

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

## Курсовая работа



ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема: Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих блюд из  
мяса в кухнях народов европейских стран

## Пояснительная записка

Листов: 21

 Руководитель  
/ С. В. Секерина /  
« 20 » 05 2020г.  
 Исполнитель  
/ Д.А. Половинко /  
« 25 » мая 2020г.

Смоленск,

2020

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
 (Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Утверждаю  
 Заместитель директора  
 по учебно-методической работе  
 \_\_\_\_\_ /Р.А. Можаява/  
 « 03 » марта 2020 года

**ЗАДАНИЕ**

на выполнение курсового проекта (курсовой работы)

Половинко Дмитрий Александрович  
 (фамилия, имя, отчество студента — полностью)

студентки группы Г-31 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
 по ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной  
 продукции

1. Исходные данные к работе: тема - *Ассортимент и особенности приготовления сытных блюд из мяса в кухне кафе европейской кухни*  
 2. Содержание задания по проекту (работе) - перечень вопросов, подлежащих разработке

	Разрабатываемый вопрос	Объем от всего задания, %	Срок выполнения
A	ВВЕДЕНИЕ	7,5	10.03.2020
B	РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД ИЗ МЯСА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ	35	24.03.2020
1.	1.1. Классификация и характеристика мяса		
2.	1.2. Значение в питании блюд из мяса		
3.	1.3. Популярные блюда из мяса в европейской кухне		
C	РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ	45	30.04.2020
1.	2.1. Технологии приготовления блюд из мяса		
2.	2.2. Характеристика производственных помещений и оборудования		
3.	2.3. Разработка рецептур на новые блюда		
D.	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	7,5	07.05.2020
E.	СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	2,5	11.05.2020
I	ПРИЛОЖЕНИЯ	2,5	13.05.2020

Руководитель курсового проекта (работы) Секерина Светлана Викторовна, преподаватель  
 (фамилия, имя, отчество руководителя — полностью, должность)

« 03 » марта 2020 г. \_\_\_\_\_ /С.В. Секерина/  
 (подпись)

Дата выдачи курсового задания «03» марта 2020 г.

Срок сдачи законченного проекта (работы) « 15 » мая 2020г.

Задание принял к исполнению

« 03 » марта 2020 г. \_\_\_\_\_ /Ф.И.О./ Половинко Д.А.  
 (подпись)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД  
ИЗ МЯСА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

1.1 Классификация и характеристика мяса

1.2 Значение в питании блюд из мяса

1.3 Популярные блюда из мяса в европейской кухне.

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

2.1 Технологии приготовления блюд из мяса

2.2. Характеристика производственных помещений и оборудования

2.3. Разработка рецептур на новые блюда

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

## ВВЕДЕНИЕ

Значимость мяса и мясных продуктов в рационе питания человека невероятно велика. В первую очередь, они являются основным источником белков, жиров и минеральных веществ, необходимых для нормального функционирования организма.

Европейская кухня, также именуемая западной или континентальной, это обобщающий термин для обозначения разнообразных кухонь стран Европы, а также подвергшихся европейскому влиянию кухонь Северной Америки, Австралии, Океании и Латинской Америки. Европейские кухни заметно различаются в зависимости от страны, региона - условий жизни, культурных традиций и предпочтений в пище - тем не менее, их объединяет «европейское», материковое происхождение. Несмотря на различия - общим для европейской кухни являются обилие мясных и овощных блюд, а также вторичная роль различных приправ и соусов при готовке (из-за характерного желания сохранить истинный вкус компонентов).

Еще одной характерной особенностью европейской кулинарии является большое количество запеченных или жареных блюд из мяса: ростбифы, эскалопы, бифштексы, лангеты, антрекоты, паницели. Для гарнира чаще всего используют овощи, крупы и разнообразные мучные изделия.

