

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/50257>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение 3

1. Сложные холодные и горячие блюда из говядины, свинины, баранины 5

1.1 Характеристика сырья для приготовления сложных холодных горячих блюд из мяса 5

1.2 Ассортимент мясных полуфабрикатов для приготовления блюд из мяса 6

1.3 Особенности подготовки сырья и приготовление блюд из мяса 9

1.4 Санитарно - гигиенические требования и требования безопасности при приготовлении блюд из мяса 14

1.5 Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения 16

2 Приготовление холодных и горячих блюд из мяса 18

2.1 Разработка технологических схем приготовления блюд из мяса 18

2.2 Разработка технологических карт 20

2.3 Разработка технико-технологической карты 21

Заключение 22

Список литературы 23

Приложение 24

Введение

Актуальность работы.

Мясо и мясные продукты - это важнейшие продукты питания, так как содержат почти все необходимые для организма человека питательные вещества в благоприятном количественном соотношении.

Блюда из мяса и мясопродуктов - это важнейшие источники белка в питании человека.

Кроме этого в состав мясных блюд входят различные гарниры (к примеру, овощи, крупы, мучные продукты), которые тоже содержат белки. Наиболее ценны в этом отношении сложные овощные гарниры, в состав которых входят следующие овощи: картофель, морковь, цветная капуста, зеленый горошек. Мясные блюда содержат липиды, которые в свою очередь повышают калорийность готовых блюд.

Блюда из мяса содержат также витамины группы В. И минеральные вещества. Таким образом, мясные продукты следует отнести к наиболее питательным кулинарным изделиям.

В данной работе рассмотрим процесс приготовления холодных и горячих блюд из мяса.

Цель данной работы - изучить организацию процесса приготовления холодных и горячих блюд из мяса.

Задачи данной работы:

- 1) Дать характеристику сырью для приготовления сложных холодных и горячих блюд из мяса;
- 2) Описать ассортимент мясных полуфабрикатов для приготовления блюд из мяса и ассортимент горячих и холодных блюд;
- 3) Определить особенности подготовки сырья и приготовление блюд из мяса;
- 4) Рассмотреть санитарно - гигиенические требования и требования безопасности при приготовлении блюд из мяса;
- 5) Рассмотреть требования к качеству блюд и сроки их хранения;
- 6) Разработать технологические карты на холодные и горячие блюда из мяса.
- 7) Разработать технико-технологическую карту на блюдо из мяса.

Структура.

Данная работа состоит из введения, двух разделов, семи параграфов, заключения, списка литературы.

1. Сложные холодные и горячие блюда из говядины, свинины, баранины

1.1 Характеристика сырья для приготовления сложных холодных горячих блюд из мяса

Наиболее популярный продукт в питании человека - это мясо. На протяжении десятилетий исследователи из различных стран говорят о пользе мяса и о его оптимальном количестве в питании человека. При этом

стоит отметить, что ни один другой продукт не вызывал такое количество споров, как мясо.

Мясо – это туша или часть туши, которая получена от убоя скота и состоит из мышечной, жировой, соединительной и костной тканей.

В качестве мясного сырья, в том числе и для производства полуфабрикатов используют баранину, говядину, свинину, телятину, субпродукты. По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- 1) остывшее (температура в толще мышц не выше 12°C),
- 2) охлажденное (от 0 до 4°C),
- 3) мороженое (не выше -8°C).

В зависимости от упитанности мясо подразделяют на 2 категории (первая и вторая), исключение составляет мясо свинины, которая имеет 5 категорий.

На предприятия общественного питания может поступать следующее мясное сырье:

- 1) свинина первой категории (беконная),
- 2) пятой (мясо поросят) категории,
- 3) туши подсвинков в шкуре второй категории,
- 4) свинина второй и третьей категорий без шкуры или со снятым крупноном,
- 5) свинина обрезная.

Категории обозначают клеймами:

- 1) первая – круглое клеймо,
- 2) вторая – квадратное клеймо,
- 3) третья – овальное клеймо,
- 4) пятая – круглое клеймо и буква М.

Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая. Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории: первая, вторая.

В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории: первая; вторая.

В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на классы: экстра; первый; второй; третий.

В зависимости от вида мясо поступает тушами, полутушами или четвертинами.

Мясо - это высокоценный пищевой продукт, который содержит значительное количество следующих веществ: белки, липиды, витамины, минеральные и экстрактивные вещества. Содержание пищевых веществ зависит от следующих факторов: вид мяса, упитанность, порода, пол и возраст животного.

1.2 Ассортимент мясных полуфабрикатов для приготовления блюд из мяса

Из мяса говядины, баранины, свинины вырабатывают следующий ассортимент мясных полуфабрикатов:

- 1) крупнокусковые,
- 2) порционные,
- 3) мелкокусковые,
- 4) рубленые полуфабрикаты.

Далее рассмотрим вышеуказанные мясные полуфабрикаты подробнее.

Как правило, для приготовления отварных блюд из мяса используют крупнокусковые, порционные полуфабрикаты

Крупнокусковые полуфабрикаты получают во время деления туши животного на части, которые имеют сравнительно однородное морфологическое строение. Полуфабрикаты – это отдельная мышца, пласт мяса или мякоть, которая имеет ровную поверхность и обровненны

Список литературы

1. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. - 200 с.
2. Антонова Р.П. Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2008. - 380 с.
3. Голунова Л.Е., Лабзина А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. – 408 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 206 с.
7. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2005. – 480 с.
8. Плохотнюк Л.Н., Шестопалов С.Н., Антонов М.Г. Значение мяса в питании человека // Научный вестник ВВИМО // 2016. - №2. - С. 81-87.
9. Перкель Т. П. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. Кемерово: КТИПП. 2004. - 100 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
11. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2004. – 136 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/50257>