

Курсовая работа


МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

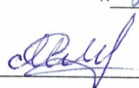
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема: Ассортимент и особенности приготовления национальных супов в
азиатской кухне

Пояснительная записка

Листов: __



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


« 20 » 05 2020г.
/ М.С. Мартынов/

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» 03 2020 года

ЗАДАНИЕ

на выполнение курсового проекта (курсовой работы)

Мартынов Максим Сергеевич

(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 – Ассортимент и особенности приготовления национальных супов в азиатской 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 ПРОИЗВОДСТВА АЗИАТСКИХ СУПОВ	35	24.03.2020
1.	2.1. Описать классификации и ассортимент национальных супов в азиатской кухне		
2.	2.2. Дать характеристику особенностям приготовления национальных супов в азиатской кухне		
C	РАЗДЕЛ 2. РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА И ОСОБЕННОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ СУПОВ	45	30.04.2020
1.	3.1. Изучить подготовку сырья для приготовления национальных супов в азиатской кухне		
2.	3.2. Разработать рецептуры супов в азиатской кухне		
3.	3.3. Рассмотреть оформление и декорирование национальных супов в азиатской кухне		
D.	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	7,5	07.05.2020
	Сформулировать краткие выводы по каждой из двух глав		
E.	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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.  / С.В. Секерина/
 (подпись)

Дата выдачи курсового задания

«03» 03 2020 г.

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

Задание принял к исполнению

«03» 03 2020 г.  / Ф.И.О. / Марков М.С.
 (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА АЗИАТСКИХ СУПОВ	5
1.1. Классификация и ассортимент национальных супов в азиатской кухне.....	5
1.2. Особенности приготовления национальных супов в азиатской кухне.....	11
РАЗДЕЛ 2. РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА И ОСОБЕННОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ СУПОВ	13
2.1. Подготовки сырья для приготовления национальных супов в азиатской кухне.....	13
2.2. Разработка рецептур супов в азиатской кухне.....	15
2.3. Оформление и декорирование национальных супов в азиатской кухне.....	19
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	21
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	23
ПРИЛОЖЕНИЯ	25

ВВЕДЕНИЕ

В процессе развития человеческого общества на протяжении многих веков складывались гастрономические привычки, пристрастия и антипатии у различных народов мира. Создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кухня, для которой характерны свои, отличные от других национальные блюда.

Географическое и климатическое положение отдельных стран обусловило также различное использование и вкусовых веществ в пище. Например, народы Юго-Восточной Азии, Африки, Южной Америки и др. используют для приготовления кушаний больше специй, приправ, острых соусов. Народы северных стран предпочитают пищу менее острую [14].

Однако не только набор исходного сырья определяет характер национальной кухни. Используя один и тот же продукт, разные народы в процессе приготовления блюда придают ему свой неповторимый вкус.

Получается это потому, что каждая национальная кухня, используя одно то же сырье, применяет различную технологию и приемы тепловой обработки, своеобразные, присущие только ей сочетания продуктов.

Национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей вкусовых восприятий. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда.

Каждый народ придает любым кушаньям, в том числе и созданным другой национальностью, свой особый вкус.

Актуальность выбранной темы курсовой работы имеет практическую значимость в предприятиях общественного питания.

Объектами исследования курсовой работы являются национальные супы в азиатской кухне.

Под предметом исследования понимаются ассортимент и особенности приготовления национальных супов в азиатской кухне.

Целью написания данной курсовой работы является рассмотрение ассортимента национальных супов и особенности процесса приготовления национальных супов в азиатской кухне.

Для достижения цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить супы в азиатской кухне;
- изучить физиологическое значение сырья и супов для организма человека;
- подробно рассмотреть классификацию и ассортимент национальных супов в азиатской кухне, и их особенности приготовления;
- ознакомиться с оформлением и декорированием национальных супов;
- разработать и проанализировать технологический процесс приготовления национальных супов в азиатской кухне;
- составить технико-технологические карты и технологические схемы на национальные супы;

Методы исследования данной работы: анализ и синтез литературы и интерне-ресурсов, реферирование, сравнение, сопоставление, индукция.

Информационная база: нормативно-правовые акты, работы российских и зарубежных поваров, ресурсы интернета.

Курсовая работа состоит из введения, двух разделов, заключения, списка использованных источников и технико-технологических карт на разработанные блюда. В первом разделе представлены теоретические аспекты об ассортименте и приготовлении национальных супов в азиатской кухне, во втором разделе – рассмотрен технологический процесс приготовления национальных супов в азиатской кухне. Курсовая работа содержит наглядный материал – таблицы, схемы.

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА АЗИАТСКИХ СУПОВ

1.1. Классификация и ассортимент национальных супов в азиатской кухне

Азиатская кухня представляет собой обобщающее понятие, которое включает в себя кухню японскую, китайскую, вьетнамскую, корейскую, тайскую и т.д. Безусловно, каждая из вышеперечисленных национальных кухонь имеет свою специфику, но есть и некоторые общие черты, которые позволяют объединить все эти столь разнообразные кулинарные традиции в целостное понятие, которое именуется азиатской кухней.

Прежде всего, следует отметить, что все блюда азиатской кухни являются ароматными, пряными, вкусными, но в то же время удивительно легкими.

Главной и ключевой особенностью азиатской кухни является рис. Он в рецептах азиатской кухни занимает столь же почетное место, сколько и картофель для европейцев. Азиаты практически не представляют себе трапезу, которая могла бы обойтись без риса. Но и здесь у каждой национальной кухни существуют свои особенности. Например, в Японии предпочитают круглый рис, а в Тайланде – липкий длинный рис жасмин, в Индии широко распространен сорт длиннозернового риса – басмати.