Ризотто - блюда из риса, сваренного в мясном или рыбном бульоне и дополненного самыми разнообразными ингредиентами. Курица по провански - В этом французском блюде объединили ароматы розмарина, тимьяна, чеснока, томатов, темных оливок. Террин из индейки с фисташками - запеченный в прямоугольной форме фарш из филе индейки с добавлением орехов, в тонких ломтиках бекона. Бризоль - блюдо французской кухни. Это вкусное универсальное блюдо из яиц, которое можно приготовить с любой начинкой - мясной или рыбной.

Актуальность данной темы заключается в том, что мясные блюда являются важнейшим источником белка в питании человека. Кроме того, в состав мясных блюд входят гарниры (овощи, крупы, мучные продукты), в которых тоже имеются белки

**Объект исследования** - организация процесса приготовления сложных горячих мясных блюд европейской кухни.

**Предмет исследования** - сложные горячие блюда европейской кухни.

Исходя из цели работы, можно сформулировать следующие задачи:

1. Рассмотреть классификацию мясных блюд и их характеристику
2. Изучить товароведческую характеристику сырья используемого для приготовления мясных блюд
3. Рассмотреть новые технологии и рекомендации в приготовлении мясных блюд европейской кухни.

Цель работы:

1. Изучить способы приготовления блюд из мяса в европейской ресторанной кухне.
2. Исследовать технологические процессы производства блюд.
3. Рассмотреть специализированную и учебную литературу по данной теме.

# РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД ИЗ МЯСА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

## 1.1. Классификация и характеристика мяса

Мясо - ценный продукт, получаемый от убоя животных с последующей послеубойной переработкой.

Мясо - это комплекс различных тканей: мышечная, жировая, соединительная, костная, хрящевая, кровь, первичная ткань.

Мышечная ткань - это основная составляющая мяса.

Мясные товары - это пищевые продукты, произведённые только из мяса теплокровных животных или птицы или с добавлением другого вспомогательного сырья растительного (30% -70% и более) или животного происхождения и подвергнутые определённой технологической переработке.

Продукцию мясной промышленности классифицируют: по виду животного или птицы, по возрасту, по полу, по упитанности, по термическому состоянию, по назначению, по направлению использования, по технологии производства, по доли мясного сырья и т.д.

Благодаря своим высоким пищевым и вкусовым качествам, мясо относится к самым ценным продуктам питания

**Вид мяса** определяется по следующим признакам:

- свинина имеет вкрапления жира мягкой консистенции. Цвет мяса от светло-розового (чем старше, тем мясо темнее) до темнокрасного, мышечные волокна тонкие;

- говядина обладает грубоволокнистой структурой и бедна жировой тканью. Цвет мяса темно-красный, жира - белый с розовым оттенком, кремовый или желтый в зависимости от возраста. Консистенция жира твердая и хрупкая;

- телятина отличается светлой окраской и нежными тонкими волокнами. Не имеет жировых вкраплений;

-баранина - мелковолокнистая, светло-красного цвета. Мясо молодых ягнят очень нежное светло-красного цвета (с возрастом увеличивается толщина волокон и темнеет мясо).

**По термическому состоянию** мясо подразделяется:

-на охлажденное - подвергнутое охлаждению до температуры 0 - 4 °С, имеющее корочку подсыхания;

- замороженное - подвергнутое замораживанию до температуры не выше -8 °С, с температурой в толще мышц не выше -6°С;

- остывшее - мясо, подвергшееся после разделки туш остыванию не менее 6 ч в естественных условиях или в камерах - с температурой в толще мышц не выше 15 °С;

- подмороженное - мясо, подвергнутое подмораживанию, с температурой в толще мышц бедра от 0 до 2 °С. При хранении температура должна быть от -2 до 3 °С. Это мясо уступает охлажденному, но превосходит замороженное;

- замороженное - оттаявшее в естественных условиях и имеющее температуру в толще мышц от -1 до 4 °С.

