

Курсовая работа


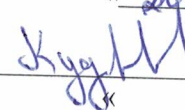
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема: Современные технологии приготовления и использование соусов в
ресторанной кухне

Пояснительная записка


Листов: __


_____/ С.В. Секерина/
« 20 » 05 2020г.
Руководитель

_____/ О.В. Кудашкин/
« _____ » _____ 2020г.
Исполнитель

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

 /П.А. Можаяева/
 «03» 03 2020 года

ЗАДАНИЕ

на выполнение курсового проекта (курсовой работы)

Кудашкин Олег Владимирович

(фамилия, имя, отчество студента — полностью)


студентки группы Т-31 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1. Исходные данные к работе: тема – Современные технологии приготовления и использование соусов в ресторанной кухне

2. Содержание задания по проекту (работе) - перечень вопросов, подлежащих разработке

	Разрабатываемый вопрос	Объём от всего задания, %	Срок выполнения
A	ВВЕДЕНИЕ	7,5	10.03.2020
1.	1.1. Определить актуальность, цели и задачи темы		
B	РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ	35	24.03.2020
1.	2.1. Описать классификации и значение соусов в питании		
2.	2.2. Дать характеристику особенностям технологической обработки сырья для соусов		
C	РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СОУСОВ В СОВРЕМЕННОЙ РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ	45	30.04.2020
1.	3.1. Дать характеристику соусного отделения		
2.	3.2. Изучить современные технологии приготовления соусов		
3.	3.3. Разработать технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции		
D.	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	7,5	02.05.2020
	Сформулировать краткие выводы по каждому из двух разделов		
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» 03 2020 г. 
 (подпись) / С.В. Секерина/

Дата выдачи курсового задания «03» 03 2020 г.

Срок сдачи законченного проекта (работы) «15» 05 2020 г.

Задание принял к исполнению

«03» 03 2020 г. 
 (подпись) / О.В. Кудашкин/

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ	5
1.1. Значение соусов в общественном питании, классификация соусов.....	5
1.2. Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья, продуктов для приготовления сложных соусов.....	7
1.3. Ассортимент соусов в современной ресторанной кухне.....	10
РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СОУСОВ В СОВРЕМЕННОЙ РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ	11
2.1. Характеристика соусного отделения.....	11
2.2. Современные технологии приготовления соусов.....	13
2.3. Рисование соусом.....	16
2.4. Разработка технологической документации на новые виды кулинарной продукции.....	18
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	23
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ВВЕДЕНИЕ

Соус (от фр. sauce - подливка) или подливка - жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру.

История соусов, как и сами вкусы очень загадочны. Современные французские кулинарные книги считают, что слово соус произошло от глагола «salire» - «приправлять пищу солью». Однако еще в Древнем Риме было упоминание о них, там существовало слово «salsa» - которое обозначало соленую или маринованную пищу. Затем этот термин получил распространение и на протертые овощные смеси, которые являлись дополнением основному блюду. Сами соусы считаются изобретением французской кухни, и это верно, ведь родиной большинства из них является Франция. До сих пор сохранились рецепты первых соусов в старинных поваренных книгах того времени, однако на вкус они покажутся весьма странными, непохожими на привычные соусы.

Все мы любим, добавлять к салатам майонез или подсолнечное масло, а к мясу - кетчуп. Но, к сожалению, этим часто и заканчиваются наши познания в разнообразии соусов. Именно поэтому выбрал данную тему, ведь если бы мы знали, насколько можно преобразить вкус блюда, добавив к нему тот или иной соус, раскрыть и украсить блюдо. Хочется больше узнать о технологии приготовления сложных соусов, как они готовились, и что изменилось сейчас, эта тема поможет мне реализовать себя как специалиста.

