

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/diplomnaya-rabota/65958>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Пищевая промышленность

СОДЕРЖАНИЕ

Введение..... 3

Глава I. Технология приготовления блюд

1.1. Рецептура по Сборнику рецептов для приготовления блюд весом БРУТТО и НЕТТО по второй колонке.
Расчет на заданное количество порций (указать № рецептуры)

☐ Технология приготовления блюд

☐ Правила отпуска блюд: температура подачи, срок хранения, условия хранения

☐ Требование к качеству блюд

1.2. Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, используемые
для приготовления и отпуска блюд.....

Глава II. Технология приготовления кондитерских изделий.....

2.1. Рецептура для приготовления кондитерских изделий на заданное количество (указать № рецептуры)
.....

☐ Технология приготовления изделий

☐ Требование к качеству кондитерских изделий

2.2. Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, используемые для приготовления кондитерских
изделий.....

Список литературы.....

Приложения.....

ВВЕДЕНИЕ

Характеристика предприятия при прохождении производственной практики.

Ресторан Ванильное Небо предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного

приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга.

Ресторан предлагает меню: иностранной кухни, русской кухни, японской кухни, европейской кухни, итальянской кухни.

Место расположения. Адрес: Волжская набережная д.2.

Форма собственности: частное предприятие.

Режим работы: Понедельник- четверг с 12:00 до 24:00.

Пятница- суббота с 12:00 до 03:00.

Воскресенье с 12:00 до 24:00.

Тип предприятия: Ресторан «Ванильное небо» предназначен для отдыха потребителей. Зал вмещает 200 посадочных мест.

Характеристика производственных помещений:

- Мясной цех. Ресторан имеет два заготовочных цеха. В ресторанах, которые работают на сырье при сравнительно небольшом количестве перерабатываемых мяса и рыбы, проектируется мясо-рыбный цех. В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья.
- Овощной цех. Предназначен для обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей). Расположен близко с мясо-рыбным цехом. Стены и пол выложены плиткой, так как это облегчает влажную уборку в цехе.
- Холодный цех. Холодный цех является доготовочным. Готовят в цехе салаты. Этот цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе соблюдаются строгие санитарные требования.
- Горячий цех. Этот цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд.
- Моечная кухонной посуды; Предназначена для мытья кухонной посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стеллаж для сушки чистой посуды, ванна для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной воды.

- Кондитерский цех. Кондитерский цех производит мучные кондитерские изделия: ватрушки, сочни с творогом, булочки домашние, шаньги картофельные, шаньги наливные, булочки с различным фаршем и т.п.

Кондитерский цех имеет два помещения:

1. для просеивания муки и замеса теста;
2. для разделки и выпечки изделий.

Мука хранится в первом помещении в лаге. Также в этом цехе предусмотрена вентиляция.

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- тестомесильная машина;
- стеллажи для расстойки изделий;
- два производственных стола;
- жарочный шкаф;
- листы, скалки, ножи, выемки и т.п.
- весы типа ВНЦ-2.

Актуальность темы обусловлена тем, что ресторан «Ванильное небо», как и все развивающиеся предприятия общественного питания, заинтересованы в расширении ассортимента блюд и изделий, для того, чтобы быть востребованными и конкурентоспособными. Поэтому разработка блюд и изделий: 1.Яйцо под майонезом с гарниром (111/5 п.)

2.Суп Харчо (245/15 п.)

3. Бифштекс рубленый с яйцом (655/412)

4. Напиток из кураги.

5. Пирожки печёные с мясным фаршем (10 шт./752 г)
6. Пирожное песочное глазированное помадкой (10 шт./80 г)
является актуальной.

Глава I. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

1.1. Рецептúra по Сборнику рецептур для приготовления блюд весом БРУТТО и НЕТТО по второй колонке.
Расчет на заданное количество порций (указать № рецептуры)

Наименование блюда: Яйцо под майонезом с гарниром
Номер по сборнику рецептур: 111.

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15 - 20 г) и соусом Южный. Заправленные овощи раскладывают на порции, сверху помещают половинки вареных яиц и заливают их оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленым желе и овощами. Соус Южный можно заменить майонезом.

Наименование блюда: Желе мясное или рыбное
Номер по сборнику рецептур: 897.

Яйцо под майонезом с гарниром

Требование к качеству:

Овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки, уложены в посуду горкой, украшены свежей зеленью. Консистенция овощей упругая, вкус, запах, цвет - соответствующие используемым продуктам.

Правила отпуска блюд: посуда, температура подачи, срок хранения:

Отпускается в салатнике, температура подачи 12-14°C, срок хранения 30 мин. Готовится по мере спроса.

Наименование блюда: Суп Харчо
Номер по сборнику рецептур: 245.

Технология приготовления:

Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25 - 30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре.

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, пассерованные лук и томатное пюре и варят до готовности. За 5 мин. до окончания варки суп заправляют соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, солью и зеленью.

Требование к качеству:

Имеет прозрачный бульон, вкрапления пассерованных продуктов. Консистенция первого блюда, бульон. Цвет соответствующий продуктам, из которых приготовлен. Вкус в меру солёный, без посторонних привкусов и запахов.

Правила отпуска блюд: посуда, температура подачи, срок хранения:

Отпускается в тарелке суповой, которую ставят на подстановочную, покрытую бумажной салфеткой, отпускают 500 г на порцию, срок хранения не более 2 ч, на мармите при 60-65°C. Не более 24 ч. при температуре (4 +/- 2) °C (согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов).

Наименование блюда: Бифштекс рубленый с яйцом

Номер по сборнику рецептур: 655.

Технология приготовления:

Готовый рубленый бифштекс гарнируют, поливают мясным соком и кладут на него яичницу глазунью из одного яйца.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

Требование к качеству:

Бифштекс должен сохранять свою форму, без трещин, консистенция мягкая, иметь золотистую корочку, вкус мяса, сверху яичница. Вкус и запах – соответствующий набору продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Правила отпуска блюд: посуда, температура подачи, срок хранения:

Отпускают на тарелке или порционном блюде, температура подачи 65°C, срок хранения 2ч.

Наименование блюда: Бифштекс рубленый

Номер по сборнику рецептур: 654.

Технология приготовления:

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5 x 5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Наименование блюда: Напиток из кураги

Номер по сборнику рецептур: 1047.

Технология приготовления:

При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Промытую холодной водой курагу заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5 - 10 мин. и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 22 - 24 ч. После этого процеживают.

Требование к качеству:

Напиток прозрачный. Цвет светло-коричневый, вкус и аромат кураги.

Правила отпуска блюд: посуда, температура подачи, срок хранения:

Отпускают в бокале, температура подачи 5°C, изготавливается по мере спроса.

1.2. Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, используемые для приготовления и отпуска блюд

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М., «Экономика», 1983
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Хлебпродинформ» Москва, 1996
3. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий.

Санкт – Петербург «Профика», 2008

4. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985

5. Н.А. Анфимова «Кулинария» Издательский центр «Академия» Москва, 2011

6. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания Издательский центр «Академия» Москва, 2010

7. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания «Феникс» Ростов – на Дону, 2011

8. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия», 2009

9. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров М., «Академия», 1998

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/diplomnaya-rabota/65958>