Мясо на предприятия питания поступает: тушами, полу- тушами, четвертинами и крупными кусками. При его поступлении проверяют мясо на доброкачественность, наличие ветеринарной и товароведной маркировки. Если мясо поступает в охлажденном состоянии, его сразу подвергают обработке - выполняют зачистку крупных кусков (полуфабрикат), если в замороженном состоянии - его подвергают медленному или быстрому размораживанию. Цель размораживания - максимальное восстановление первоначальных свойств мяса.[6]

## 1.2 Значение в питании блюд из мяса

Мясо - самый популярный и востребованный продукт в рационе питания человека. Пищевая ценность мяса определяется тем, что оно является носителем полноценного животного белка и жира. Некоторые содержащиеся в нем питательные вещества по своей пищевой ценности, сбалансированности, химическому составу и свойствам невозможно заменить потреблением другой пищи.

Кроме полноценного животного белка и жира в мясе содержатся экстрактивные вещества, минеральные вещества, водорастворимые и свертывающиеся белки, а также витамины и минеральные соли. Среди важных для организма минеральных веществ в состав мяса входят - железо, калий, магний, натрий, цинк, фосфор, йод и др. С мясом в организм поставляются витамины - тиамин, рибофлавин, пиридоксин, холин, никотиновая и пантотеновая кислоты, токоферолы, а также широкий комплекс витамина В: В1, В2, В3, В6, В12. Мясо содержит азотистые и безазотистые экстрактивные вещества, извлекаемые из него водой при варке. Сами по себе экстрактивные вещества питательной ценности почти не имеют, но служат сильными стимуляторами желудочной секреции, способствуя повышению аппетита и лучшему усвоению пищи.[8]



### 1.3. Популярные блюда из мяса в европейской кухне.

Европейской или западной кухней именуется совокупность кухонь Европы, России, некоренной части Австралии, Северной и Южной Америки и Океании. Кухни западных стран отличаются разнообразием. Значительное внимание уделяется способам кулинарной обработки мяса.

К популярным блюдам центрально-европейской части относятся венгерский суп-гуляш, чешская жареная свинина с кнедниками и капустой, а также блюда польской, румынской, словацкой и словенской кухонь.

В кухне Восточной Европы можно выделить пышные русские пирожки, украинский борщ и блюда армянской, белорусской, болгарской, грузинской, молдавской и татарской кухонь.

На севере Европы вкусно готовят хаггис, представляющий собой блюдо из бараньих потрохов, ирландское рагу, шведские тефтели и прочие блюда британской, датской и норвежской кухонь. В Европе на стол обязательно ставят салаты и закуски.

**Суп-гуляш** - Национальное блюдо венгров: кусочки говядины или телятины, тушёные с копчёным шпиком, луком, перцем и картофелем. Блюдо относится к категории густых супов. Изначально суп с различными добавками был традиционной едой венгерских пастухов и готовился в котлах на костре.



Рисунок 1- Суп гуляш

**Кнедлик** -Отварное изделие из теста или картофеля. Кнедлики варятся в воде или на пару. Начинка для них делается из говядины или свинины. Они формируются в шарики или батон. Национальное блюдо чешской и словацкой кухни



Рисунок 2.1- Кнедлик

**Касселер** в Германии, Австрии и Швейцарии традиционное соленое в нитритном рассоле и слегка поджаренное свиное мясо, обычно антрекот, корейка, шейка [11]

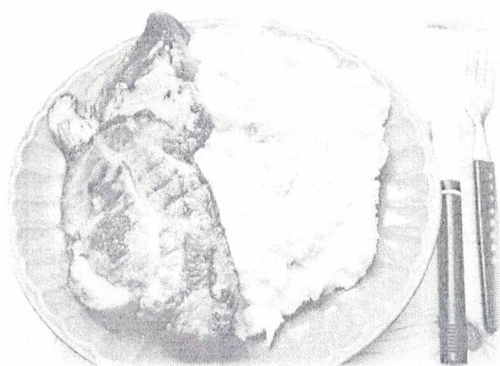


Рисунок 3.1- Касселер

## ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

### 2.1 Технологии приготовления блюд из мяса

Способов приготовления мяса в европейской кухне очень много поскольку существуют традиции. На Ближнем и Среднем Востоке молодое мясо ароматизируют душистыми специями и варят, добавляя фрукты, например, финики и абрикосы. Теплый южный вкус придают средиземноморским блюдам оливковое масло, вино, помидоры и чеснок.

