Профессиональное училище № 98

**Дипломная работа**

Специальность: повар

Тема : Приготовление и отпуск кулинарных блюд и изделий.

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1.Суп молочный с крупой. |
|  | 2.Филе |
|  | 3.Кисель из концентрата. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Учащейся группы 347 Косаревой Елены |
|  |  |
|  | Руководитель:  |
|  |  |
|  | Мастер производственного обучения: |
|  |  |

Санкт-Петербург

2000 год.

Рецензионный лист:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Раздел | Дата | Рецензия | Отметка | Подпись |
| 1 | Товаров |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2 | Кулинария |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 3 | Оборудование |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 4 | Калькуляции |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Дата сдачи : |
|  | Итоговая оценка: |
|  | Подписи |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| Введение |  |
| Санитарные требования |  |
| Рецептуры блюд |  |
| Характеристика сырья |  |
| Технология приготовления |  |
| Оборудование  |  |
| Список используемой литературы |  |
|  |  |

## ВВЕДЕНИЕ

 Для максимального охвата населения услугами общественного питания, более рационального использования трудовых, материальных и финансовых ресурсов необходима качественная перестройка организации производства продукции общественного питания. Экономические и технические уровни развития общественного питания позволяют ускорить переход на массовое централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности. В связи с этим необходимо совершенствовать с хозяйственными механизмами и системы экономического стимулирования с тем, чтобы поддерживались материальная и моральная заинтересованность предприятия и отдельных работников в повышении эффективности труда.

Повышение производительности труда в общественном питании во многом зависит от внедрения новой техники, совершенствования организации труда и управления. Правильного сочетания материальных и моральных стимулов. Именно рост производительности труда должен являться основой для увеличения товарооборота, снижения издержек производства и положительно сказываться на уровне хозяйственной деятельности.

Решить поставленную задачу представляется возможным только за счет коренных изменений в организации производства, особую значимость, в которых, должны занять концентрация и централизация кулинарной обработки.

Переход на готовые промышленные методы производства кулинарной продукции будет способствовать эффективному использованию капитальных вложений, основных фондов, кадровых ресурсов и позволит значительно повысить технические уровни фабрик, как полуфабрикатов, так и кулинарных изделий.

В результате реализации предлагаемых мер, большая часть технологического цикла по производству продукции общественного питания мигрирует с мелких предприятий общественного питания, зачастую не соответствующих требованиям современного уровня научно-технического прогресса, на высокомеханизированные предприятия производственного типа. Коренным образом преобразуется сеть предприятий общественного питания: за счет децентрализации потребления произойдет рост торговых площадей при снижении производственных.

## САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

### Личная гигиена

 Личная гигиена - это соблюдение правил гигиены на производстве и в быту. В понятие личной гигиены входит целый комплекс мероприятий.

 Одним из важнейших требований личной гигиены является содержание в чистоте кожи тела и рук. Чистая и здоровая кожа препятствует проникновению в организм микробов. На поверхности тела человека скапливаются сало, остатки пота, отмершие эпителии, пыль, что загрязняет кожу, препятствует нормальному газообмену, отделению пота и сала. Расчесы, ожоги, инфицируясь, приводят к возникновению гнойничковых заболеваний кожи, особенно на руках, которые часто являются причиной стафилококковых пищевых отравлений, поэтому необходимо ежедневно мыться мылом с мочалкой и не реже одного раза в неделю менять постельное белье. На производстве ежедневно до начала работы следует принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.

 Руки следует мыть перед началом работы и при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва, а после пользования туалетом мыть с мылом и дезинфицировать 0,2%-ным осветленным раствором хлорной извести.

 После мытья руки вытирают чистым полотенцем. В отдельных цехах, где микробное обесценение продукции представляет наибольшую санитарную опасность (холодный, кондитерский) для вытирания рук рекомендуется пользоваться индивидуальными салфетками разового применения. Наиболее гигиеничным является электрополотенце. Важное значение имеет содержание в чистоте подноктевых пространств. Ногти необходимо коротко стричь, очень важен уход за полостью рта. Остатки пищи скапливаются между зубами, разлагаются под воздействием микроорганизмов и загрязняют полость рта: при кашле, разговоре, капельки слюны и слизи из орта и носоглотки вместе с содержащимися на них микроорганизмами могут попадать на продукты. Особую опасность представляют больные гриппом, ангиной, катаром верхних дыхательных путей, так как они являются носителями токсикогенных стафилококков, вызывающих тяжелые пищевые отравления. Каждый человек, а работник общественного питания особенно, должен дважды в день (утром и вечером) чистить зубы, а после еды полоскать рот.

