

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/32371>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ 3

1 Обработка и подготовка говядины для сложной кулинарной продукции 5

1.1 Говядина – химический состав и полезные свойства 5

1.2 Процесс приемы и хранения мяса 8

2 Организация технологического процесса полуфабрикатов из говядины для приготовления сложной кулинарной продукции 14

2.1 Характеристики и методы обработки мяса 14

2.2 Технология приготовления полуфабрикатов 20

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 25

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 26

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Мясо является специфическим сырьём. Характерными особенностями мяса является то, что оно является полноценным источником белка, имеет многокомпонентный состав, неоднородное строение, высокую биологическую активность и может при воздействии внешних факторов менять свои характеристики.

В связи с этим производство качественных мясopодуkтов и эффективное использование сырья достигаются благодаря профессиональности и соблюдению основных принципов производства и технологии хранения мяса.

Понятие «полуфабрикат» настолько обширно, что включает в себя и готовый заправленный майонезом салат и охлажденный говяжий гуляш, порезанный на тонкие полоски, но еще не прошедший тепловую обработку. И то, и другое вполне можно назвать полуфабрикатом, но разной степени готовности. О том, какие же полуготовые продукты питания существуют.

Кулинарные полуфабрикаты — один из самых распространенных видов полуготовой продукции. Это куриные тушки, стейки, охлажденный шашлык, котлеты и бифштексы, бефстроганов и гуляш, филе мяса или рыбы и многое-многое другое. Все то, что почти готово, осталось приложить минимум усилий.

Полуфабрикаты из говядины готовят для следующих блюд: ростбифа, бифштекса, филе, лангета, бефстроганова, антрекота, ромштекса, зраз отбивных, отварного мяса, тушеного мяса, шпигованного мяса, духовой говядины, гуляша, азу.

Цель исследования – изучить и проанализировать организацию технологического процесса полуфабрикатов из говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.

Задачи исследования:

- 1) изучить обработку и подготовку говядины для сложной кулинарной продукции;
- 2) рассмотреть характеристики и методы обработки мяса;
- 3) проанализировать организацию технологического процесса полуфабрикатов из говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.

Объект исследования – полуфабрикаты из говядины для приготовления сложной кулинарной продукции.

Предмет исследования – организация технологического процесса.

Работа по структуре состоит из введения, двух глав основного текста, заключения и списка использованной литературы.

1 Обработка и подготовка говядины для сложной кулинарной продукции

1.1 Говядина – химический состав и полезные свойства

Говядина — один из самых древних видов домашнего мяса. Не известно точно, была ли корова первым домашним животным, используемым в пищу, но то, что её приручили в числе первых, однозначно.

Говядиной называется мясо коров любого возраста. При этом самая молодая говядина — телятина —

нередко выделяется в отдельный сорт благодаря своим отличительным гастрономическим качествам и свойствам. Основные же сорта говядины подразделяются в зависимости от того, с какой части туши было получено мясо.

В пищевой промышленности существует три основных сорта мяса говядины: высший, первый и второй. Говядина высший сорт - это мясо со спины, груди, филейной части, огузок и кострец. Это мясо наиболее нежно, обладает приятным вкусом и содержит меньше всего грубых хрящей и волокон соединительной ткани.

Говядина 1 сорт — это пашина, мясо с лопаток и плечей, чуть более грубые, чем мясо высшего сорта. И, наконец, говядина 2 сорт - это задние и передние голяшки и зарез.

Кроме того, существует классификация сортов говядины по породам скота, от которого она была получена. Наиболее ценным считается мясо от неполовозрелых животных мясных пород, чуть менее диетической — от взрослых животных, а затем идут коровы молочных пород и старые коровы и быки.

В зависимости от сорта, немного различаются и вредные и полезные свойства говядины, хотя общий состав веществ в целом остаётся неизменным.

Состав и полезные свойства

В химический состав мяса говядины входит большое количество белка, жиров, воды, витамины B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, K, кальций, магний, калий, натрий, фосфор, железо, марганец, медь, цинк и селен, а также различные аминокислоты и биологически активные вещества.

Примечательна низкая жирность говядины, что является её большим преимуществом перед свининой.

Более того, жира состав говядины содержит даже меньше, чем куриное мясо, поэтому её очень полезно употреблять спортсменам для набора мышечной массы. Кроме того, говяжий белок легко усваивается.

Чем полезна говядина? Она является хорошим источником коллагена и эластина — главных строительных компонентов суставных тканей, и потому именно её стоит употреблять для профилактики болезней суставов. А повышенное содержание цинка обуславливает по-настоящему полезные свойства говядины для мужчин: именно этот металл обеспечивает нормальную работу предстательной железы и интенсив

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.
4. Афонин Э.А., Васильев Д.А. Учебное пособие по курсу Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Производство полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд, колбасных изделий, продуктов из свинины и говядины. Учебное пособие. — Ульяновск, УГСХА, 2007. — 71 с.
5. Ахметзянов Ю.А. Татарская кухня: татарское книжное издательство. – М.: Академия, 2000 – 302 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2012. — 320 с.
7. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.
9. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2010. – 752 с.
10. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. – М.: Хлебпродинформ, 2010. – 386 с.
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 Ч. М., 2010. Ч. 1; М., 2011. Ч. 2.
12. Суханова С.Н. Лекции по МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Сенгилей: Сенгилеевский технологический техникум, 2014. — 28 с.
13. Товароведная экспертиза мяса и продуктов его переработки. Ч 1. Товароведная экспертиза продукции животноводства и гидробионтов: метод. указания / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак.; сост.: Д. А. Плотников, Е. В. Михеева. - Новосибирск, 2015.- 88 с.
14. Говядина. - <http://sostavproduktov.ru/produkty/myasnye/myaso/govyadina>

15. Обработка говядины, свинины, баранины, телятины. - <http://name365.ru/poleznye-navyiki/obrabotka-govyadinyi-svininyi-baraninyi-telyatinyi.html>
16. Полуфабрикаты из говядины. - <http://vitameal.ru/cook/cookc24.html>
17. Хранение мяса на холодильных складах, в магазинах, на предприятиях общественного питания. - <http://oootpht.ru/hranenie-myasa.html>
18. Хранение охлажденного мяса: нормы, сроки и ГОСТы. - http://formeat.ru/informaciya/hranenie_ohlazhdennogo_myasa_normy_sroki_i_gosty/
19. Хранение полуфабрикатов. - <http://www.kupiholod.ru/news/20288/>

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/32371>