В северных странах блюда создаются благодаря добавлению к мясу картофеля и корнеплодов. Из молодого мяса можно с успехом приготовить обычное жаркое, соте в глубокой сковороде или поджарить его на гриле, умеренно приправляя травами. С мясом хорошо сочетаются любые травы из семейства губоцветных -- чабрец, майоран, орегано и чабер. Резкий запах розмарина и укропа, если ими не увлекаться, также удачно дополнит вкусовую гамму жаркого. Мясо будет наиболее сочным, если оно полупрожарено, то есть его цвет остается розовым.

Особенности европейской кухни заключаются в том, что еду готовят таким образом, чтобы сохранить натуральный вкус каждого ингредиента, поэтому специи практически не применяются. Соусы используются, но не являются обязательной частью блюд. Основу большинства рецептов составляют свежие овощи и зелень. Натуральные ингредиенты делают блюда европейской кухни такими полезными и вкусными.

Для приготовления мясных блюд используется говядина, которая подается в запеченном или жареном виде. Антрекоты, бифштексы, эскалопы, пинцелли появились в Европе, а затем получили известность во всем мире

## Новые технологии приготовления блюд из мяса

**Коричневое тушение (подрумянивание)** Целые куски мяса – говядины и оленины – маринуют и шнигуют, затем, чтобы не вытекал сок, быстро поджаривают со всех сторон в горячей духовке или на противне на плите. Такое поджаривание помогает улучшить вкус и придает красивый коричневый цвет. Затем куски помещают на слой овощей в жаровне, добавляют жидкость и приправы, накрывают крышкой и медленно тушат в духовке.

**Белое тушение** (сельдерей, кануста и поджелудочная железа телянка и ягненка). Продукты ошпаривают, охлаждают, укладывают на слой овощей, заливают светлым бульоном и тушат в закрытой емкости в духовке.

**Су-вид**-продукты запечатывают в специальный пластиковый пакет, из которого откачивается воздух, после чего готовят в воде при постоянной температуре, которая обычно не превышает 70 градусов (в случае с овощами этот предел несколько выше)

**Папильот**-представляет собой конверт для запекания в духовке или барбекю. Чаще всего таким способом запекают рыбу и мясо

**Брезирование** - это припускание мяса в концентрированном бульоне, а затем обжаривание в жарочном шкафу. Пицца готовится в собственном соку, поэтому остается сочной и ароматной.

**Бланширование**- кратковременная обработка продукта кипятком или паром. Продукт обдают кипятком или паром в закрытой посуде или погружают в кипяток (0,5 – 5 мин).

После бланширования продукт, как правило, подвергают охлаждению холодной водой или льдом для прекращения приготовления (в кулинарии) или быстрой заморозке (в пищевой промышленности).[10]

## 2.2. Характеристика производственных помещений и оборудования

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. Блюда, изготавливаемые в горячем цехе различают по следующим основным признакам по виду используемого сырья (из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;) Способы кулинарной обработки (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные)

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-

технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки). Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть при-точно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами. В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-П, машина для приготовления картофельного пюре). Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

## Организация труда

Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда - 15-17%, V разряда - 25-27%, IV разряда - 32-34% и III разряда - 24-26%. В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники. Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и несет ответственность за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд. Он следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда. Повар V разряда prepares and formats dishes, requiring the most complex culinary processing. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-шоре. Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).