Сложно себе представить рецепты азиатской кухни без традиционной лапши. Обычно она готовится из яиц с добавлением пшеничной муки. Подают такую лапшу вместе с супами, а заправляют, как правило, соевым соусом. Помимо соевого соуса, в азиатской кухне распространен рыбный соус, по своим свойствам он во многом напоминает соевый и очень часто заменяет в блюдах соль.

Среди других добавок и сопутствующих продуктов нельзя не упомянуть имбирь, васаби, кокосовое молоко, приправу чили, пасту карри, сыр тофу, а также морские водоросли.

Азиатская кухня – это прежде всего соусы и специи. Здесь тоже не обходится без местной специфики. К примеру, в Корее в качестве основной приправы используется жареный кунжут. Он добавляется практически в каждый национальный суп. А в Китае предпочитают фенхель, сычуаньский перец, анис, корицу, бадьян, а также местное изобретение – усянмянь – приправу, которая представляет собой смесь из корицы, фенхеля, гвоздики, сычуаньского перца и бадьяна, взятых в равных долях, как видно на рисунке 1. Его острота ускоряет обмен веществ и, в том числе, повышает теплообмен. Так что, если замёрзли и вам быстро нужно согреться, чтобы не заболеть, азиатские супы вам в этом очень помогут [8, с.184].



Рисунок 1 – Приправа «Усянмянь»

Сразу хочется отметить, что ингредиенты, из которых готовятся азиатские супы, не купишь в каждом магазине. Для этого придется поискать некоторые продукты по крупным гастроном-холлам или даже заказать в Интернете. Аналоги и замены тут не подойдут, иначе вкус будет совсем не такой, как в оригинале.

Супы классифицируют: по температуре подачи; по жидкой основе; по способу приготовления. Обобщенная информация о классификациях представлена ниже на схеме 1.

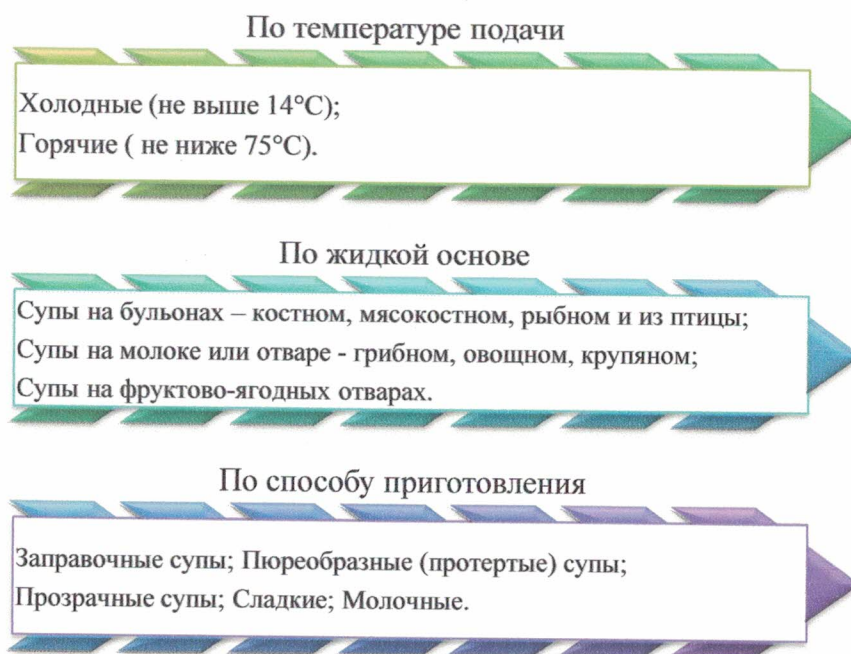


Схема 1 – Классификация супов

Ассортимент национальных азиатских супов достаточно разнообразен. Все опять же зависит от места первоначального рождения рецепта [10, с.28-35].

Японские супы для нас очень непривычны, потому что в России привыкли к густым и многокомпонентным блюдам. Большинство рецептов японских супов – это несколько базовых продуктов, в небольшом количестве помещенных в прозрачный бульон.

Сами японцы выделяют несколько видов супов в своем рационе:

- Простой суп, который готовят каждый – чаще всего это мисо-суп и другие простые похлебки;
- Супы Суймоно – сложны в приготовлении и требуют церемониального подхода при употреблении в пищу. Их редко готовят дома, по особым случаям, чаще отправляются в кафе или ресторан, чтобы насладиться вкусом, пример такого супа вы можете наблюдать на рисунке 2;
- Супы Муши – сложные супы на кремовой основе или с прозрачным бульоном и множественными ингредиентами. Редко готовятся дома, подаются в ресторанчиках, пример такого супа вы можете наблюдать на рисунке 3.

Простые супы часто едят на завтрак, а не только в обед, как, например, в России. Для японца съесть за день несколько тарелок супа – норма. При этом нет четкой последовательности смены блюд, на стол обычно выставляются все блюда сразу, а за суп принимаются в последнюю очередь, наравне с рисом.

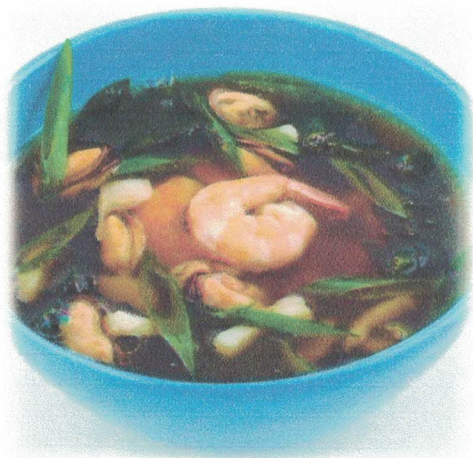


Рисунок 2 – Суп Суймоно



Рисунок 3 – Суп Муши

К столу во время трапезы в Китае могут подать не один, а несколько супов, но с них никогда не начинают обед. Почти никогда для бульона не используется говядина. Курица, рыба, свинина - более подходящая основа. Обычно китайские супы - жидкие. По этикету, твердые кусочки, плавающие в бульоне, едят палочками, а жидкость вычерпывают ложкой или выпивают.

