

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/381128>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ 4

ГЛАВА 1 АССОРТИМЕНТ ГОРЯЧИХ ФАРШИРОВАННЫХ БЛЮД 6

1.1 Определение горячих фаршированных блюд 6

1.2 История и эволюция горячих фаршированных блюд 7

1.3 Ассортимент горячих фаршированных блюд 11

1.4 Роль горячих фаршированных блюд в меню ресторана 15

ГЛАВА 2: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ ФАРШИРОВАННЫХ БЛЮД 16

2.1 Выбор и подготовка ингредиентов 16

2.2 Технологии приготовления горячих фаршированных блюд 19

2.3. Техники фарширования сложных горячих блюд. 22

2.4 Приправы и соусы для горячих фаршированных блюд 24

3 СПОСОБЫ ОФОРМЛЕНИЯ И ПРАВИЛА ПОДАЧИ ФАРШИРОВАННЫХ БЛЮД 27

3.1. Правила подачи горячих фаршированных блюд 27

Заключение: 31

Список использованных источников 32

Приложение 1 35

Приложение 2 36

Приложение 3 37

ВВЕДЕНИЕ

Горячие фаршированные блюда являются одним из самых изысканных и утонченных видов кулинарного искусства. В ресторанной индустрии они представляют собой неотъемлемую часть меню, вносят разнообразие и роскошь в кулинарный опыт посетителей. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд придает ресторану уникальность и отличительные черты, способствуя его стабильному развитию и привлечению новых гостей.

Цель: Изучение ассортимента, приготовления, а также способов оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента в ресторанах.

Для достижения данной цели поставлены следующие задачи:

- Изучить основные концепции и принципы приготовления горячих фаршированных блюд. Рассмотреть различные техники фаршировки, выбор ингредиентов и сочетание вкусов.
- Определить разнообразие горячих фаршированных блюд, широко представленных в ресторанном меню. Изучить особенности приготовления и подачи таких блюд, их индивидуальные особенности и традиционные рецепты.
- Исследовать возможности декоративного оформления и подачи горячих фаршированных блюд. Рассмотреть инновационные и традиционные методы оформления, а также влияние визуального впечатления на аппетит и восприятие гостей.
- Изучить историю и национальные особенности фаршированных блюд.

Теоретической базой изучения послужили труды ученых в области торговли, а также были учтены положения нормативно-правовой литературы, методические материалы, интернет источники.

Практическая и теоретическая значимость исследования:

Практическая значимость работы состоит в том, что полученные результаты, теоретический материал будет использованы для углубленного изучения профессионального материала и совершенствованию профессиональных компетенций ПК.

ГЛАВА 1 АССОРТИМЕНТ ГОРЯЧИХ ФАРШИРОВАННЫХ БЛЮД

1.1 Определение горячих фаршированных блюд

Горячие фаршированные блюда - это кулинарные изделия, в которых начинка (фарш) составляет основу блюда. Они представляют собой сочетание различных ингредиентов, как основных, так и добавочных,

которые смешиваются, формируются в определенную форму доводятся до готовности.

Этот вид блюд отличается разнообразием состава, начинки и способов приготовления, что позволяет создавать яркие, оригинальные комбинации вкусов. Горячие фаршированные блюда могут быть приготовлены из различных продуктов, таких как мясо, птица, рыба, овощи, грибы в сочетании с разнообразными приправами и соусами.

Они могут быть поданы как отдельное блюдо или входить в состав комплексных кулинарных композиций. Горячие фаршированные блюда обладают насыщенным вкусом, разнообразием текстур и аппетитным внешним видом, что делает их популярными среди посетителей ресторанов.

Одним из главных преимуществ горячих фаршированных блюд является их универсальность. Они могут быть представлены в меню как основное блюдо, а также использоваться для приготовления закусок и гарниров.

Горячие фаршированные блюда позволяют ресторатору предложить посетителям широкий выбор вкусовых комбинаций и вариаций, удовлетворяющих различные предпочтения гостей. Они являются неотъемлемой частью современного ресторанного меню, добавляют разнообразие и оригинальность, а также способствуют повышению кулинарного опыта и удовлетворению запросов требовательных клиентов.

1.2 История и эволюция горячих фаршированных блюд

Горячие фаршированные блюда являются одним из самых любимых видов кулинарных произведений во многих культурах по всему миру. Их уникальное сочетание мяса, рыбы, овощей и других ингредиентов, завернутых в кокон из теста или обернутых в листья растений, делает их привлекательными и аппетитными.

