

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/408150>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ 3

1. СЛОЖНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА. АНАЛИЗ И ХАРАКТЕРИСТИКА 5

1.1 Типы сложных горячих блюд в современном питании 5

1.2. Современные методы приготовления сложных горячих блюд и их характеристики 8

1.3 Требования к качеству сложных горячих блюд 10

2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «СВИНЫЕ РЕБРА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СОУСОМ ПЕСТО» 12

2.1 Характеристика пищевого сырья блюда. 12

2.2. Технология приготовления блюда Свиные ребра с овощами и соусом песто 17

3. ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮДА 19

3.1. Расчет пищевой и энергетической ценности сырьевого набора блюда 19

3.2. Характеристика изменений, пищевого сырья блюда в процессе его приготовления 21

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 25

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 26

1.2. Современные методы приготовления сложных горячих блюд и их характеристики

При приготовлении горячей кулинарной продукции необходимо не только использовать качественное сырье, но и выбирать подходящий метод обработки, чтобы улучшить вкусовые качества и внешний вид готового продукта. \

Жарка - это процесс приготовления пищи, при котором продукты нагреваются на жире или без него до образования хрустящей корочки. Этот процесс происходит за счет изменения органических соединений в продуктах и образования новых веществ. В результате жарки продукты теряют влагу и концентрируют другие вещества. Существует несколько видов жарки, включая жарку на открытом огне, когда продукты жарятся на решетке или металлических шпажках над раскаленными углями или на электрогриле. Нагрев продуктов может происходить за счет излучения тепла от различных источников, таких как спирали, горелки, кварцевые лампы или древесный уголь.

Варка - это процесс приготовления пищи путем нагревания ее в воде или другой жидкости до тех пор, пока она не станет мягкой и нежной. Этот метод используется для приготовления супов, каш, овощей и других блюд.

Су-вид - приготовление пищи в вакуумных пакетах и низкотемпературном режиме для достижения идеальной степени прожарки и сохранения влаги и аромата.

Тушение - это процесс приготовления продуктов, при котором они подвергаются нагреванию в небольшом количестве жидкости или собственном соку. Этот метод позволяет сохранить аромат и вкус продуктов, а также их текстуру. Тушение может быть выполнено на плите, в духовке или в мультиварке.

Запекание - это процесс термической обработки продуктов в печи, духовом шкафу или пароконвектомате. В результате запекания продукт приобретает красивый внешний вид, нежный аромат и сочность.

Существуют различные способы запекания, включая запекание в золе, глине и использование соляной корочки. При использовании соляной корочки соль смешивается со специями, добавляется немного воды для размягчения соли, затем эта смесь используется для обмазывания полуфабриката перед запеканием. Сырная корочка также является популярным способом запекания, когда мелко тертый сыр смешивается с зеленью, специями и орехами, затем распределяется на пищевой пленке, сверху укладывается полуфабрикат, затем все плотно заворачивается и выдерживается в холодильнике перед запеканием.

Брезирование - это метод приготовления продуктов, который заключается в их медленном тушении в собственном соку или в специальном соусе. Для этого блюда используются различные виды мяса, рыбы и овощей. Брезирование происходит при низкой температуре, что позволяет сохранить питательные вещества и текстуру продуктов.

1.3 Требования к качеству сложных горячих блюд

Качество сложных горячих блюд является одним из ключевых требований, которые ставятся перед поваром и рестораном в целом. Ведь сложные горячие блюда отличаются разнообразием ингредиентов, пряностей и приправ.

Первое требование к качеству сложных горячих блюд - это использование только свежих и качественных продуктов. Каждый ингредиент должен быть проверен на свежесть и правильное хранение, чтобы исключить возможность попадания в блюдо испорченных или просроченных продуктов. Повар должен быть внимателен к состоянию продуктов и аккуратно выбирать только лучшее для своего блюда.

Второе требование - это правильная технология приготовления. Сложные горячие блюда требуют от повара не только знания о пропорциях и соотношении ингредиентов, но и о технике приготовления. Тщательное следование рецепту, поддержание оптимальной температуры и времени варки, сочетание различных приемов готовки – все это влияет на конечный результат и определяет качество блюда.

Третье требование связано с презентацией блюда. Сложные горячие блюда часто подаются как произведения искусства, и они должны быть не только вкусными, но и красивыми. Повар должен уметь правильно оформить каждое блюдо, учитывая его форму, цвета, текстуру и поверхность. Презентация блюда должна быть привлекательной и соответствовать его вкусовым качествам.

Кроме того, качество сложных горячих блюд требует внимания к деталям. Повар должен быть внимательным к каждому шагу приготовления, следить за временем варки, отмерять ингредиенты точно по рецепту, контролировать температуру плиты или духовки. Даже небольшая ошибка или невнимательность может привести к испорченному блюду.

Не менее важным требованием к качеству сложных горячих блюд является соблюдение гигиены и безопасности при их приготовлении. Повар должен знать и соблюдать все правила по гигиеническим нормам и мерам безопасности, чтобы обеспечить гостям безопасность приема пищи. Это включает в себя использование чистых кухонных поверхностей, чистых инструментов и устройств, а также соблюдение правил хранения продуктов.

В целом, требования к качеству сложных горячих блюд очень высоки. Повар должен быть профессионалом в своей области, обладать навыками и знаниями, чтобы приготовить блюда, которые будут радовать гостей своим вкусом, презентацией и безопасностью. Качество сложных горячих блюд является одним из ключевых факторов, определяющих успех ресторана и его репутацию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
2. СанПиН №2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации Оп, изготовлением и оборотоспособности в нем пищевых продуктов и продовольственного сырья»
3. ГОСТ 30389-2018 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
5. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания -устанавливает общие требования к порядку разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях (объектах) общественного питания
6. Алешина Л. М. Справочник технолога общественного питания / Л. М. Алешина, Л. В. Бабиченко, В. С. Баранов и др. - М.: Экономика, 2016. - 336с.
7. Гришин П. Д., Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / П.Д Гришин. - М.: Экономика, 2019. - 366 с.
8. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи / Г.Г. Дубцов. - М.: АКАДЕМИЯ, Мастерство, 2017. - 272с.
9. Михайлов В. М. Технология приготовления пищи / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новикова. - Х.: Мир книг, 2012. - 537с.
10. Новоженев Ю. М. Кулинарная характеристика блюд / Ю.М. Новоженев. - М.: Высшая школа, 2017. - 256 с.
11. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий / Н.И. Носач. - М.: Высшая школа, 2019. - 255 с.
12. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. - К.: Техника, 2015. - 126 с.
13. Скурихин И. М. Химический состав пищевых продуктов / И.М. Скурихин. - М.: Агропромиздат, 2014. - 221 с.

14. Успенская Н. Р. Практическое пособие для повара / Н.Р. Успенская. - М.: Экономика, 2016. - 176с.
15. Шалимов С. А., Губа Н. И., Вировец Р. Б. Кулинария / С.А. Шалимов. - К.: Высшая школа, 2015. - 424с.
- 16.https://lib.druzya.org/kulinaria/pohlebkin/.view-Pohlebkin-Nacionalnye_kuhni.txt.full.html;
- 17.https://studopedia.net/4_34308_harakteristika-pishchevogo-sirya-ispolzuemaya-dlya-prigotovleniya-firmennogo-blyuda.html
18. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Крольчатина>
19. <https://www.superprof.fr/blog/cuisiner-a-travers-les-ages-en-france/>
20. <https://morningchores.com/rabbit-recipes/>
21. <https://www.greatbritishchefs.com/ingredients/rabbit-recipes>

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/kurosovaya-rabota/408150>