Среди **китайских супов** отдельно выделяются небольшие, приготовленные с использованием особенных ингредиентов, несущих лечебный эффект, так называемые «питательные» или «оздоравливающие» супы 养生汤 (yǎngshēng tāng), а также супы Хого и добавление бульона в лапшу и пельмени (они подаются в специальных самоварах Хого), вы можете наблюдать пример такого супа на рисунке 4 [11, с.245].

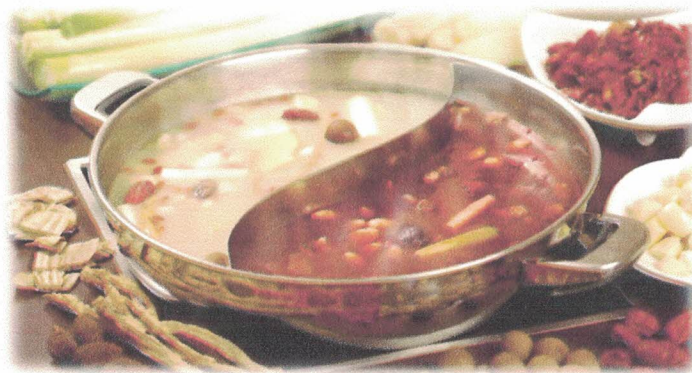


Рисунок 4 – Питательный суп в самоваре Хого

Визитная карточкой **вьетнамской кухни** и, наверное, одним из самых известных вьетнамских блюд является Суп-лапша Фо. Основа супа Фо – крепкий бульон с приправами из говядины (Phở bò), курицы (Phở gà) или овощной (Phở chay). Одну из вариаций этого супа вы можете наблюдать на рисунке 5.

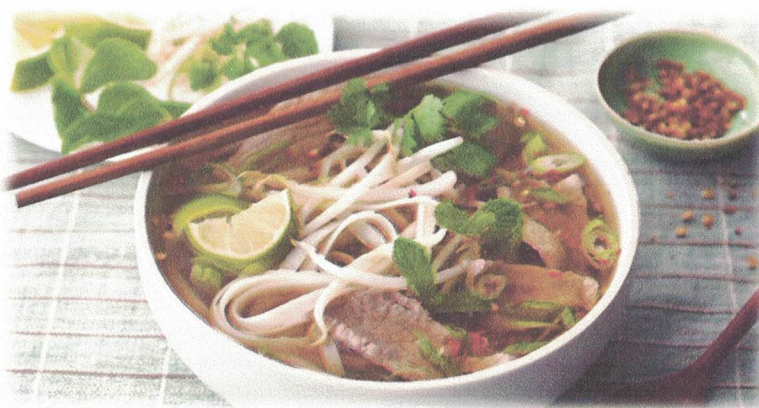


Рисунок 5 – Суп-лапша Фо

В **корейской кухне** большое количество разновидностей супов: горячие и холодные, пресные и солено-острые, мясные, рыбные и вегетарианские. Их подают к жареному мясу, с рисом, с кимчи и как отдельный гарнир. К одним из самых знаменитых национальных супов, которые готовятся по старым рецептам можно отнести – Юккеджан (кор. 육개장) — острый суп на основе говядины и овощей и Твенджан ччигэ — острый суп, в состав которого

обязательно входит соевая паста Твенджан. В разных городах страны они готовятся немного по-разному, на рисунках 6 и 7 предоставлены фотографии супа из города Тэгу [9, с.45].



Рисунок 6 – Суп Юккеджан



Рисунок 7 – Суп Твенджан чигэ

В основе **тайской кухни** — умение гармонично сочетать сладкий, кислый, соленый, горький и острый вкусы; их неповторимое соотношение определяет облик каждого конкретного блюда. Самый популярный тайский суп — том ям. У него специфический острый вкус с кисловатым оттенком и очень приятным ароматом. Тайские супы готовят на кокосовом молоке, курином или рыбном бульоне. Одну из разновидностей Том Яма вы можете наблюдать на рисунке 8.

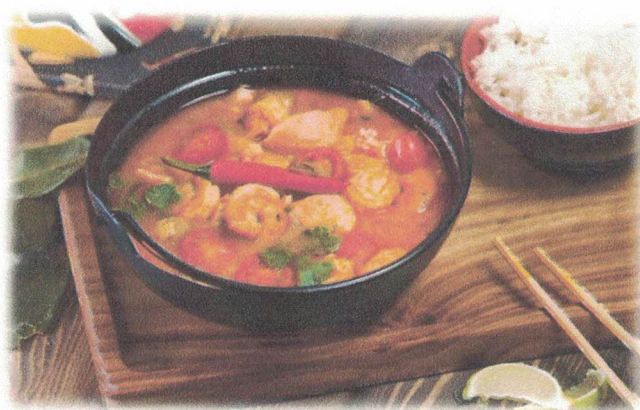


Рисунок 8 – Суп Том Ям

1.2. Особенности приготовления национальных супов в азиатской кухне

Азиатские супы много чем хороши — они пряные, ароматные, легкие, и популярны сейчас по всему миру. Супы несложно приготовить и дома, надо только знать несколько ключевых особенностей:

- В Восточной Азии практически не употребляют баранину и крайне редко — говядину. Основное мясо — свинина, курица, а также рыба, креветки и других морепродукты.
- Доступные и традиционные для азиатских супов овощи: репчатый и зеленый лук (белые основания стебля), китайский салат, морковь, древесные грибы, разные сорта перца.
- Вместо соли в китайских супах чаще всего используют привычный нам соевый соус и похожий на него, но более густой и пахучий устричный, а в корейских супах – жидкий, дико вонючий соус из ферментированной рыбы. (Рисунок 9). Многие супы включают кокосовое молоко и почти все — свежую зелень, например, кориандр [17].

