

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/47176>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Технология продукции общественного питания

Введение 3

1 Характеристика блюд с вином 5

1.1 Современные тенденции использования вина в приготовлении блюд 5

1.2 Правила использования вина дня приготовления блюд 6

1.3 Подбор вина 9

2 Разработка ассортимента блюд с вином 12

2.1 Горячие блюда 12

2.2 Соусы с вином 16

2.3 Десерты с вином 20

3 Разработка рецептур 22

3.1 Гуляш с вином 22

3.2 Запеканка из творога.....35

Заключение 40

Список использованных источников 42

Введение

Актуальность темы исследования. Деятельность предприятий общественного питания заключается в решении как экономических, так и социальных задач, направленных на удовлетворение потребности населения в организации внедомашнего питания и досуга. Данная сфера играет всевозрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов, появлением в нашем рационе новых, неизвестных ранее продуктов, влиянием и взаимопроникновением кухонь разных стран.

В нашей стране в настоящее время одной из самых динамично развивающихся отраслей является отрасль общественного питания (ОП), при этом общественное питание несет в себе важное социальное и экономическое значение.

Социальное значение отрасли общественного питания и ее значение в современной рыночной экономике проявляется в создании условий, облегчающих и улучшающих жизнь людей, поэтому необходимо качественное развитие и изменение сферы услуг вообще, и в том числе сферы общественного питания. На сегодняшний день существует несколько форматов предприятий общественного питания: фаст-фуд, стрит-фуд, рестораны, кафе, бары, кофейни, пиццерии, предприятия общественного питания направления фри-фло и др. В основном преобладают предприятия демократичного формата, рассчитанные на потребителя в среднем ценовом сегменте. Но наряду с такими заведениями развиваются и дорогие рестораны - концептуальные и авторские.

В Брянске оборот предприятий ОП и количество предприятий ОП имеют устойчивую тенденцию роста. Кроме того, растет товарооборот на душу населения и среднемесячная заработная плата. Структура предприятий ОП неоднородна, но в целом на рынке области в подавляющем большинстве функционируют кафе, затем бары, закусочные и рестораны.

Различные алкогольные напитки издавна используются в кулинарии. Особенно популярны рецепты с вином в странах с развитыми традициями виноделия. Добавление вина не только придает блюду изысканный аромат, но и обогащает его вкус, а зачастую - меняет консистенцию и ускоряет приготовление кушанья. Цель исследования - дать характеристику ассортимента и разработать нормативные документы блюд с вином.

Задачи исследования:

1) дать характеристику блюд с вином;

2) разработать ассортимент блюд с вином;

3) разработать нормативные документы блюд с вином.

Объект исследования – блюда с вином.

Предмет исследования – характеристика ассортимента и разработка нормативных документов блюд.

Работа состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованных источников.

## 1 Характеристика блюд с вином

### 1.1 Современные тенденции использования вина в приготовлении блюд

Вино в кулинарии – это не только напиток для сопровождения блюд, оттеняющий их послевкусие. Использование вина для готовки популярно во всех кухнях мира. Из вина делают маринады, соусы, добавляют его в десерты и даже в тесто. Красное вино в кулинарии используют ещё и в чисто прагматических целях. Научно доказано, что маринад из вин красных сортов убивает болезнетворные бактерии, которые могут содержаться в мясе. Поэтому применение этого ингредиента очень даже приветствуется. Не реже используют в кулинарии и белое вино – особенно при приготовлении рыбы и овощей.

Если свести все рецепты с вином в одну схему, то получится, что в готовке оно используется всего тремя способами: для маринования или замачивания, как жидкость непосредственно во время приготовления (одновременно с водой или самостоятельно) и для добавки в последний момент перед подачей. И только в последнем случае значение имеет собственный вкус вина, обусловленный сортом винограда и местом происхождения. Во всех остальных вино выступает скорее как водный раствор ароматических веществ, спирта, кислот, а в случае красного ещё и танинов.

Добавление вина не только придает блюду изысканный аромат, но и обогащает его вкус, а зачастую – меняет консистенцию и ускоряет приготовление кушанья.