Сложно представить современные блюда без соуса. В какой бы стране мира ни готовилась вкусная и здоровая пища, без соуса ей не обойтись. Вариации соусов столь многообразны, что нет практически никаких пределов для полета фантазии кулинара. С соусом блюдо становится ароматнее, сильнее возбуждает аппетит и способствует лучшему отделению желудочного сока. Соусы должны выполнять либо маскирующую, нейтрализующую или усиливающую, придающую новое качество, роль в готовом пищевом изделии или блюде. Благодаря различным красящим веществам, содержащимся в

соусах, блюда имеют привлекательный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи.

Актуальность работы заключается в том, что она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания, так как соусы дополняют многие блюда.

Цель курсовой работы - изучение организации процесса приготовления сложных соусов в современной ресторанной кухне.

Для успешного достижения поставленной цели определяются следующие задачи:

- изучить значение соусов в общественном питании;
- рассмотреть ассортимент соусов в современной ресторанной кухне;
- описать современные технологии приготовления соусов;
- дать характеристику соусного отделения;
- разработать технико-технологические карты на соусы.

Объект исследования – соусы в ресторанной кухне.

Предмет исследования – технологический процесс приготовления и использование соусов в ресторанной кухне.

Данная работа состоит из введения, двух разделов, заключения и списка использованных источников.

Методологической основой исследования послужили труды различных специалистов ресторанного бизнеса, таких как Андонова Н. И., Качурина Т.А., Джабоева А.С., Самородова И. П., Шильман Л.З., Могильный М.П., статьи журналов и интернет ресурсы. В работах данных авторов были рассмотрены теоретические основы производства кулинарной продукции, классификация сырья, используемого для приготовления соусов, особенности технологического процесса производства соусов в ресторанной кухне.

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ

1.1. Значение соусов в общественном питании, классификация соусов

В русской кухне отдельно приготовленные соусы использовали мало. Обычно жидкость, оставшаяся после тушения и припускания блюд, заправляли мукой. Такие подливки назывались муковники. В профессиональной русской кухне соусы использовали, но ассортимент их был невелик. Эти соусы назывались взвары (взвар клюквенный, капустный, луковый и т.д). Соусы в современном понимании получили распространение в России в XIX в., и поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни, названия их сохранились. [8, с.114].

Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии следует отметить использование легких и пенных соусов: например, смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — 4...5 мин. «Быстрые» соусы стали неотъемлемой частью ресторанной кулинарии. Для повышения пищевой ценности и снижения калорийности нередко используют основу из растительных продуктов: овощей, ягод, фруктов, бобовых. Применение овощных пюре в качестве загустителей является очень актуальным в современной кулинарии. Так, для белых соусов берут протертый картофель, а для красных — морковное пюре. Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. По *температуре подачи* они бывают горячие и холодные.

По *жидкой основе* различают соусы на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Сладкие соусы по вкусу и способам приготовления отличаются от мясных, рыбных, яично-масляных и др.

Все соусы можно разделить на две группы: *с загустителями и без загустителей*. В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. Во французской кухне широко применяют метод сильного выпаривания (бульона, сливок). В последнее время в мировой практике для придания соусам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокие эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красное смородины.

По *консистенции* соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).

По *цвету* соусы подразделяют на красные и белые, (мясные соусы).

По *технологии приготовления* различают соусы основные и производные (разновидности основного) [13, с.76-78].

Так же соусы классифицируют по характеру жидкой основы, температуре подачи, консистенции, цвету, технологии приготовления и по другим критериям.

По характеру жидкой основы соусы делятся на следующие группы: соусы на бульонах (костном, мясокостном, рыбном, грибном), на сметане, на молоке, на сливочном и растительном масле, на уксусе.

Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный.

Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины.

По консистенции соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).

По цвету соусы подразделяют на красные и белые (мясные соусы).

По технологии приготовления различают соусы основные и производственные (разновидности основного).

По температуре подачи соусы классифицируют на горячие и холодные.

Значение соусов в питании.

Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей [13, с.76-78].

1.2. Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья, продуктов для приготовления сложных соусов

Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло, маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др. [13, с.78].

Уксус используют винный или фруктовый, их можно заменить лимонной кислотой или соком лимона.

