

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/kontrolnaya-rabota/57830>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

Содержание

Введение 3

Основная часть 4

Заключение 13

Список литературы 14

Введение

Актуальность работы.

Украинская национальная кухня имеет богатое историческое прошлое. Истоки ее традиций достигают еще времен существования Киевской Руси. Древние письменные и археологические материалы свидетельствуют о разнообразии блюд, которые готовили украинцы в IX-XI веках. Именно из тех времен дошли до нас знаменитейшие украинские паляницы и пышки, пироги, калачи, галушки, борщ, кулеш с салом, блины, гречаники и лемишки, жаркое и смаженина, палядвица, верещака, щучина, узвар и многие другие кушанья. На протяжении истории своего развития украинская кухня испытала влияние кухонь многих народов мира. О немецкой, венгерской, литовской, польской, русской, татарской, турецкой и т. д. При этом ей удалось не потерять свои основные национальные черты, сохранить отличия, которые существовали в Закарпатье, Полесье, Волыни, Гуцульщине, Буковине, Приднепровье, Слобожанщине и в других регионах страны. Цель данной работы - разработать технологическую документацию на блюдо украинской кухни.

Задачи данной работы:

- 1) Описать особенности украинской кухни;
- 2) Охарактеризовать сырье для приготовления блюда украинской кухни - гуляш по-гутцульски;
- 3) Составить технологическую схему приготовления блюда украинской кухни - гуляш по-гутцульски;
- 4) Разработать технологическую карту на блюдо украинской кухни - гуляш по-гутцульски;
- 5) Разработать технико-технологическую карту на блюдо украинской кухни - гуляш по-гутцульски.

Структура.

Данная работа состоит из введения, основной части, заключения, списка литературы.

Основная часть

Украина издавна славится богатыми традициями национальной кухни, которая известна далеко за пределами республики. Многие блюда вошли в меню международной кухни, к примеру:

- 1) борщ,
- 2) вареники,
- 3) галушки.

Блюда украинской кухни готовят из разнообразных продуктов, и используют различные способы кулинарной обработки. Своеобразие выражается, во-первых, в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина, говядина, сало, свекла, пшеничная мука.

Во-вторых, для большей части блюд характерны наборы компонентов, к примеру борщ, где к свекле добавляют ещё множество продуктов, не заглушивающих, а лишь оттеняющих её вкус. Эти особенности обуславливают неповторимые вкусовые качества, аромат, сочность кушаний.

В украинской кухне готовят блюда из мяса говядины, сельскохозяйственной птицы - жареные и тушёные, к примеру: жаркое по-домашнему, украинские битки, гуляш по-гутцульски, шпигованная чесноком и салом буженина, тушёная с капустой и салом, крученики, завиванцы, фаршированная птица. Особенно вкусны

блюда из мяса, птицы, приготовленные в горшочках.

Традиционно много в украинской кухне быстрых и вкусных блюд из яиц. В большом ассортименте - заправочные первые блюда, среди которых самые популярные - борщи, их насчитывается более тридцати видов: черниговский, полтавский, волинский, львовский и т.д. Исстари много блюд готовят из рыбы. Это рыбные крученики, карп, тушеный с луком или в сметане, карась, запечённый в сметане, щука, тушенная с хреном и другие.

Украинский стол нельзя представить без помидоров и подсолнечного масла. Разнообразны блюда из моркови, тыквы, кукурузы, картофеля, бобов, чечевицы и особенно фасоли. Овощи употребляют и в виде гарниров, которым нужны маринад и соленье. Блюда и изделия из муки - отдельная глава в традиционной украинской кухне. На весь мир знамениты украинские вареники, галушки, потапы.

Популярны различные каши: пшеничная, гречневая, тыквенная, каша из гречневой муки, которую едят с молоком, с подсолнечным маслом, поджаренным луком и т.д. Из круп готовят не только каши, но и такие вкусные блюда как крупеники, пшенная бабка с яблоками, гречневые биточки. Богат украинский стол фруктами, ягодами, сладкими блюдами и напитками, для приготовления которых используют сливы, яблоки, груши, абрикосы, вишни, клубнику.

Отличная черта украинской кухни - комбинированная тепловая обработка продуктов: сырой продукт сперва слегка обжаривают или быстро пассируют и только после этого всего его варят, запекают или тушат. В данной работе будет составлена технологическая схема, технологическая карта на блюдо - гуляш по-гугульски.

Далее дадим характеристику сырью для приготовления блюда - гуляш по-гугульски, основным сырьем для приготовления которого является мясо (говядина или свинина).

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

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 крупном,
- 5) свинина обрезаемая.

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:

- 1) супер,
- 2) прима,
- 3) экстра,
- 4) отличная,
- 5) хорошая,
- 6) удовлетворительная,

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, 2009. - 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. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2009. – 480 с.
5. Плехотнюк Л.Н., Шестопалов С.Н., Антонов М.Г. Значение мяса в питании человека // Научный вестник ВВИМО // 2016. - №2. - С. 81-87.
6. Перкель Т. П. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. Кемерово: КТИПП. 2009. - 100 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
8. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2009. – 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/kontrolnaya-rabota/57830>