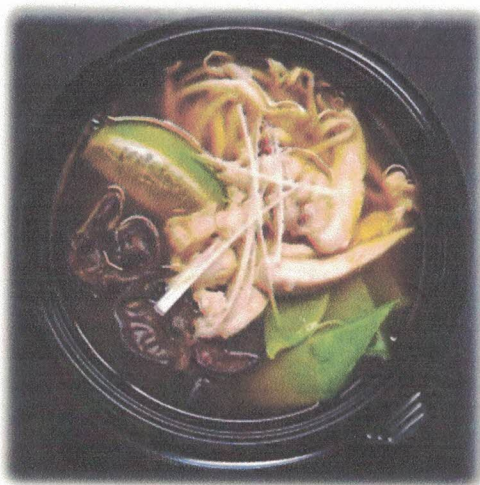


Рисунок 9 – Суп с добавлением соевого соуса

- Универсальные специи – пасты, смесь кореньев, специй и дикого количества перца чили. В супермаркетах и магазинах азиатских продуктов продаются в основном тайские пасты, хотя аналогичные смеси специй есть у

индонезийцев, малайзийцев и прочих жителей региона. Зеленая паста очень хорошо подходит для супов из курицы, и морепродуктов (Рисунок 10). С красной готовят супы из говядины или свинины. Желтую кладут в рыбные супы, как правило, сладкие.

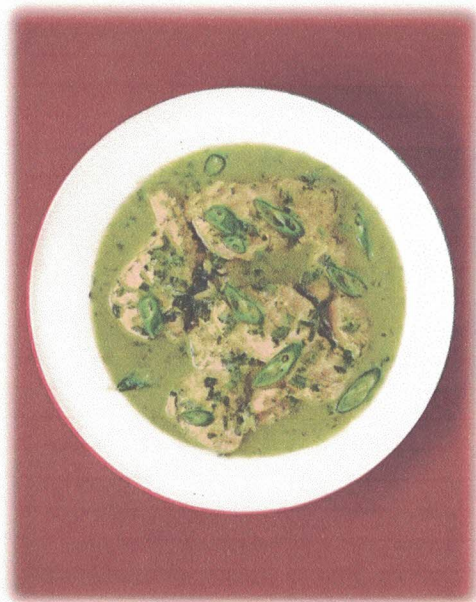


Рисунок 10 – Тайский куриный суп с зеленой пастой

- Обязательно при приготовлении супов в азиатской кухне готовят также и рис, так как он подается к каждому блюду в Азии. Японцы предпочитают круглый, индийцы — длиннозерный басмати, а тайландцы — длинный липкий рис жасмин, так что при приготовлении супов это стоит учитывать.

- Лапшу, которую обычно добавляют в бульоны делают из яиц и пшеничной муки. Азиаты делают ее вручную, дабы получить изысканный вкус и нежную консистенцию [7, с.59-67].

РАЗДЕЛ 2. РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА И ОСОБЕННОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ СУПОВ

2.1. Подготовки сырья для приготовления национальных супов в азиатской кухне

Для приготовления супов используют овощи. Ниже по тексту будут приведены примеры овощей, которые не встретишь в наших российских супах, их подготовка и особенности приготовления.

Спаржевые бобы – их промывают и нарезают на более короткие стебли, так как при варке, это намного удобнее.

Азиатские баклажаны – они отличаются от наших российских формой (они тоньше и длиннее). Перед использованием их сортируют, моют и срезают плодоножку.

Горькая китайская дыня – она очень горькая, с ней нельзя перебарщивать. Перед приготовлением ее промывают, аккуратно срезают кожуру и режут либо полосками, либо кубиками.

Азиатская капуста пан-чой – ее либо добавляют сырой, либо обжаривают. Она очень диетическая. Перед добавлением в супы ее промывают, удаляют лишние отростки.

Бамя – очень клейкий и липкий внутри, поэтому сам стручок разрезают на 5 частей перед добавлением в суп. Основной его подготовкой является промывка и отрезание от стебля с цветком.

Пророщенные соевые бобы – без них невозможно приготовить суп Фо и Пад Тай. Они очень просты в подготовке, их нужно всего лишь промыть и высушить [16].

Недозревшая папайя – в приготовлении и подготовке напоминает наш российский картофель. Если в суп добавить папайю, то мясо размягчиться.

Волосатая картошка (корешки) – жарят с луком и добавляют в разные супы (можно использовать сырым). Почти не чем не отличается от российской картофеля, только более сладкий [13, с.83-97].

Чайот – внутри большая косточка, которую нужно вынимать. Его жарят с другими овощами, или кладут сырым. В нем очень много крахмала.

Малунгай – разновидность хрена. С корня срезают кожицу, промывают под холодной водой. Если в супе он должен быть измельченным, то его за день до приготовления самого супа замачивают в холодной воде.

Водяной шпинат - перед приготовлением промывают холодной водой, толстые стебли отрезают, молодые можно не удалять. Для добавления его в суп можно либо его отваривать заранее, либо его обжаривают всего с чесноком, листики при этом отрывают от веточек.

Звездные бобы – их промывают и кладут в холодное место. Они чаще всего используются при приготовлении мясных, рыбных или креветочных бульон. Варить их стоит не более 5 минут, так как потом станут горькими

Также в суп кладут мясо, птицу, рыбу.

Мороженое мясо оттаивают крупными кусками при температуре 4...6°C в течение 3-5 суток. Разделать туши. Произвести обвалку. Затем части мяса зачищают, обрезают излишний жир, закраины, выравнивают куски, придавая им более или менее одинаковую толщину и форму. Эта операция называется зачисткой. Затем происходит жиловка и нарезка.