 Каждый работник общественного питания должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды. В санитарной одежде не разрешается ходить по улицам, ездить на транспорте, посещать туалет. В карманах санитарной одежды запрещается хранить посторонние предметы.

 Санитарную одежду обычно шьют из белой хлопчатобумажной, легко стирающейся ткани. Колпак или косынку нужно надевать так, чтобы они полностью закрывали волосы.

 Необходимо также следить за чистотой волос. Голову нужно регулярно мыть. Все лица, поступающие на предприятия общественного питания, подвергаются медицинскому обследованию, цель которого не допустить к работе больных или бактерионосителей.

 При поступлении на работу, а в дальнейшем один раз в год работники общественного питания обследуются на туберкулез (флюорография). Больные с открытой формой туберкулеза не допускаются к работе на предприятиях общественного питания. Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, болеющие ангиной, имеющие гнойничковые заболевания кожи, порезы, ожоги. Всех работников предприятий общественного питания обследуют только на носительство бактерий брюшного типа, паратифов, дизентерии, сальмонеллезы (особенно лиц, переболевших кишечными инфекциями, так как они длительное время могут быть бактерионосителями), на наличие венерических и заразных кожных заболеваний.

### Требования к устройству и содержанию производственных помещений.

1. Планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность производственных процессов.
2. Недопустимы встречные потоки чистой и грязной посуды, сырья и полуфабрикатов, готовых блюд.
3. Предприятие должно быть обеспечено холодной и горячей водой
4. Стены производственных помещений должны быть облицованы плиткой на высоту 1,7 м.
5. Полы должны быть покрыты малахской плиткой и иметь трапы с уклоном и решеткой.
6. Цеха для первичной обработки продуктов должны располагаться между складом и кухней.
7. Освещение должно быть естественным.
8. Должна быть обеспечена вентиляция.
9. Отопительные установки должны быть гладко-стенными.
10. Канализационные трубы не должны проходить под торговым залом и производственными помещениями.

### Требования к оборудованию

 Технологическое оборудование предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение. Материал и конструкция не должны оказывать отрицательного влияния на качество продуктов. оборудование должно легко подвергаться санитарной обработке. Самым гигиеническим тепловым оборудованием являются электрические и газовые плиты.

 Один раз в неделю все оборудование цехов после мытья дезинфицируют 0,5%-ным раствором хлорной извести или хлорамина и затем промывают горячей водой.

 К немеханическому оборудованию относят производственные столы (должны иметь ровную, гладкую, прочную, нержавеющую поверхность), производственные и моечные ванны, стеллажи, шкафы, табуреты.

### Требования к инвентарю и инструментам

 Инвентарь- приспособления, разделочные доски, веселки, шумовки, сита и т.д.

 Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород ( дуб, береза, клен) с гладкой поверхностью. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро.

 Весь инвентарь дезинфицируют кипячением в течение 15-20 минут.

 Инструменты – ножи, поварские иглы и т.д.

 Поварские ножи изготавливают из нержавеющей стали, хранят в сухом виде.

 Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой.

### Требования к кухонной, столовой посуде и таре

 Кастрюли, сотейники, чайники, котлы, емкостью не более 60 л. изготавливаются из нержавеющей стали или алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью

 Противни из железа, а сковороды из чугуна.

 Хранят на стеллажах.

 Перед использованием ополаскивают горячей водой.

 Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.

 Столовые приборы изготавливают из алюминия и нержавеющей стали.

## II. Товароведная характеристика сырья.

### Капуста

Капуста белокочанная - наиболее распространенная из всех капустных овощей. В капусте содержится 25% белков; 5% сахаров; 0.8% минеральных веществ; до 70 мг % витамина С.

Кулинарные свойства определяются плотностью кочана и длиной внутренней кочерыги. Плотные кочаны имеют сочные белые листья.

По времени созревания капусту делят на сорта, наиболее распространены в нашем климатическом поясе: средние – Слава, Грибовская; ранние – Колхозница, Скороспелая; поздние – Московская поздняя.

В кулинарии капусту используют для приготовления салатов, борщей , щей, тушения, голубцов и других блюд.

В зависимости от качества капусту подразделяют на 2 товарных сорта: отборная и обыкновенная. Кочаны должны быть свежими, целыми, вполне сформировавшимися, с длиной внешней кочерыги не более 3 см. Масса кочана ранней капусты должна составлять не менее 400 г, средней и поздней – не менее 800 г.