Вино пригодно только натуральное виноградное (красно и белое, сухое и полусухое). Прежде чем ввести в соус, вино необходимо подготовить. Для этого его наливают в хорошо разогретую сковороду (сотейник) и доводят до кипения, при этом винный спирт улетучивается, а остающиеся компоненты

придают соусам специфические привкус и аромат. Большинство пряностей кладут в соус за 10-15 мин до готовности, лавровый лист - за 5 мин, а молотый перец - в готовый соус.

Полуфабрикатами для многих соусов служат бульоны, мучная пассеровка, пассерованные овощи и томатное пюре.

Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.

Белый бульон готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей).

Коричневый бульон готовят из говяжьих, свиных, бараньих, кроличьих или куриных костей. Кости, кроме трубчатых, дробят на куски длиной 5-6 см, а у трубчатых отпиливают суставные головки, после чего разрубают их на несколько частей. Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170⁰С в жарочном шкафу в течение 1-1,5 ч, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы.

Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком кладут в котел, заливают горячей водой (2,5-3 л на 1 кг костей) и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют стебли укропа, мелкие корешки петрушки и сельдерея.

Рыбный бульон варят так же, как и бульон для супов, но более концентрированным. Норма рыбных пищевых отходов для получения 1 л готового бульона колеблется от 0,5 до 1 кг. Кроме того, используют бульон от варки и припускания рыбы [13, с.87-89].

Грибной отвар - отвар из сухих белых грибов. Готовят его так же, как для супов. [13, с.89].

Пассерованную муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам неприятные клейкость и вкус. При пассеровании муки происходит частичная (при 120⁰С) или

практически полная (при 150⁰С) денатурация белков. Они теряют способность к набуханию и при соединении с бульоном или водой не образуют клейковину.

Пассеровать муку можно с жиром и без него. Для получения жировой пассеровки просеянную муку всыпают в растопленный жир и нагревают, непрерывно помешивая. Жир обеспечивает равномерный прогрев муки и при последующем разведении бульоном препятствует образованию комков. Жировую пассеровку обычно разводят горячим бульоном.

Сухую, или безжировую, пассеровку готовят путем прогрева просеянной муки слоем не более 5 см. Соль препятствует образованию комков при разведении пассеровки бульоном. Сухую пассеровку разводят небольшим количеством бульона, охлажденного до 50⁰С во избежание преждевременной клейстеризации крахмала и образования комков.

В зависимости от цвета различают красную и белую пассеровку.

Красную пассеровку применяют для приготовления красных соусов, иногда грибных. Чаще ее готовят без жира. Муку пассеруют при 130-150⁰С до светло-коричневого цвета при периодическом помешивании [13, с.80-84].

Белую пассеровку используют для приготовления белых мясных соусов, соусов на рыбном, грибном бульонах, на молоке, сметане. Температура пассерования 120⁰С. В процессе пассерования цвет муки практически не изменяется или приобретает кремовый оттенок. Готовность пассеровки определяют по образованию орехового аромата [13, с.85].

В рецептуру мясных красных соусов входят морковь, сельдерей, петрушка, лук репчатый, а в рецептуру белых мясных и рыбных соусов - лук и белые коренья.

При изготовлении большого количества соусов лук, морковь, томатное пюре пассеруют порознь. Наконец, добавляют петрушку и сельдерей и пассеруют все вместе 5-6 мин. Таким образом, все пассерование продолжается около 15 мин. Слой овощей должен быть не более 5 см. Томатное пюре пассеруют в сотейниках с добавлением жира (5-10% массы томата). Томатное

пюре протирают через сито, вводят в разогретый жир и пассеруют, помешивая, в течение 30 - 50 мин.

1.3. Ассортимент соусов в современной ресторанной кухне

В современной кухне ассортимент соусов настолько широк, что его практически невозможно перечислить поэтому в данном случае, ассортимент соусов делится на группы:

- соусы, приготовленные на основе бульона; в эту группу входят красный соус (эспаньол) и его производные, а также белый соус на основе бульона (велюте) и его производные;
- яично-масляные соусы (к этой группе можно отнести голландский соус и его производные);
- соусы, приготовленные на основе молока (в том числе бешамель), сливок, сметаны и других кисломолочных продуктов;
- соусы на растительной основе, как холодного, так и горячего приготовления;
- соусы на основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых;
- соусы на основе фруктов и ягод;
- соусы, приготовленные с использованием мясного сочка (к этой группе относятся «быстрые» соусы); соусы для паст и др.