[7]

### 2.3. Разработка рецептов на новые блюда

Разработке рецептов на новый ассортимент продукции или фирменные изделия и блюда предшествуют:

-анализ имеющихся аналогичных рецептов и технологии по нормативным материалам и другим источникам информации (обзоры, статьи, описание изобретения и др.);

определение сырьевого набора и на его основе составление рецептуры (проект);

-опытные проработки с целью уточнения рецептуры (по нормам расхода сырья – брутто и нетто), определение выхода полуфабриката и блюда (изделия) с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами (Сборники технических нормативов и другая техническая документация).

Рецептуры на новые изделия и блюда должны отрабатываться по таким позициям, как:

- количественное соотношение входящих в блюдо компонентов;
- сочетаемость продуктов;
- нормы вложения сырья массой нетто;
- масса изготавливаемого полуфабриката;
- объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);
- производственные отходы и потери при приготовлении полуфабрикатов и блюд (при механической и тепловой обработке, при порционировании);

температурный режим и продолжительность тепловой обработки;

- степень готовности изделия (блюда);
- выход готовых изделий (блюд);
- технология приготовления изделий (блюд);
- органолептические и физико-химические показатели качества изделия (блюда), а также микробиологические.

При использовании новых видов сырья или полуфабрикатов (в том числе импортных) на предприятии самостоятельно определяют отходы и потери при механической и тепловой обработке (массу сырья отбирают не менее 10 кг, кратность опытов принимается не менее 10). При необходимости уточняются действующие нормативы [3]

Составление рецептуры на блюдо : Рулет из кролика с картофелем



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

### «Рулет из кролика с картофелем»

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо Рулет из кролика с картофелем, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 3. РЕЦЕПТУРА

	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Кролик	250	236
2	Картофель	50	45
3	Лук репчатый	15	13
4	Масло подсолнечное	5	5
5	Зелень	10	10
6	Специи	4	4

	Соль	3	3
7			

#### 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо промыть, порезать, отбить. Лук пассеровать. Картофель мелко порубить. Перемешать с мелко рубленной зеленью. Уложить на мясо ровным слоем. Мясо скрутить в рулет, закрепив шпажкой. Обжарить до образования корочки. Уложить в порционную сковороду и тушить до готовности. Перед подачей украсить зеленью.

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

Блюдо подается на белой плоской тарелке. Декорируется блюдо зеленью. Температура подачи не ниже 65С.

Срок годности при хранении не более 1 часа с момента окончания технологического процесса.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Рулеты округлой формы
Консистенция	Филе сочное, доведено до готовности.
Цвет	Свойственный входящим продуктам
Вкус	В меру соленое.
Запах	Хорошо выраженный, свойственный мясу кролика

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Заяц запеченный, в белом вине

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо Заяц запеченный, в белом вине, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сэндвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Заяц	300	263
2	Шпик	50	40
3	Масло сливочное	30	30
4	Сметана	100	100
5	Соль	2	2
6	Панировочные сухари	20	20
7	<b>Соус</b>		
8	Масло сливочное	20	20
9	Мука	30	30
10	Вино белое	100	100

#### 4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед жареньем зайца вымойте, очистите, натрите солью, нашпируйте салом, уложите на противень, подлейте 2-3 ложки воды, смажьте сверху растопленным сливочным маслом, поставьте в горячую духовку, чтобы заяц подрумянился. После этого уменьшите огонь, добавьте сметану и поливайте каждые 10 минут стекшим с зайца соком. Готового зайца, осыпьте сухарями, дать им подрумяниться 5-10 минут. Для соуса: вареную заячью печенку натереть на терке, положить в нее по ложке масла и муки. Все разотрите, вскипятите, влейте белого вина, бульона, посолите, прокипятите, влейте весь сок из-под зайца, процедит. Облейте получившимся соусом разрезанного зайца и подайте к нему желе из черной смородины.

#### 5.ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

Блюдо подается на белой плоской тарелке. Декорируется блюдо зеленью. Температура подачи не ниже 65С.