### Картофель

Картофель содержит воды 70-80%; крахмала –12-25%; сахаров 0,3-1,5%; клетчатки – 0,2-1,3%; азотистых веществ – 1,5-3%, минеральных веществ 0,5-2%; жира – 0,1%; витамины – С (20 мг%), В1, В2, В6, РР.

По назначению хозяйственно-ботанические сорта картофеля условно делят на столовые, универсальные, технические и кормовые.

Картофель столовых сортов обладает хорошим вкусом, имеет плавную округлую форму, гладкую тонкую кожицу, не глубоко сидящие глазки. Эти сорта картофеля содержат 12-18 % крахмала.

Универсальные сорта обладают высокой крахмалистостью и сильно развариваются. Их используют для приготовления пюре и жарения. К ним относятся сорта Житомирянка и Бирюза.

По времени созревания картофель делят на сорта, наиболее распространены в нашем климатическом поясе следующие стогловые сорта: средние – Элла, Передовик; ранние – Искра, Весна, Эпрон; поздние – Темп, Берлихинген.

В зависимости от качества картофель подразделяют на 2 товарных сорта: отборный и обыкновенный.

Клубни картофеля должны быть чистые, не увядшие , без повреждений, не проросшие, не позеленевшие. Стандартные ранние клубни картофеля имеют диаметр не менее 3 см, средние и поздние – не менее 5 см.

### Морковь

Морковь содержит много легкоусвояемых сахаров, также провитамина А – каротина и минеральных веществ ( солей калия, натрия, железа)

Содержится 89% воды, 1,3 % белков, 6% сахаров, 0,8% клетчатки, 0,7% золы.

По длине корнеплоды делят на короткие (3-7 см), полу длинные (8-20 см), длинные ( более 20 см).

Из коротких сортов лучшим является сорт Парижская каротель, к полу длинным сортам относят Нантскую, Геранду, к длинным – Валерию.

В кулинарии морковь используют для заправки супов и соусов, в пассированном виде, для приготовления 2-х блюд, холодных закусок.

В зависимости от качества подразделяют на отборную и обыкновенную.

Морковь должна быть свежей, неувядшей, без повреждений и болезней, с наименьшим диаметром 2,5 см.

### Петрушка

В белых кореньях содержатся эфирные масла, 6,5-9,4% сахара, 20-35 мг% витамина С.

Петрушка бывает корневой и листовой. Корни и листья богаты эфирными маслами и поэтому имеют пряный аромат.

Пассированные коренья петрушки используют для приготовления заправочных супов и соусов. Листьями петрушки украшают блюда.

### Луковые овощи

Луковые овощи содержат (в %, не более) сахара – 9, минеральных веществ – 1,2 ; витамины – С, В1, В2 ; наличие эфирных масел и гликозидов придают острый вкус и аромат.

В пищу используют луковицу и зеленое перо ***репчатого*** лука.

Луковица состоит из донца, от которого вниз отходят корни, а вверх – мясистые чешуи.

По форме луковиц, лук может быть плоским, округлым, плоскоокруглым; по цвету различают белый, светложелтый, фиолетовый, коричневый лук; по содержанию остропахнущих веществ, лук делят на острые, полуострые и сладкие сорта.

К острым сортам относят Ростовский, Стригуновский; к полуострым – Даниловский, Каба; к сладким – Краснодарский, Испанский.

Луковицы должны быть вызревшие, чистые, без повреждений и заболеваний с хорошо подсушенными верхними чешуями, диаметром не менее 3 см и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см.

### Зеленый горошек

По сравнению с другими овощами, бобовые богаты легкоусвояемыми белками (4-6,5%), сахарами (2,3 – 6,5%), крахмалом (2 - 6,8%) . Содержат витамины С, РР, группы В, каротин.

Горох делят на лущильный и сахарный. Лущильный горох подразделяют на гладкозерный и мозговой.

На предприятия общественного питания горох поступает в виде натуральных консервов и используется на гарнир и для овощных супов.

### Томаты

В помидорах содержится сахара – 4%, минеральные вещества – 0,7% и органические кислоты – 0,5%.

Из минеральных веществ в состав помидора входят соли калия, магния, натрия и другие. Содержатся витамины С, РР, группы В.

Из столовых сортов помидоров готовят салаты, первые и вторые блюда, консервы – для получения томат-пюре, томатного сока. Сорта помидоров: Маяк, Донецкий, Победитель, Утро.

Плоды должны быть свежими, целыми, без повреждений, чистыми. Наибольший диаметр плода должен составлять не менее 4-х см.