Горячие соусы

Горячие соусы используют для подачи к горячим блюдам, тушения мяса, рыбы, овощей и запекания под этими соусами различных продуктов. В эту группу входят соусы на бульонах - мясном или костном, рыбном и грибном, молочном, сметанные и яично-масляные [10, с.81].

Соусы на костном бульоне

Эти соусы делят на две группы: красные и белые. Сначала готовят основные соусы, а из них, добавляя различные продукты, - производные.

Соус красный основной и его производные. Мучную (без жира) красную пассеровку разводят коричневым бульоном, охлажденным до (40--50)°С. Для этого в котел вливают часть бульона, всыпают пассерованную муку (1 кг на 4 л бульона), хорошо размешивают и процеживают. Разведенную мучную пассеровку вливают в остальной бульон, добавляют соль, пассерованный лук, морковь, томатное пюре, белые корни и варят (45--60) мин. В конце варки добавляют сахар, перец, лавровый лист. Соус процеживают, одновременно протирая овощи, и доводят до кипения. Соус, который подают к блюду, заправляют сливочным маслом или маргарином.

Для приготовления соуса красного основного из соусной пасты разводят пасту небольшим количеством бульона, хорошо перемешивают, добавляют остальной бульон и варят при слабом кипении (15-20) мин.

Из соуса красного основного готовят ряд производных соусов. Для этого в него добавляют различные гарниры (пассерованные овощи, припущенные мелко нарезанные огурцы, каперсы и др.) или приправы (вино, горчицу и др.).

Можно сделать вывод, что соусы можно подавать практически к любому блюду. Самое главное – подобрать нужное сочетание продуктов, соблюсти технологию приготовления и правильно подать.

РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СОУСОВ В СОВРЕМЕННОЙ РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ

2.1. Характеристика соусного отделения

Соусное отделение предназначено для приготовления различных вторых блюд в отварном, жареном, тушеном, запеченном и припущенном видах, а также гарниров и соусов. В соусном цехе организуют три рабочих места: для жаренья и пассерования продуктов; варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов; приготовления гарниров и каш. Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций: ознакомление с планом-меню и технологическими картами, получение продуктов, необходимых для приготовления блюд, подбор посуды [8, с.63].

В этом цехе наиболее часто используют наплитную посуду различной вместимости: сотейники, сковороды и т.д. На рабочем месте повара должен находиться инвентарь: сита трех видов, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7 л, шумовка, ковши-сачки, черпак, цедилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская, шпажки для жарки шашлыков.

Для кратковременного хранения гарниров и соусов в горячем состоянии, а также для оформления заказных блюд на рабочих местах поваров ресторанов устанавливают специальный мармит.

В горячем цехе организуют линии приготовления первых и вторых блюд с выделением рабочих мест для приготовления: бульонов; первых блюд; горячих напитков; жарки вторых блюд, гарниров; варки и тушения вторых блюд, соусов и гарниров; запекания блюд. Важен правильный подбор посуды по объему и назначению. Размещение оборудования в горячем цехе обеспечивает наиболее удобные условия для работы поваров [8, с.63-65].

Инструменты, посуду, инвентарь хранят на полках отведенных для этой цели шкафов и стеллажей или используют решетчатые полки под производственными столами.