Срок годности при хранении не более 1 часа с момента окончания технологического процесса.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	Подается на мелкой столовой тарелке.
Консистенция	Филе сочное, доведено до готовности.
Цвет	Свойственный входящим продуктам
Вкус	В меру соленое.
Запах	Филе с приправами и лимона

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В курсовой работе рассмотрены вопросы, связанные с технологией приготовления, оформления и подачи блюд из мяса европейской кухни. Приведена характеристика пищевой ценности основных продуктов, входящих в состав блюд.

При технологической обработке пищевых продуктов происходят изменения основных пищевых веществ содержащихся в них. Эти процессы по-разному влияют на пищевую ценность и безопасность пищи. В курсовой работе рассмотрены основные процессы, происходящие с компонентами пищевого сырья при его технологической обработке.

Качество продукции общественного питания представляет собой совокупность свойств, обуславливающих ее способность удовлетворять рациональные потребности человека в питании. Основные критерии качества продукции общественного питания – пищевая ценность и безопасность для человека. Как один из основных критериев качества пищевая ценность

продукции общественного питания характеризуется количественным содержанием и качественным составом белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, а также энергетической ценностью и органолептическими показателями.

В курсовой работе рассчитаны пищевая и энергетическая ценность блюд европейской кухни. Была выявлена Классификация и характеристика мяса и приготовление блюд из мяса в европейской кухне. Были описаны новые виды технологии приготовления блюд из мяса такие как: фламбирование и бланширование.

Были рассмотрена разработка рецептов на новые блюда и их способы составления.

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. ГОСТ 31985 – 2013 услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 31984 – 2012 услуги общественного питания. Общие требования.
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

#### **Учебная литература**

6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учрежд. сред.

проф. образования / Ш.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2018. - (Профессиональное образование). - // ЭБ «Академия». (с.12, с.60-69).

7. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров Пивоваров. - М.: Дашков и Ко, 2017. (с.296)

8. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2018. (с.148).

9. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания 2016 г

10. Ковалев П.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. "Технология приготовления пиццы" 2018г

11. Кумагина Т.Г. «Национальная и зарубежная кухня».(2016г)

12. Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. Методы исследования свойств сырья и продукто питания(2014г)

Электронные ресурсы

13. [https://tourlib.net/books\\_tourism/radchenko.htm](https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm)

14. [http://bookre.org/reader?file\\_770152](http://bookre.org/reader?file_770152)

15. <http://www.iprbookshop.ru/35802.html>

16. [http://bookre.org/reader?file\\_770152](http://bookre.org/reader?file_770152)

17. <https://eda.ru/recepty/evropeyskaya-kuhnya/ingredienty/13469>

ОТЗЫВ  
на курсовую работу  
по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной  
продукции

Студент Половинко Дмитрий Александрович  
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Группа Т-31  
Тема Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих блюд из  
мяса в кухнях народов европейских стран

Курсовая работа Половинко Д.А. выполнена в соответствии с  
утвержденным заданием.

По структуре курсовая работа соответствует установленным  
требованиям: состоит из введения, двух разделов, заключения, списка  
использованных источников, приложения.

Во введении обоснована актуальность курсовой работы, указаны  
цель и задачи исследования, его практическая значимость. Цели и задачи  
четко сформулированы.

В первом разделе путем работы с учебной литературой и иными  
дополнительными источниками раскрыты теоретические основы  
исследуемого вопроса.

Во втором разделе содержатся результаты собственных  
исследований: изучена подготовка сырья для приготовления сложных  
горячих блюд из мяса в кухнях народов европейских стран, разработаны  
рецептуры и составлены технологические карты.

В заключении сформулированы выводы, а также предложены  
рекомендации.

Курсовая работа выполнена студентом самостоятельно в достаточной  
степени. Тема раскрыта в полной мере. По структуре, объему и содержанию  
работа соответствует установленным требованиям и может быть оценена на  
«хорошо».

Руководитель курсовой работы: \_\_\_\_\_ (С.В. Секерина)

(подпись)

«19» 05 2020 год