в том числе лейцин, лизин, триптофан, аргинин, гистидин.

Актуальность моей работы «Технологический процесс приготовления и приготовление пюреобразных супов из грибов» имеет практическое значение для различных предприятий общественного питания. Результаты выполненной работы можно использовать на практике, так как современные тенденции в питании направлены на здоровое, сбалансированное и правильное питание.

Объектом исследования является технология приготовления пюреобразных супов из грибов на предприятиях общественного питания.

Предметом исследования является процесс совершенствования организации производства при изготовлении пюреобразных супов из грибов с применением современного оборудования и технологий.

Целью курсовой работы является анализ производственного процесса изготовления и изготовление ассортимента пюреобразных супов из грибов и разработка авторского блюда.

Для достижения указанной цели необходимо решить задачи:

- ознакомиться с ассортиментом и процессом приготовления пюреобразных супов из грибов;
- изучить значение исходного сырья и готовых блюд из грибов в рационе питания;
- изучить технологические приемы, применяемые при изготовлении пюреобразных супов из грибов;
- разработать блюдо и составить на него технологическую документацию;
- произвести анализ пищевой ценности разработанного блюда;
- составить технологическую схему.

1. АССОРТИМЕНТ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ ИЗ ГРИБОВ

1.1 Ассортимент пюреобразных супов из грибов

Супы-пюре очень питательны, они легко усваиваются организмом и поэтому широко применяются в лечебном и детском питании.

Пюреобразные супы по видам приготовления подразделяются на супы-пюре и супы-крем.

Супы-пюре мясные готовят на мясном белом соусе, а супы-пюре вегетарианские - на белом соусе, но соус приготавливают на отваре из овощей, картофеля. Супы-пюре заправляют маслом и льезоном из смеси яичных желтков с молоком или сливками.

Супы-крем готовят на молочном соусе с добавлением мясного бульона или отвара от продуктов, входящих в состав супа. Заправляют супы-крем маслом, сливками или молоком.

Грибные супы-пюре готовят из сушеных и свежих белых грибов, шампиньонов, сморчков с добавлением картофеля и овощей (зеленого горошка, стручковой фасоли, кукурузы в стадии молодой зрелости, моркови, репы, тыквы, брюквы, кабачков, свежих огурцов, капусты белокочанной, цветной, брюссельской, савойской, шпината, салата, лука-порей, спаржи), бобовых, круп, мяса птицы и т.д.

Суп-пюре из грибов можно приготовить со сливками и молоком, с овощами, беконом и другими сортами мяса. При подаче на стол к супу подойдут сухарики, тертый сыр, гренки, хлебцы.

Суп-пюре с белыми грибами и шампиньонами.

Ингредиенты: 500г шампиньонов, 2 белых сушеных гриба, 300 мл 25% сливок, 2ст.л. сливочного масла, 3ст.л. муки, 2ст.л. оливкового масла, 1 зубчик чеснока, соль, перец, тимьян.

Приготовление: шампиньоны нарезать ломтиками, отделив ножки и шляпки. Ножки грибов и предварительно замоченные отваривают в течение 30 минут с добавлением чеснока и тимьяна. Шляпки обжарить с оливковым маслом в течение 5 минут на сильном огне с закрытой крышкой. Полученный грибной сок вылить в кастрюлю с ножками. Добавить к шляпкам оливкового масла и обжаривать еще 10 минут. Добавить обжаренные шляпки в кастрюлю с ножками. Сливочное масло растопить в сотейнике, добавить муку, обжарить в течение 3 минут на небольшом огне, тонкой струйкой влить грибной отвар, готовить соус еще 10 минут при постоянном перемешивании. Взбить суп блендером, добавить приготовленный соус из сотейника, посолить и поперчить.

Суп-пюре из грибов с беконом.

Ингредиенты: 300г грибов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 картофелины, 1 морковь, 2ст.л. оливкового масла, 25г сливочного масла, 200мл 10% сливок, сушеный укроп, соль, перец, мускатный орех.

Приготовление: лук и чеснок нарезать соломкой, обжарить на смеси растительного и сливочного масла, добавить нарезанную тонкими ломтиками морковь, обжаривать еще 10 минут, добавить нарезанные грибы и тушить 10 минут. Добавить нарезанный крупными кубиками картофель, тушить еще 30 минут. Взбить суп блендером, внести в него сливки, прогреть. Подают суп-пюре из грибов с беконом, обжаренными ломтиками, и сухариками.

Суп-пюре из грибов с сыром

Ингредиенты: плавленый сыр 250 г, шампиньоны 300 г, лук репчатый 100 г, картофель 200 г.

Приготовление: плавленый сыр опускают в кипящую воду, варить при перемешивании до растворения сыра, добавляют нарезанный кубиками картофель, варят до его готовности. Лук нарезают соломкой, обжаривают на оливковом масле, добавляют к нему грибы, солят, перчат и обжаривают до полного испарения жидкости. Затем лук с шампиньонами соединяют с сырным бульоном и измельчают блендером, вносят приправы, доводят до кипения. Подают, украсив зеленью укропа, с гренками.

Суп-пюре из мяса птицы и грибов

Первый вариант

Ингредиенты: 1,5 л белого соуса, 200 г кнелей, 100 г грибов, 100 г сливок, 1 яйца, 50 г масла, 100 г винного уксуса, 1 кг мяса птицы.