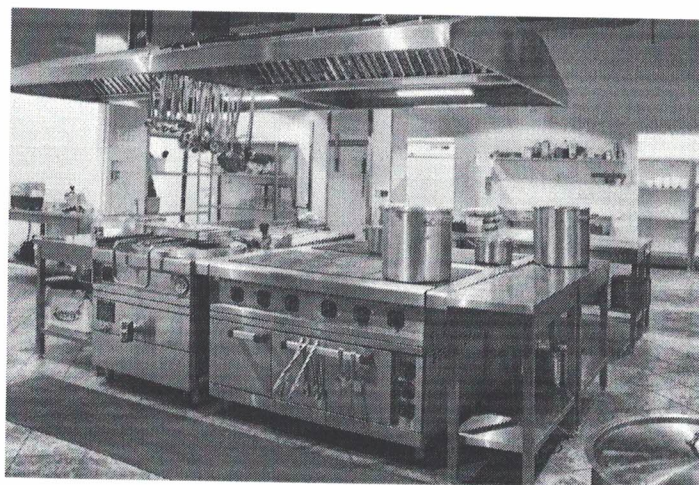


Рисунок 1 - Рабочее место повара соусного отделения

Традиционное оборудование горячего цеха - плита электрическая двухкомфорочная с жарочным шкафом ПЭ – 0,34 ШП ; одноконфорочная без жарочного шкафа ПЭ –0,17 С; электрическая с инвентарным шкафом ПЭ - 0,24 ИП.

Для приготовления горячих соусов и бульонов устанавливается в горячем цехе пищеварочный котел с опрокидыванием компании Electrolux, который позволяет экономить время, человеческие ресурсы и место на кухне.

Для обжарки продуктов во фритюре на современных предприятиях общественного питания имеется фритюрница под давлением. При помощи такой фритюрницы возможно приготовление широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, картофеля, овощей, изделий из теста.

На сегодняшний день сложилась тенденция к замене комфорочных плит другим универсальным оборудованием – пароконвектоматами [8, с.65-65].

Инновационным оборудованием для заведений общественного питания сегодня являются многофункциональные сковороды RATIONAL

VarioCookingCenter, которые совмещает в себе опрокидывающуюся сковороду, фритюрницу и котел.

В качестве электрического оборудования для приготовления шашлыка устанавливается шашлычница МК-22Э СИКОМ, которая имеет 12 шампуров, потребляет небольшое количество электроэнергии и обеспечивает высокое качество шашлыка.

2.2. Современные технологии приготовления соусов

Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии следует отметить использование легких и пенных соусов: например, смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — 4...5 мин. «Быстрые» соусы стали неотъемлемой частью ресторанной кулинарии.

Для повышения пищевой ценности и снижения калорийности нередко используют основу из растительных продуктов: овощей, ягод, фруктов, бобовых. Применение овощных пюре в качестве загустителей является очень актуальным в современной кулинарии. Так, для белых соусов берут протертый картофель, а для красных — морковное пюре.

В современной кулинарии имеют место такие новые вкусовые сочетания, как, например, свинина с пряным апельсиновым соусом, соус из щавеля к жареной телятине.

Модный в настоящее время способ приготовления и подачи блюда «Фьюжн» предполагает добавление к блюдам русской кухни европейских соусов, или наоборот. Например, к эскалопу из фуа-гра предлагается соус из кваса и вишневого морса [8, с.126-129].

Соусы в современной ресторанной кухне являются неотъемлемой частью не только вторых горячих блюд, но и холодных закусок и десертов. Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда и

его оформления. Применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контрасты.

Модным считается использование на одной тарелке различных, в том числе контрастных по вкусу и цвету, соусов (например, острый и пряный с кисло-сладким).

Оригинальностью расположения соуса на тарелке во многом определяется дизайн блюда. Соус может быть подан в рюмочках, горшочках из теста, овощей, находиться в «рамках», например, нарисованного из шоколада рисунка. Если на тарелке два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть смешать, сделать «перья». Оригинально смотрятся «перья» при подаче контрастных по цвету соусов.

Для создания интересных цветовых решений блюда нередко приходится делать коррекцию цветовых оттенков с помощью натуральных красителей. Затемнить, например, соус можно не большим количеством карамелизированного сахара (жженки) или растворимым кофе (вкус последнего практически не ощущается). Темный цвет имеет также соевый соус. При необходимости можно осветлить соус с помощью сметаны или сливок. Кинза, растертая с растительным маслом, придаст соусу желтовато-зеленый цвет.