Обработка птицы включает в себя первичную обработку. Она состоит из следующих операций: оттаивание, ощипывание, опаливание, удаление голов, шейки, ножек, потрошение, промывание и заправка (формовка) отдельных тушек.

Обработка рыбы: размораживают, промывают, очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, хвост, потрошат, промывают, нарезают.

Так же основой большинства супов, которые готовят в азиатских странах является лапша. Чаще всего повара Азии готовят лапшу сами, смешав только яйца, соль и муку [7, с.68-69].

2.2. Разработка рецептур супов в азиатской кухне

Том ям. Креветки залить водой и отварить до готовности. Мелко нарезанные лук, перец чили без семян и чеснок обжарить в растительном масле в течение 5-ти минут. Добавить соль и перец по вкусу. Вытащив креветки из бульона, добавить в него обжарку и мелко нарубленный лемонграсс. Варить бульон около 10 минут. Добавить в бульон шляпки грибов, рыбный соус, креветки и сок лайма. Варить еще 5-7 минут до готовности. Подавать суп горячим, посыпав мелко нарубленной кинзой (Приложение 1).

Сундубу чиге. В кастрюле на кунжутном масле обжарить кимчи и мелко нарезанный зеленый лук. Добавить в кастрюлю куриный бульон и мелко нарезанную морковь. Варить около 10-ти минут до готовности. Добавить соевый соус, нарезанные грибы, тофу и сахар. Варить еще около 10-ти минут. Подавать суп горячим, по желанию украсив зеленым луком или свежей кинзой.

Суп с вонтонами. Все ингредиенты для вонтонов смешать, по вкусу приправить солью и перцем. В середину каждой обертки положить одну чайную ложку начинки и, смачивая края водой, скрепить пельмени. В кастрюле довести до кипения куриный бульон, добавить к нему соевый соус, сычуаньский перец и рисовый уксус. Варить 10-15 минут. Переложить вонтоны в бульон. Варить не более 5-ти минут до готовности. Подавать суп, украсив его мелко нарезанным зеленым луком и свежей зеленью.

Вегетарианский Мисо-суп. Водоросль комбу замочить в 250 мл воды на час, затем нагреть воду на плите и, когда она начнет закипать, вытащить комбу из воды. Добавить в кастрюлю овощной бульон и оставить нагреваться до закипания. Тофу нарезать на мелкие кубики, лук нашинковать. Залить кипятком в отдельной посуде 2 ст.л. мисо-пасты. Перемешать до полного растворения. Добавить смесь в бульон, тофу и варить еще около 2-х минут. Водоросль комбу нарезать на тонкие полоски и добавить в суп. Готовый суп перед подачей присыпать зеленым луком.

Китайский яичный суп «Даньхуатан». В куриный бульон добавить нарезанную белую часть зелёного лука и довести до кипения. Когда бульон закипит, добавить кунжутное масло, соль, молотый перец по вкусу и щепотку куркумы. Крахмал залить холодной водой и тщательно перемешать, чтобы не оставалось комочков. Крахмал довольно быстро осядет на дно, поэтому перед добавлением в суп стоит ещё раз тщательно перемешать. Яйца смешать до однородной массы. Базовый вариант - добавить 3 яйца целиком. Постоянно помешивая бульон, тонкой струйкой влить растворенный в воде крахмал. Снова довести суп до кипения. Постоянно помешивая бульон, влить яичную смесь. Выключить огонь и добавить несколько щепоток нарезанного зелёного лука. Позволить супу «отдохнуть» около минуты, чтобы лук дал свой аромат.

Суп «Шорба». Подготовить ингредиенты. Нут замочить в холодной воде на ночь. Желательно пару раз сменить воду. Перед приготовлением воду слить, а нут обсушить. Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в режиме «жарка» до румяной корочки. Добавить лук и морковь, нарезанные кубиком и продолжать жарку до смягчения овощей. Добавить в чашу мультиварки подготовленный нут и обжарить все вместе еще 5-7 минут. Выложить картофель кубиками и добавить томатную пасту. Обжарить все вместе еще 7-8 минут, помешивая. Залить в чашу кипятком – 2 литра. Варить почти до готовности картофеля. Добавить нарезанные помидоры без кожицы и сладкий перец. Варить пару минут. Посолить и поперчить суп по вкусу. Добавить мелкие макароны. Проварить еще 3 минуты, затем заправить суп свежерастолченными пряностями, острым перцем, тертым чесноком. По вкусу добавить немного лимонного сока. Дать супу закипеть и отключить нагрев (Приложение 2).

Вьетнамский суп «Фо» с цесаркой. Порубить каркасы цесарки небольшими кусками, разрезать крылья в суставах. Имбирь, лук и морковь очистить и нарезать крупными кусками. В большой кастрюле с толстым дном разогреть немного растительного масла. Обжарить в нем все подготовленные части цесарки, 3 минуты. Добавить овощи и обжарить до золотистого цвета 7–10

минут. Залить 2 литра холодной воды, довести до кипения, уменьшить огонь до минимума, посолить, снять всю пену. Добавить черный перец, бадьян, гвоздику и палочку корицы, варить бульон 3 часа. Филе цесарки для подачи смазать растительным маслом, посолить, поперчить и запечь в разогретой до 170°C духовке до готовности, 20 минут. Запеченное филе цесарки остудить в течение 10 минут, после чего нарезать небольшими ломтиками. Рисовую лапшу приготовить согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть холодной водой, обсушить. Перец чили нарезать колечками, при желании для уменьшения остроты удалить семена и белые перегородки. Нарезать очищенный красный лук тонкими перьями, зеленый лук – кусочками длиной 2 см. Нарезать лайм ломтиками. Готовый бульон процедить, добавить рыбный соус и шафран, довести до кипения. Подогреть глубокие миски. В каждую выложить лапшу, красный лук и полоски филе, залить кипящим бульоном, положить ломтики лайма, колечки чили, зеленый лук и листья кинзы. Подавать немедленно.