### Маргарин

Маргарин содержит 15,6 – 17% воды, 0,3 – 1,2 % белка, 62 - 83% жира, 0,5-1,2% углеводов.

Для приготовления маргарина используют растительные масла, сливочное масло, гидрогенизированный жир, молоко, соль, сахар, эмульгаторы, пищевые красители, ароматизаторы.

В зависимости от рецептуры и назначения маргарин подразделяют на группы: бутербродный, молочный (столовый), сливочный.

Не допускается использовать в общественном питании маргарин с салистым, прогорклым, нечистым, горьким вкусом, с крошливой консистенцией. По качеству маргарин делят на высший и первый сорта. Марочный маргарин на сорта не делится.

### Говядина

В состав мяса входит вода – 52-78%, белки –16-21%, жиры – 0,5 – 37%, углеводы – 0,4-0,8%. Экстрактивные вещества 2,5-3%, ферменты, витамины А,D, РР, группы В.

Мясо классифицируется по виду, полу, возрасту, упитанности и термическому состоянию.

По возрасту говядину подразделяют на телятину, молодняк и взрослых животных.

По половому признаку - на мясо волов и коров.

По упитанности - на I и II категории.

Из говядины приготавливают бульоны, наиболее нежные части жарят, остальные – тушат и готовят рубленные блюда .

Мясо, поступающее на предприятия общественного питания, должно быть правильно обработано, и иметь маркировку, быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.

### Треска

Треска относится к семейству тресковых. Мясо трески белое, нежное, не содержит мелких межмышечных костей, нежирное (до 1% жира), много (до 20 %) белков и минеральных веществ (кальций, фосфор, калий, магний и другие), витамины А, D, E, K, H, PP, гр.B.

Из трески готовят тушеные, отварные и жареные блюда.

### Хлеб пшеничный

Хлеб пшеничный вырабатывают из муки первого, второго сортов и обойной.

Хранят в помещении при t 14-15oC.

### Молоко

Молоко содержит 85-89% воды, 2,8-4,0% белков, 2,9 – 6% жира, 4-4,7% молочного сахара, 0,7-1% минеральных веществ, витамины A, D, E, C, PP, группы B, 10-15 % сухого остатка.

Вкус и запах молока должны быть чистыми, без посторонних привкусов и запахов.

По консистенции и внешнему виду должно представлять однородную жидкость, без осадка. Цвет должен быть белым, со слегка желтоватым оттенком.

Молоко используется для приготовления супов, соусов, каш, киселей.

### Сухари панировочные

Сухари панировочные вырабатывают из муки 1-го и 2-го сортов.

Используют для обвалки котлет перед жареньем.

Сухари должны быть хрупкими, цвет от светло-коричневого до коричневого. Хранят при t 20-22oC.

### Кулинарный жир

Кулинарный жир представляет собой безводную смесь различных растительных и животных жиров. В нем содержится 99,7% жира и 0,3% воды.

Температура плавления 28-36оС.

Кулинарные жиры выпускаются следующих видов: жир фритюрный, сало растительное, украинский жир, белорусский, восточный и другие.

### Мука пшеничная

Мука пшеничная представляет собой порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков. Содержится 14-15 % воды, 10,3 –12,9 % белков, 0,9-1,8 % жиров, 55,8 – 67,7 % крахмала, 0,1 – 1,9 % клечатки, 0,5 – 2 % золы, витамины В1, В2, РР.

В муке содержаться фософор, калий, магний, железо и другие.

Муку делят на крупчатку (для приготовления макаронных изделий), высший (для выпечки сдобных изделий), 1 сорт ( для приготовления блинов, пирожков, панирования, пассирования), 2 сорт и обойную ( для изготовления хлеба).

Цвет муки должен быть однотонным. Запах и вкус – свойственный нормальной муке, без посторонних запахов и привкусов.

Хранят муку при температуре 12-18оС и относительной влажности 60-70%.

Одним из основных показателей сорта муки является зольность. Чем выше сорт муки, тем ее зольность ниже, т.к. это показатель количества отрубей, содержащих минеральные вещества.

Зольность муки не должна превышать нормы, установленной стандартом: высшего сорта – 0,55%, 1-го – 0,75%.

Качество муки зависит от количества и качества клейковины ( набухших нерастворимых белков муки в виде упругой эластичной массы). Для каждого сорта муки стандартом установлено определенное количество клейковины, в среднем 20-30% от массы муки.

По цвету клейковина бывает светлая, серая, темная.

По эластичности и растяжимости делится на 3 группы:

мука бывает “сильная”, “средняя”, “слабая”.