Цветовая основа соуса часто обусловлена цветом используемых для его приготовления продуктов, например, шпината, щавеля, красного перца и т.п. В соусы белого или кремового цвета добавляют только белый перец и никак не черный. В отличие от черного перца добавление в готовый соус черной или красной икры, тонко измельченного красного, желтого или зеленого сладкого перца придаст соусу дополнительный не только вкусовой, но и цветовой шарм.

«Быстрые» соусы на основе мясного сочка. Речь идет о соусах, приготовленных на основе приема деглясирования (деглясе). Он заключается в том, что со сковороды, в которой жарилось мясо или птица, сливают жир и заливают бульон, базовый соус, пиво или вино и кипятят. Такое приготовление соуса называется *a la minute*. Экстрактивные вещества, находящиеся в густом, концентрированном осадке, получаемом при жарке мяса, птицы, растворяются

в жидкости. Иногда для получения соуса с выраженным мясным вкусом достаточно даже добавления воды. Белое вино, используемое вместо воды, придает соусу приятный вкус, а говяжий бульон — насыщенную консистенцию. Красное вино благодаря своему вкусу и цвету особенно хорошо подойдет для соуса, предназначенного для темного мяса. Крепленые вина (марсала, мадера, портвейн) придадут соусу насыщенный вкус со сладковатым оттенком. Такие соусы хорошо сочетаются со вкусом свинины. Для смягчения вкуса и в качестве загустителя в эти соусы можно добавить уваренные жирные сливки.

Вариант «быстрого» соуса.

Приведем вариант приготовления такого соуса. Кусочки свинины (из верхней части окорока) обжарить на сливочном масле, переложить в горячую посуду с крышкой (чтобы не остыли). Слить жир. На сковороду, в которой жарилось мясо, налить 150 мл коричневого бульона, 150 мл сливок, добавить одну столовую ложку горчицы, прокипятить до загустения и довести до вкуса. Обжарить кусочки свиного филе, удалить их со сковороды, слить остатки жира. На сковороду влить мадеру и прокипятить, соскребая осадок деревянной ложкой или лопаточкой до его полного растворения. Добавить жирные сливки и прокипятить еще несколько минут, довести до вкуса [8, с.128-129].

2.3. Рисование соусом

В современной ресторанной кухне соус является не только дополнением приготовленного блюда в качестве улучшения вкуса, но и неотъемлемой частью кулинарного искусства. Ведь чтобы человек захотел съесть блюдо, оно должно полностью удовлетворить его по внешнему виду. Именно на этом этапе соус играет одну из главных ролей.

Соусы к блюдам подают по-разному: это может быть подача в соуснике, рядом с блюдом, под блюдом, но самое необыкновенное, когда соус подают в качестве узоров, капелек, на тарелке в сочетании с палитрой тарелки и самого блюда. Есть 2 правила подачи соусов в качестве кулинарного искусства:

Узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) должны напоминать именно узоры, а не малоаппетитные потеки!

Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой.

Ведь известный шеф-повар Джордж Каломбарис как-то сказал: «Еда не должна лежать неопрятным комом, она должна покрывать тарелку, как опавшие листья покрывают землю». Это значит, что даже самое простое блюдо следует красиво и нешаблонно сервировать. Понимать эти слова буквально не следует: размазывать маленькие капли и раскладывать кусочки по тарелке, стремясь создать «произведение искусства» — это издевательство, а не ресторанная подача. Все же посетителю нужно дать саму еду, а не только «картину». Чтобы он мог есть, а не только любоваться. На сегодняшний день существует такая тенденция в сервировке, как рисование соусом.

Главное правило — тарелка для сервировки должна быть однотонной. Если вы выложите на красное блюдо, например, пасту с томатами, это будет выглядеть совсем не аппетитно. А вот на белой тарелке блюдо заиграет.

Черный цвет — идеален для блюд, основной ингредиент в которых белый или кремовый, или иного светлого оттенка.