Корейский суп Юккедян (Юккеджан). Папоротник разрезать на части и замочить в холодной воде на 8-10 часов (за это время нужно поменять воду 3-4 раза). Шиитаке замочить в теплой воде до мягкости (около 2-3 часов). Говядину вымочить в холодной воде 10 минут. В большой кастрюле вскипятить воду. Нарезать говядину и лук, опустить в кипящую воду. Варить 1 час на среднем огне под крышкой. Нарезать шиитаке, зеленый лук и измельчить чеснок. В миску выложить папоротник, соевые ростки, зеленый лук, шиитаке и чеснок. В отдельной миске смешать красный перец, соль, соевый соус, кунжутное масло, растительное масло и черный перец. Накрыть пищевой пленкой и отставить. Через час вытащить мясо и лук. Овощи смешать с соусом, выложить в кастрюлю, накрыть крышкой и готовить 20 минут. Мясо нарезать соломкой, добавить в суп, варить 10 минут под крышкой (Приложение 3).

Том кха. Обжарить в кастрюле на кунжутном масле нарезанный чили перец и лемонграсс. Добавьте куриный бульон, кокосовое молоко и сок одного лайма. Подержать на огне 10 минут. Добавить в суп нарезанное куриное филе и варить

до готовности мяса. В самом конце добавить сахар, соль и перец. Подавать суп горячим [19].

Это только несколько примеров супов в азиатской культуре. Кухня Азии очень обширна и вкусна, я выделил эти супы, так как они показались мне достаточно интересными. Ниже будет приведена таблица 1 с названиями супов и местами их рождения.

Таблица 1 – Национальные супы народов Азии

Центральная Азия	Дальневосточная Азия	Юго-Восточная Азия	Южная Азия
Суп «Шорба» (Афганская кухня); Суп «Шулэн» (Бурятская кухня); Суп «Сорпа» (Казахская кухня); Суп «Кесме» (Киргизская кухня); Суп «Хуйцаа» (Монгольская кухня); Суп «Курутоб» (Таджикская кухня); Суп «Тхукпа» (Тибетская кухня); Суп «Далган-ускен» (Тувинская кухня); Суп «Унаш» (Туркменская кухня); Суп «Машхурда» (Узбекская кухня); Суп «Суюк аш» (Уйгурская кухня).	Суп «Бувай» (Айнская кухня); Суп «Хон Гиль» (Гонконгская кухня); Суп «Вече» (Китайская кухня); Суп «Кукси» (Корейская кухня); Суп «» (кухня Макао); Суп «Гоби» (Маньчжурская кухня); Суп «Соакта чолони» (Нанайская кухня); Суп «Сон Ву Дже» (Орокская кухня); Суп «Пин джэ Ко» (Орочская кухня); Суп «Нию Ро Миен» (Тайваньская кухня); Суп «Куйдэ» (Ульчская кухня); Суп «Мисо» (Японская кухня).	Суп «Мохинга» (Бирманская кухня); Суп «Пеарл» (Брунейская кухня); Суп «Фо» (Вьетнамская кухня); Суп «Бантут» (Индонезийская кухня); Суп «Кутеов» (кухня Камбоджи); Суп «Лам» (Лаосская кухня); Суп «Ласка» (Малазийская кухня); Суп «Блак Кюр Тех» (Сингапурская кухня); Суп «Том ям» (Тайская кухня); Суп «Тимор Лешти» (Тиморская кухня); Суп «Писту» (Филиппинская кухня).	Суп «Дал Таркари» (Бенгальская кухня); Суп «Кевадаца» (Бутанская кухня); Суп «Расам» (Индийская кухня); Суп «Роти» (Ланкийская кухня); Суп «Дал Бхат» (Непальская кухня); Суп «Тандури рути» (Пакистанская кухня).

2.3. Оформление и декорирование национальных супов в азиатской кухне

Недаром азиатская кухня славится великолепным оформлением блюд. В Азии считают, что еда сначала должна радовать глаз, а потом желудок. Давайте рассмотрим несколько примеров.

В Японии супы украшают фигурками животных из риса, редьки и других продуктов, нравятся не только детям, но и взрослым. Пример японского декорирования вы можете наблюдать на Рисунке 11 [20].



Рисунок 11 – Фигурка собаки из риса и моркови

Эстетика китайских супов и их оформление поражает. Из продуктов может быть выложена птица, сидящая на ветке дерева, или зимний пейзаж. Пейзажи очень популярны во время смены поры года: летом траву могут сделать из васаби, а бутоны цветов из маринованного розового имбиря, как видно на рисунке 12. Одним из оригинальных украшений является корень лотоса.

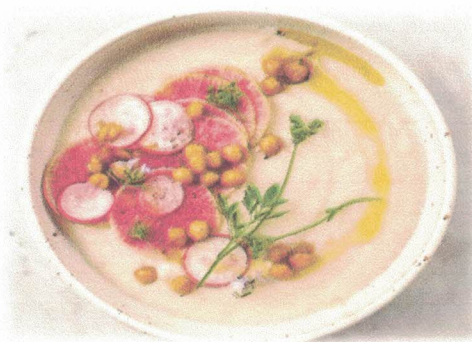


Рисунок 12 – Украшение летнего супа

Некоторые азиатские страны предпочитают минимализм в украшениях. Основа декора – передача цветовой палитры, как видно на рисунках 13 и 14. Малазийцы и филиппинцы часто кладут орехи или мелконарезанные овощи и зелень.



Рисунок 13 – Малазийская эстетика супа



Рисунок 14 – Филиппинская эстетика супа

В любом случае, задуматься об украшении первого блюда лучше всего с самого начала его приготовления, а именно с подготовки продуктов ведь неряшливо нарезанные ингредиенты могут испортить все впечатление, каким бы не было изысканным украшение. Чаще всего повара ресторанов или кафе в Корее используют овощи при украшении супов, как видно на рисунках 15 и 16. [9, с.156-157].