Приготовить белый соус на бульоне из мяса птицы. В качестве гарнира в суп положить мелкие кнели из мяса куропатки, нарезанные соломкой грибы. Заправить сливками и яичными желтками, положить кусочек сливочного масла. Перед подачей на стол прибавить стакан винного уксуса.

Второй вариант

Ингредиенты: 1,2 л белого куриного соуса, 250 г пюре из куриного мяса, 150 г кнелей, 20 г грибов, 100 г сливок, 2 яйца, 50 г масла.

Приготовить белый соус, ввести его в пюре из куриного мяса, разведенное куриным бульоном. Суп подавать с кнелями из куриной печени и грибами, нарезанными соломкой, заправить сливками, яичными желтками и сливочным маслом.

1.2. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов из грибов

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной

готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без него) и бульона или отвара овощей.

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств грибные супы заправляют сливочным маслом и горячим молоком или яично-молочной смесью (льезоном). Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки.

Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.

Для приготовления супов-пюре из овощей и грибов морковь, кабачки, тыкву, огурцы, помидоры, грибы припускают, прочие овощи варят. Перед окончанием варки добавляют пассерованный лук и коренья и доводят до готовности. Размягченные продукты протирают вместе с отваром и соединяют с жидкой основой. Заправляют и отпускают эти супы с гренками.

Для приготовления пюреобразных супов из мясных продуктов из грибов мясо варят до готовности, измельчают, разводят бульоном, отдельно готовят белый соус, соединяют обе массы, заправляют измельченными вареными грибами, маслом или сливками, доводят до кипения, отпускают с кнелями из мяса или субпродуктов.

1.3. Характеристика технологических процессов механической и тепловой кулинарной обработки сырья
Механическая обработка овощей включает следующие операции:

- очистка от загрязнений и несъедобных частей;
 - деление продуктов на части, требующие различной тепловой обработки;
 - придание продуктам необходимых размеров, формы, состояния, компонование их в соответствии предъявляемым к полуфабрикатам требованиям;
 - воздействие на продукты, сокращающее продолжительность их последующей тепловой обработки.
- Технологический процесс производства полуфабрикатов из сырых очищенных и нарезанных овощей заключается в сортировке, калибровке, мойке, очистке, дочистке, нарезке.

Калибровку овощей производят вручную или на специальных калибровочных машинах.

Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Моют овощи в ваннах или в картофелечистках с ранее отработанными абразивными поверхностями (стертыми дисками) для удаления с их поверхности остатков земли снижения микробиологической обсемененности. На последующих этапах некоторые из них используют целыми (для приготовления блюд или дальнейшей тепловой обработки – овощи, отваренные в кожуре) или их очищают.

Количество отходов зависит от сезона. При очистке с поверхности овощей удаляется слой с пониженной пищевой ценностью.

Дочистку поврежденных или неочищенных мест производят вручную. При дочистке пользуются специальными ножами, которые дают тонкий срез.

Очищенные овощи необходимо как можно быстрее отправлять на тепловую обработку, так как их хранение отрицательно сказывается на качестве.

Нарезка овощей необходима для равномерной тепловой обработки, фигурная нарезка придает блюдам красивый внешний вид.

К простым, наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики, дольки. Нарезка вручную является трудоемким процессом, поэтому для его облегчения широко применяют специальные инструменты и овощерезательные машины. При нарезке соломки и ломтиков вручную используют прием шинковки.

При тепловой обработке в продуктах происходят физические и химические процессы, в результате которых изменяются их консистенция, цвет, запах и вкус. Под воздействием высоких температур улучшается перевариваемость всех основных пищевых веществ. При нарушениях режимов тепловой обработки изменяется цвет продуктов, образуются вещества, имеющие неприятный вкус и запах, приводит к большим потерям пищевых веществ, снижению усвояемости продуктов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию

- общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
2. Анфимова Н. А. Кулинария – М: Академия, 2008. - 352 с.
 3. Барановский В. А. Повар-технолог – М: Феникс, 2009. - 416 с.
 4. Долгополова Светлана Новые кулинарные технологии – М: Ресторанные ведомости, 2013. - 272 с.
 5. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания – М: Форум, 2008. - 400 с.
 6. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь –М: Академия, 2010. - 160 с.
 7. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. – М: Академия, 2010. - 422 с.
 8. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых – М: Академия, 2010. - 609 с.
 9. Потапова И. И., Корнеева Н. В. Первичная обработка продуктов – М: Академия, 2008. - 227 с.
 10. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 частях. Часть 1 – М: Академия -, 2011. - 208 с.
 11. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых –М: Академия -, 2008. - 128 с.
 12. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда – М: Академия, 2011. - 112 с
 13. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке/ А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов, Т.В. Жубрева, Л.В. Бабиченко, Е.Я. Троицкая, Л.М. Алешина, Н.С. Алекаев; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного.- М.: Мир, 2004.- 351с.
 14. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий/ А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.И. Ловачева, Т.В. Жубрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Трегубова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного.- М.: Мир, 2004.- 416с.
 15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010. - 680 с.:ил.
 16. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник. – М.: Промиздат, 2002.- 36 с.
 17. Сопина Л. Н. Пособие для повара – М: Академия, 2011. - 240 с.
 18. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие в двух частях/ З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова.- Ч.1.- Пенза: Изд-во Пенз. гос. технол. акад., 2010.- 82с.
 19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 2-е. - М.: «Академия», 2006.- 416с.
 20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: Академия, 2010. - 496 с.
 21. Шумилкина М. Н. Кондитер – М: Феникс , 2011. - 320 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/30667>