Красное вино – напиток, содержащий алкоголь. В нём много дубильных веществ, что придаёт аромат пряности и терпкость самому вину и тем блюдам, к которым в процессе приготовления его добавляют. С какой целью повара всего мира используют красное вино в рецептах многих блюд?

Эта добавка ко вторым блюдам, к соусам и десертам делает готовый продукт необычным на вкус и более калорийным. Всего одна добавленная ложка вина в суп или мясной бульон сделает их нежнее, вторые блюда приобретут, благодаря ему, аппетитный вид, сочность и аромат.

Отдельно нужно сказать о той пищевой ценности, которой обладают красные вина. В них значительно больше, чем в белых винах, полезных для человека веществ. К тому же, в человеческом организме часто наблюдается недостаточность такого важного составляющего вещества, как железо. А красное вино не только имеет в своем составе этот элемент, оно содействует полноценному усвоению железа из других продуктов, употребляемых в пищу.

Использовать вино можно, готовя маринады для мяса и рыбы, вкусные соусы на основе рыбного и мясного бульонов, первых и вторых блюд.

Белое вино незаменимо в кулинарии, поскольку оно не только сопровождает блюда, но и делает их вкус более изысканным. Из вина делают соусы, маринады, основу для фондю, добавляют его в супы, тушеные овощи, мясо, рыбу, десерты и в тесто для выпечки. Блюда, приготовленные в белом вине, отличаются очень ярким насыщенным ароматом, поскольку даже несколько капель алкоголя усиливают выделение ароматических веществ из продуктов. Янтарная, яблочная и винная кислоты, входящие в состав вина, подчеркивают натуральный вкус овощей, грибов, мяса и рыбы, не дают бобовым развариваться, смягчают жесткое мясо при мариновании.

### 1.2 Правила использования вина для приготовления блюд

После воды алкоголь составляет самый большой процент в вине, а его главная функция при этом скорее ароматическая. Уже при концентрации около 1% алкоголь усиливает высвобождение эфиров фруктовых кислот и других ароматических веществ. Поэтому, в частности, в томатный соус из зимних помидоров иногда вливают немного водки – аромат спирта улетучивается, а помидоры начинают пахнуть сильнее. Но всё-таки добавлять лучше алкоголь, обладающий вкусом. Тот же томатный соус интереснее варить с красным или белым вином – эффект будет таким же, а вкус богаче.

Кислоты в вине (винная, янтарная, яблочная и т. д.) действуют на еду примерно так же, как кислоты в

лимонном соке или уксусе. Кислоты подчёркивают натуральный вкус нежных продуктов, поэтому белую рыбу часто готовят с белым вином, а подают с лимонной долькой. Поэтому же белое вино любят добавлять в соусы для молодых нежных овощей — спаржи, горошка, цветной капусты и пр. Высококислотные вина, как и любой другой кислый продукт, не дают развариться бобовым и иногда превращают зелёные овощи в серо-бурые.

Танины красных вин на бобовые тоже могут подействовать не лучшим образом. Но главная их особенность в том, что, в отличие от спирта и кислот, они почти не улетучиваются при термической обработке. Поэтому очень танинные вина могут после упаривания дать соус, который будет горьковатым или просто грубым, «шершавым» на языке. Особенно это относится к блюдам, в которых мало белков (например, красная капуста, тушённая в красном вине).

Обычно из благородного напитка делают маринады, используют его в качестве основы блюда (например, тушат в вине мясо) или ароматизируют вином уже почти готовое кушанье. Высокое содержание кислот делает вино прекрасной основой для маринадов. Кислоты и спирт размягчают мясо и сокращают время его приготовления. Время маринования зависит в первую очередь от того, какой продукт используется. Так, жесткое мясо, особенно дичь, может мариноваться в вине всю ночь, а для рыбы достаточно и двадцати минут. Для приготовления маринада в вино комнатной температуры следует добавить соль, перец и другие специи по вкусу.