Рисунок 15 – Украшение морковью

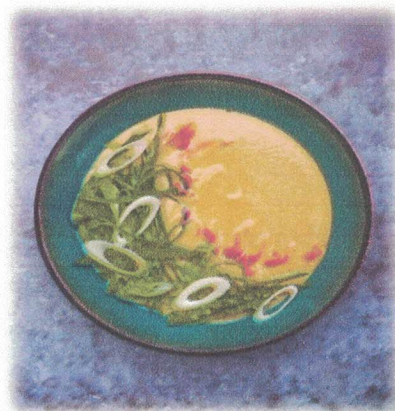


Рисунок 16 – Украшению зеленым луком

Если для первых блюд требуется фигурно нарезать большое количество овощей, лучше всего воспользоваться специальными ножами и овощерезками.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной курсовой работе рассматривался ассортимент и особенности приготовления национальных супов в азиатской кухне. Она показывает ресурсы народа, его предпочтения и характеры.

Национальная кухня Азии содержит в себе различные блюда. Самые насыщенные из них - супы, как самые яркие примеры потребностей народа. В супах содержатся все основные пищевые элементы и пищевые волокна: клетчатка, пектины и витамины группы В, которые нужны для стабильной работы всего организма. Спрос на них возрастает постоянно, из-за появления новых технологий, рецептур, способов и приемов.

В первой части курсовой работы были рассмотрены:

- Классификации и ассортимент национальных супов в азиатской кухне;
- Особенности приготовления национальных супов в азиатской кухне.

Во второй главе были приведены:

- Подготовки сырья для приготовления национальных супов в азиатской кухне;
- Разработки рецептур супов в азиатской кухне;
- Оформление и декорирование национальных супов в азиатской кухне.

Азия издавна славится богатыми традициями национальной кухни, которая известна далеко её пределами. Многие супы вошли в меню международной кухни: Том-ям, Мисо-суп, Лапша-рамен и т.д. Блюда азиатской кухни готовят из самых разнообразных продуктов, (зачастую – в оригинальных сочетаниях) и используют различные способы кулинарной обработки.

Особо известны японская, индийская, китайская кухня. Рестораны и кафе, где готовят супы этих кухонь становится больше с каждым годом.

Главные особенности азиатской кухни – это сочетание различных ароматов и вкусов, всевозможные цветовые комбинации и игра на контрасте с консистенцией продуктов.

В азиатской кухне используют и довольно экзотические (с точки зрения европейца) виды продуктов. К примеру, в корейской кухне в ход идут листья папоротника, а в китайской – плавники акулы, древесные грибы и бамбук.

Есть два основных кулинарных секрета азиатской кухни: правильно нарезать и правильно обжарить. Считается, что во время трапезы неправильно прикладывать дополнительные усилия для разделки готового кушанья.

Самым главным отличием этой кухни от кухонь других стран является не соблюдение точных пропорций, и отсутствует следование рецепту. Повара в Азии часто импровизируют, что очень даже положительно сказывается на конечном результате.

Азиатская кухня имеет множество поклонников в мире. Азиатские специи так давно и так прочно вошли в европейскую культуру, что никто уже не считает их чем-то неважным или не нужным. Особенно широкое применение специй связано с развитием кулинарной индустрии.

Отношение к еде в Азии приравнивается к наслаждению, а к приготовлению еды как к искусству – это многое объясняет. И одухотворенные лица искусных поваров, и роскошное разнообразие супов, и незабываемый вкус. Все это складывается в магическое сочетание слов - «Азиатская кухня».

В данной курсовой работе были закреплены теоретические знания по технологическому процессу приготовления ассортимента национальных супов в азиатской кухне, дана краткая характеристика сырья, входящего в состав данных блюд; рассмотрен ассортимент и составлены технологические карты на них. Поставленная цель достигнута и задачи выполнены в полном объеме.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные документы

1. ГОСТ 31795-2012 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области
2. ГОСТ 32909-2014 Консервы. Супы. Общие технические условия
3. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Учебная литература

6. Алхасова Д., Богачева А., Пичугина О. / Приготовление супов и соусов (ПМ.03), 2018 – 174 с.
7. Андрей Белов: Специи и пряности от А до Я. Энциклопедия, 2018. – 224с.
8. Астанкова Е / Корейская кухня, 2019. – 176 с.
9. Дубровская Н., Чубасова Е. / Приготовление супов и соусов. Учебное пособие, 2020. – 176 с.
10. Темели Барбара, Требут Беатрис / Поваренная книга пяти элементов. Практическое применение китайского учения о питании для западной кухни. 200 рецептов оздоровления тела и духа/ Издательство Диля , 2016 – 352 с.
11. Гастрономъ. Спецвыпуск октябрь (7) Лучшие в мире супы, 2017. – 95с.

12. Настоящая китайская кухня. — Москва : Издательство «Э», 2015. — 128с.