Самый часто используемый прием оформления — это дрессинги, или соусы, или заправки. Классический вариант: соус подают отдельно в маленьком соуснике, 70-100 г на персону. Современная подача: смешение соусов на тарелке, декорирование соусами. Повара подливают соус под блюдо, рисуют узоры, фигурки, разводы и капельки, благодаря чему блюдо получается эстетически-привлекательным.

В этом случае правильным будет рисовать соусом не на мясе или рыбе, а на свободной части тарелки. Только соус должен быть верной консистенции: в ином случае он растечется или ляжет на тарелку неаппетитными комочками.

Техника украшения «проведение линий» является классической и проста в исполнении. Одним из вариантов может быть рисунок зигзаг. Рисунок линиями можно создать как поверх вашего угощения, так и на тарелке под ним.

Эта техника легко выполняема при использовании ложки или кондитерского мешка. При использовании кондитерского мешка есть ряд преимуществ. Наполнив мешок, держите его над тарелкой прямо, плавно рисуя на тарелке. Если вам удобнее использовать ложку, то наберите немного соуса и равномерно выливайте на тарелку, создавая рисунок. В идеале рисунок получается лучше, если движение мешка или ложки непрерывное.

2.4. Разработка технологической документации на новые виды кулинарной продукции

Технико-технологическая карта (ТТК) документ, который разрабатывается на совершенно новую, нетрадиционную, продукцию и защищен авторскими правами. Он является интеллектуальной собственностью конкретного заведения или сети. Составлять такую карту необходимо, если заведение планирует готовить блюда от шеф-повара по авторским рецептам.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют [3].

Утверждаю:
Директор
предприятия
_____ 2020 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Соус Нантюа

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус нантюа вырабатываемое предприятием

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Масло сливочное несоленое	111	111
2	Лук репчатый	166	139
3	Креветки тигровые без головы	83	44
4	Коньяк (бренди)	55	55
5	Вино белое сухое	416	416
6	Бульон рыбный	416	416
7	Зелень Тимьян	2,8	2,8
8	Помидоры (Томаты) грунтовые	222	105
9	Специи Перец чили острый	2,8	2,7
10	Сливки 35% жирности	831	831
11	Соль поваренная пищевая	2,8	2,8
Выход:			1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Растапливают масло в неглубоком сотейнике на медленном огне. Добавляют лук (нарезанный соломкой) и томят 1 минуту. Кладут в сотейник креветки и если есть панцири креветок, увеличивают огонь и быстро обжаривают в течение двух - трех минут, постоянно

перемешивают лопаткой. Вливают коньяк и поджигают его. Как только пламя погаснет, вливают белое вино и уваривают соус наполовину. Затем добавляют рыбный бульон и доводят жидкость до кипения. Уменьшают огонь, чтобы соус готовился при слабом кипении. Кладут в него тимьян, помидор, перец чили, слегка солят и продолжают готовить 30 минут. Вливают в соус сливки и дают ему покипеть еще 10 минут. Извлекают тимьян, перекладывают содержимое сотейника в блендер и измельчают 2 минуты. Протирают соус через мелкое сито в чистый сотейник, продавливая его обратной стороной половника, ставят сотейник на огонь и доводят соус до кипения.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре = +4°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный
Консистенция	Немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры.
Цвет	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.
Вкус	Выраженный, в меру соленый, острый.
Запах	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса. Без посторонних примесей и порочащих признаков

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
32,4	369,5	45	4022 (16841)

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Кудашкин Олег Владимирович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Соус йогуртный с огурцом, зеленью сельдерея и луком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус нантюа вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии)

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Йогурт 1,5% жирности	481	481
2	Огурцы	240	228
3	Сельдерей стебель (зелень)	120	101
4	Лук репчатый	48	41
5	Яйца куриные	144	127
6	Соус ворчестер	12	12
7	Специи Перец черный молотый	4,8	4,8
8	Соль поваренная пищевая	4,8	4,8
Выход:			1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. 1. Огурец моют, обсушивают на салфетке или полотенце, очищают от кожицы и растирают с помощью блендера до образования однородного пюре. 2. Полученную массу соединяют с нашинкованной зеленью сельдерея, йогуртом, ворчестерским соусом и предварительно сваренным вкрутую и мелко