На основе вина получаются очень вкусные и оригинальные соусы. Самое простое – налить немного вина на сковородку, на которой жарилось мясо, добавить соль и специи и прокипятить.

Смешанное с мясным соком вино потеряет свою крепость и приобретет богатый, насыщенный вкус. Оно будет хорошим дополнением к бифштексам и лангетам. Чтобы загустить такой соус, в него можно добавить немного муки или крахмала. Для этого небольшое количество соуса остужается в чашке и тщательно, чтобы не было комков, смешивается с мукой. После этого мучная смесь добавляется к соусу и доводится до кипения при помешивании.

Для приготовления рыбного соуса на сковороде после жарения рыбы выливается вино, уваривается до половины объема и смешивается с густыми сливками. Поскольку кислота, содержащаяся в вине, помогает свернуться белку в сливках, сливочные соусы с вином получается густыми и нежными. Можно поступить еще проще, смешав концентрированный рыбный бульон, белое вино и творожный сыр – такой соус с деликатным вкусом очень хорошо подходит к отварной и припущенной рыбе. Приготовление супов с вином имеет свои особенности. Так, вино очень хорошо подходит к сырным супам, так как снижает температуру плавления сыра. А вот корнеплоды, сваренные в вине, получается жесткими из-за винных кислот. Поэтому в такие супы лучше добавлять вино в самом конце приготовления, когда картофель, морковь и другие овощи уже сварились. Когда в вине тушится мясо, лучше добавлять напиток в начале приготовления. В таком случае мясо пропитается ароматом и приготовится быстрее, а вкус вываренного вина станет более плотным.

Ароматное вино облагораживает и самый простой десерт. Так, свежие фрукты или ягоды с сахарной пудрой и молодым игристым вином – один из самых популярных десертов в странах, где развито виноделие. На приготовление такого кушанья уходит всего несколько минут. Чуть больше времени нужно для того, чтобы сварить в вине сушеные фрукты. Например, очень хорош инжир, сваренный в красном вине с добавлением меда. После готовности фруктов винный сироп уваривают и поливают им готовое блюдо. Как правило, для десертов применяются сладкие и полусладкие вина. Небольшое количество такого вина также придаст особую изысканность

1. Алексеева Д.А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Концепт. – 2016. – Т. 6. – С. 151-155
2. Ильхасан И.А. Состояние и тенденции развития общественного питания в современной экономике России // Научные исследования: векторы развития : материалы Междунар. науч.-практ. конф. (Чебоксары, 24 июня 2017 г.) / редкол.: О.Н. Широков [и др.] – Чебоксары: ЦНС «Интерактив плюс», 2017. – С. 181-182.
3. Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство. Материалы IV Международной научно-технической конференции (заочной) (Воронеж, 9-10 ноября 2017 г.) — Воронеж: ВГУИТ, 2017. — 1016 с.
4. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Учебное пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КемТИПП, 2010. — 332 с.
5. Кичанов М. Сам себе шеф-повар / М. Кичанов // Эксперт-Сибирь. - 2014. - №27 (424).

6. Маркетинговое исследование «Российский сетевой рынок общественного питания 2013. Лидеры рынка, тренды и тенденции, ситуация в регионах» Москва. - 2013.- 83с.
7. Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М.. Справочник работника общественного питания. – М: ДеЛи принт, 2011.
8. Прогрессивные технологии в индустрии питания. Сборник материалов всероссийской научно-практической конференции с международным участием 28 апреля 2016 г. — М.: Московский государственный университет пищевых производств (МГУПП), 2016. — 172 с.
9. Скурихин И.М., Тутельян В.А.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М.:Де Ли принт, 2010.
10. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Колос, 2007
11. Красное вино в кулинарии. Как выбрать и что приготовить. - <http://polzaili.ru/krasnoe-vino-v-kulinarii-kak-vybrat-i-cto-prigotovit/>
12. Красное и белое вино в кулинарии. - <http://www.alcorecept.ru/journal/tehnologii/krasnoe-i-beloe-vino-v-kulinarii.html>

*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/47176>