Электронные ресурсы

13. https://ru.wikipedia.org/wiki/Азиатская_кухня - Википедия
14. <https://food.inmyroom.ru/posts/26304-sem-receptov-samyh-populyarnyh-aziatskih-supov> - Семь рецептов самых популярных азиатских супов
15. <http://www.eda-azia.ru/vegetables> - Азиатская кухня
16. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Суп> - Википедия
17. <https://arborio-ru.turbopages.org/> - Соевый соус
18. <https://www.abri-kos.ru/article/spetsii-i-pryanosti-iz-azii/> - Специи и пряности из Азии
19. <https://fb.ru/article/407566/aziatskie-supyi-nazvaniya-retseptyi-prigotovleniya-ingredientyi> - Азиатские супы: название, рецепты приготовления, ингредиенты
20. <https://atlasvkusa-ru.turbopages.org/s/atlasvkusa.ru/servirovka-stola-v-yaaponskom-stile/> - Сервировка и декор в японском стиле

ПРИЛОЖЕНИЯ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Том-ям

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Том-ям, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления супа Том-ям, 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	Креветки	100	54
2	Шампиньоны	80	47
3	Вода	140	140
4	Перец чили	4	3
5	Рыбный соус	15	15
6	Лук репчатый	30	25
7	Лемонграсс	30	23
8	Чеснок	10	6
9	Сок лайма	15	15
10	Кинза	5	4
11	Растительное масло	5	5
12	Молотый перец чили	2	2
13	Соль	2	2
Выход			350

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Креветки заливают водой и отваривают до готовности. Мелко нарезанные лук, перец чили без семян и чеснок обжаривают в растительном масле в течение 5-ти минут. Добавляют соль и перец по вкусу. Вытащив креветки из бульона, добавляют в него обжарку и мелко нарубленный лемонграсс. Варят бульон около 10 минут. Добавляют в бульон шляпки грибов,

рыбный соус, креветки и сок лайма. Варят еще 5-7 минут до готовности. Подают суп горячим, посыпав мелко нарубленной кинзой.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается в японской супнице с салфеткой.

5.2. Температура подачи не ниже 75°C.

5.3. Срок годности при хранении не более 2 часа с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается в японской супнице, украшен нарубленной кинзой.
Консистенция	Жидкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	Креветок, грибов.
Запах	Рыбного соуса, креветок, грибов, специй.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
15.8	17	6.7	241.9

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Шорба

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Шорба, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления супа Шорба, 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	Мясо (мякоть говядины)	75	40
2	Лук репчатый	20	15
3	Нут (сухой)	20	20
4	Морковь	18	15
5	Картофель в апреле	40	24
6	Сладкий перец	25	20
7	Помидоры	55	25
8	Чеснок	5	3
9	Макароны	15	15
10	Томатная паста	10	10
11	Масло растительное	7	7
12	Лимонный сок	2	2
13	Черный перец	1	1
14	Острый красный перец	2	2
15	Вода	150	150
16	Кориандр	2	2
17	Лавровый лист	0,3	0,3
Выход			350

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовить ингредиенты. Нут замачивают в холодной воде на ночь. Желательно пару раз сменить воду. Перед приготовлением воду сливают, а нут обсушивают. Мясо нарезают небольшими кусочками и обжаривают в режиме «жарка» до румяной корочки. Добавляют лук и морковь, нарезанные кубиком и продолжают жарку до смягчения овощей. Добавляют в чашу мультиварки подготовленный нут и обжаривают все вместе еще 5-7 минут. Выкладывают картофель кубиками и добавляют томатную пасту. Обжаривают все вместе еще 7-8 минут, помешивая. Заливают в чашу кипятком. Варят почти до готовности картофеля. Добавляют нарезанные помидоры без кожицы и сладкий перец. Варят пару минут. Солят и перчат суп по вкусу. Добавляют мелкие макароны. Проваривают еще 3 минуты, затем заправляют суп свежерастолченными пряностями, острым перцем, тертым чесноком. По вкусу добавляют немного лимонного сока. Дают супу закипеть и отключают нагрев.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

- 5.1. Блюдо подается в бульонной чашке на пирожковой тарелке с салфеткой.
- 5.2. Температура подачи не ниже 75°C.
- 5.3. Срок годности при хранении не более 2 часа с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Блюдо подается в бульонной чашке на пирожковой тарелке с салфеткой. Можно украсить зеленью.
Консистенция	Жидкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	Пряностей, мяса.
Запах	Мяса, овощей, специй.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
8,4	6	18,9	162,8

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Корейский суп Юккедян (Юккеджан)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Корейский суп Юккедян (Юккеджан), вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления супа Корейский суп Юккедян (Юккеджан), 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	Говядина	70	44
2	Шиитаке	15	6
3	Пророщенная соя	35	30
4	Зеленый лук	4	3
5	Папоротник Орляк	80	44
6	Чеснок	8	5
7	Вода	150	150
8	Перец красный молотый	2	2
9	Соль	2	2
10	Соевый соус	4	4
11	Кунжутное масло	4	4
12	Растительное масло	20	20
Выход			300

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Папоротник нарезают на части и замачивают в холодной воде на 8-10 часов (за это время нужно поменять воду 3-4 раза). Шиитаке замачивают в теплой воде до мягкости

(около 2-3 часов). Говядину вымачивают в холодной воде 10 минут. В большой кастрюле кипятят воду. Нарезают говядину и лук, опускают в кипящую воду. Варят 1 час на среднем огне под крышкой. Нарезают шиитаке, зеленый лук и измельчают чеснок. В миску выкладывают папоротник, соевые ростки, зеленый лук, шиитаке и чеснок. В отдельной миске смешивают красный перец, соль, соевый соус, кунжутное масло, растительное масло и черный перец. Накрывают пищевой пленкой и оставляют. Через час вытаскивают мясо и лук. Овощи смешивают с соусом, выкладывают в кастрюлю, накрывают крышкой и готовят 20 минут. Мясо нарезают соломкой, добавляю в суп, варят 10 минут под крышкой.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

- 5.1. Блюдо подается в японской супнице.
- 5.2. Температура подачи не ниже 75°C.
- 5.3. Срок годности при хранении не более 2 часа с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается в японской супнице.
Консистенция	Жидкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	Говядины
Запах	Специй, говядины, шиитаке.

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
37	19	19	381

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

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

Студент Мартынов Максим Сергеевич
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Группа Т-31
Тема Ассортимент и особенности приготовления национальных супов в
азиатской кухне

Курсовая работа Мартыновым М.С. 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 национальных супов в азиатской кухне, 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 «отлично».

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

(подпись)

«18» 05 2020 год