нарубленным яйцом, всыпают соль, черный перец, тщательно все перемешивают и убирают в холодильник на 10—15 минут. 3. Готовый соус подают на стол к блюдам из овощей.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре = +4°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный
Консистенция	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.
Цвет	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.
Вкус	Выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.
Запах	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
43,1	22,2	29,4	490 (2051)

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Кудашкин Олег Владимирович

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Соус йогуртный со сладким перцем и чесноком.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус нантюа вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии)

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию,	
		г	
		брутто	нетто
1	Йогурт 1,5% жирности	833	833
2	Чеснок	21	16
3	Перец болгарский (сладкий)	83	63
4	Лук репчатый	83	71
5	Специи Перец черный молотый	8,3	8,3
6	Соль поваренная пищевая	8,3	8,3
Выход:			1000

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сладкий перец моют, очищают от семян и измельчают с помощью блендера. Чеснок пропускают через чеснокодавилку. Лук шинкуют. Йогурт слегка взбивают с помощью венчика, после чего соединяют с подготовленными овощами, всыпают соль, черный перец и тщательно все перемешивают. Готовый соус подают на стол к блюдам из овощей.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре = +4°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный
Консистенция	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.
Цвет	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры
Вкус	Выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.
Запах	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
45,5	12,8	39,8	456 (1910)

Ответственный разработчик: Ф.И.О. Кудашкин Олег Владимирович

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе выполнения курсовой работы достигнута поставленная цель. Было изучено многообразие соусов современной ресторанной кухни а так же их технологический процесс приготовления и подачи.

Соусы дают возможность для приготовления различных блюд, используя одни и те же продукты питания.

Применяя различные соусы, можно усилить или ослабить природный вкус и аромат основного блюда. Правильный подбор соуса позволяет повысить качество и питательность блюда. При изучении соусов было выявлено, что соусы имеют свою отдельную многовековую историю.

В первом разделе была подробно раскрыта тема о значении и технологическом приготовлении соусов в общественном питании, а так же их классификация и ассортимент к разным блюдам и на разной основе.

Во втором разделе конкретно объяснил характеристику соусного отделения, где происходят технологические процессы приготовления супов и соусов, так же были выявлены современные технологические методы приготовления соусов и оформление соусами блюд при подаче.

Соус - это не самостоятельное блюдо, а приправа, без которой не обходится ни один уважающий себя повар. Каждый соус имеет свое назначение.

В ходе выполнения курсовой работы была также изучена нормативно-технологическая документация. Научился составлять технико-технологическую карту. А также изучил подробный технологический процесс представленных в работе трёх соусов. Выбранная тема действительно оказалась актуальной, так как соусы являются неотъемлемой частью подачи блюд на любом предприятии общественного питания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные документы

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Учебная литература

8. 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. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ "Академия", 2018. - 256с.

9. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 376 с.

10. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с.

11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019.

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с.

13. Приготовление супов и соусов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 196 с.

14. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с.

Технологические документы

15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., 1995.

16. Сборник рецептов на продукцию общественного питания (сборник технических нормативов). - М.: Дели плюс, 2011. – 1008 с.

Электронные ресурсы

17. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248> - Поваренок.

18. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/>

19. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html> - Суперкок.

20. <http://www.secreti.info/index6-11.html> - Кулинарные секреты.

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)

ОТЗЫВ

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

Студент Кудашкин Олег Владимирович
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Группа Т-31
Тема Современные технологии приготовления и использование соусов в
ресторанной кухне.

Курсовая работа Кудашкина О.В. 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: изучены современные технологии приготовления, разработана технологическая документация на новые виды кулинарной продукции.

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 «отлично».

Руководитель курсовой работы: _____ (С.В. Секерина)

(подпись)

«18» 05 2020 год