В этой главе мы рассмотрим историю и эволюцию горячих фаршированных блюд, начиная с древнейших времен и до современности. Мы исследуем различные культуры и их особенности в приготовлении и представлении этих блюд. Также мы рассмотрим несколько наиболее известных горячих фаршированных блюд и их историческую значимость.

Горячие фаршированные блюда в древности

Уже в древние времена люди начали приготовление горячих фаршированных блюд. Они использовали доступные ингредиенты, такие как мясо, рыба, овощи, фрукты и специи, чтобы создавать разнообразные комбинации вкусов.

Одним из самых известных примеров древних горячих фаршированных блюд являются римские гастри. Гастри - это римский эквивалент современной сардельки. Они были приготовлены из молотого фарша, смешанного с пряностями, обернутого в кишку и запеченного или обжаренного.

Развитие горячих фаршированных блюд по мере движения мировой культуры

С течением времени различные культуры внесли свой вклад в развитие горячих фаршированных блюд. В Индии, например, было разработано более изощренное и разнообразное блюдо, называемое самоса. Самоса - это треугольное или полумесячное фаршированное пирожное, запеченное или обжаренное. Его начинка может включать овощи, мясо, сыр и специи.

В средние века горячие фаршированные блюда стали популярными в европейской кулинарии. Например, во Франции развивались рецепты на основе бланкеттов или кушет, что представляли собой мясные фаршированные рулеты. В Италии была разработана каннеллони — макаронное изделие, заполненное мясным фаршем или сыром.

Современные вариации горячих фаршированных блюд

В современном мире горячие фаршированные блюда имеют множество вариаций и адаптаций в различных кухнях. Например, мексиканская кухня предлагает чимичангу — фаршированную и обжаренную пшеничную лепешку, наполненную мясом, фасолью и сыром.

Еще одним примером является японская кухня, где горячие фаршированные блюда представлены в виде гёзу (пирожков) или нигири (суши с кусочком рыбы или морепродуктами на верху).

История и эволюция горячих фаршированных блюд являются фантастическим путешествием по разным культурам и их кулинарным традициям. От древности до современной эпохи, горячие фаршированные блюда продолжают восхищать и удивлять нас своими разнообразными формами, вкусами и способами приготовления. Начиная с римских гастри до японских нигири, эти блюда стали важной частью культурного наследия разных народов и прочно вписались в нашу современную кулинарную палитру.

Национальные особенности фаршированных блюд могут различаться в зависимости от страны или региона. Вот несколько примеров национальных особенностей горячих фаршированных блюд:

Итальянская кухня:

- Равиоли: тонкие листы теста, заполненные фаршем из мяса, рыбы, овощей или сыра. Они часто подаются с соусом на основе помидоров.
 - Каннеллони: трубчатые макароны, обычно фаршированные мясом, сыром или овощами. Их заливают соусом и запекают в духовке.
- Французская кухня:
- Квениль: французская версия фаршированного яйца. Яйцо варится до полуготовности, вскрывается верхний слой, а яичная масса заполняется фаршем из мяса, рыбы или овощей. Затем яйцо запекается в духовке.
 - Кускус Марокко: тертая пшеница в форме мелких зернышек, которая фаршируется овощами, мясом или рыбой. Он часто подаётся с соусами или супом.

Законодательные материалы

1. Закон РФ № 2300 — 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).
2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 21.05.2001г. №389).

Стандарты

3. ГОСТ Р 50764 — 2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010. — 11 с.
4. ГОСТ Р 50763 — 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. — М.: Стандартинформ, 2010. — 15 с.
5. ГОСТ Р 53106 — 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2010. — 13 с.
6. ГОСТ Р 53996 — 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2010. — 11 с.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: Ресторанные ведомости, 2013. — 512 с.
8. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
9. СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». — М.: Стандартинформ, 2010 21 с.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». — М.: Стандартинформ, 2010. — 28 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996.

Книжные издания

13. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. — М.: Экономика, 2008. — 254 с.
14. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. — М.: ФОРУМ, 2011. — 464 с.
15. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. — Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011.- 404с.
16. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего проф. образования / Дубцов Г.Г. — М.: Академия, 2011. — 336 с.
17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. — 277с.
17. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. — М.: Академия, 2009. — 256 с.
18. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. — М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
19. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. — М.: ИД «Деловая литература», 2010. 544 с.

20. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. — Ростов н/д: Феникс, 2010. — 352 с.

21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. — М.: Академия, 2010. — 432 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/381128>