###  Томатное пюре

Томатное пюре получают путем уваривания протертой томатной массы из зрелых томатов в открытых чанах, а томатную пасту – в вакуум-аппаратах.

Томатное пюре вырабатывают с содержанием сухих веществ 12, 15 и 20%, томат-пасту несоленую – 25, 30, 35-40% и соленую – 27, 32, 37%.

### Сахар

Сахар состоит из чистой сахарозы, получают из сахарной свеклы или сахарного тростника. Сахар бывает следующих видов: сахар –песок обыкновенный, рафинированный, мелкокристаллический, крупнокристаллический.

Сахар-песок должен состоять из блестящих кристаллов влажностью 0,14 %. Вкус должен быть сладким, без посторонних привкусов и запахов, консистенция сыпучая, без комков, цвет белый, хорошо растворяется в воде.

### Клюква

Клюква относится к дикорастущим ягодам. Ягоды мелкие, сочные, красные с приятным кислым вкусом.

В клюкве содержаться сахара, органические кислоты (способствующие длительному хранению ягод), а также витамин С.

Хранят клюкву на предприятии общественного питания 1-2 дня при t=4oC.

###  Желатин

Продукт в виде прозрачных пластин, крупинок или порошка бесцветного или светло-желтого цвета.

Желатин получают из коллаиносодержащего сырья (пленки, кости, обрезки, кожа) путем вываривания экстракта, последующей обработки и сушки.

Желатин пищевой по качеству подразделяют на 1, 2, 3 сорта.

Он не должен иметь постороннего запаха и привкуса.

Хранят при температуре 17oC и относительной влажности воздуха 70% в сухом месте до 1 месяца.

***ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ***

Суп из овощей является важным источником минеральных веществ и витаминов. Его готовят на костном, мясокостном бульонах, грибном и овощном отварах.

Для приготовления овощного супа необходимо в первую очередь в первую очередь обработать продукты.

Кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки (удаление посторонних примесей, загнивших экземпляров и распределение овощей по размеру и качеству), мытья (удаления с поверхности овощей земли и песка), очистки (удаления несъедобной части овощей) и нарезки (способствует более равномерной тепловой обработке, улучшает вкус блюда).

У капусты снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыги и промывают. Затем кочан промывают и вырезают кочерыгу.

Картофель сортируют и калибруют по размерам, моют и очищают от кожицы. Клубни очищенного картофеля должны быть чистыми, упругими, без темных пятен, остатков глазков и кожицы, цвет от белого до кремового, поверхность гладкая.

Морковь сортируют, удаляя загнившие экземпляры, у молодой моркови отрезают ботву, промывают, очищают и снова моют. После очистки морковь должна быть чистая, упругая, цельная, однородная по окраске, без остатков корешков и ботвы, без гнили, темных пятен и остатков кожицы.

Петрушку сортируют, отрезают зелень и корешки, промывают, зелень перебирают, удаляя испорченные листья, а корешки зачищают.

 Лук репчатый сортируют, отрезают нижнюю часть – донце и шейку, снимают сухие чешуйки, и промывают в холодной воде. Очищенный лук должен быть упругим, чистым, целым, с окраской, свойственной сорту, без темных пятен и гнили.

 У лука-порея отрезают корешок, удаляют сухие пожелтевшие листья, разрезают вдоль и промывают.

 Помидоры сортируют, удаляют испорченные, промывают и вырезают место прикрепления плодоножки.

 После первичной обработки производят нарезку овощей: капусту нарезают шашками (квадратиками), картофель – крупными кубиками, морковь и петрушку – брусочками, репчатый лук и помидоры – дольками.

Овощной суп готовим на мясокостном бульоне.

Для этого бульона используют мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки массой 1,5-2 кг и трубчатые, тазовые, грудные и позвоночные кости.

Подготовленные кости кладут в котел, на них укладывают мясо, заливают холодной водой при сильном нагреве, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом нагреве, периодически снимая жир.

 Через 1,5 – 2 часа мясо вынимают, а кости продолжают варить, за 30-40 минут до конца варки кладут подпеченные белые коренья и лук, пучок пряных овощей (укроп, петрушка).

 Готовый бульон сливают и процеживают.

 Бульон должен быть прозрачным, желтого, с коричневатым оттенком, цвета, вкуса того продукта из которого приготовлен.

 Теперь нужно подготовить овощи.

 Нарезанные коренья и лук пассируют на сковороде. В начале в посуде растапливают маргарин 10-15% массы продуктов, затем кладут овощи слоем 3-4 см и пассируют при t=110-120oC, периодически помешивая.

В готовый кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, закладывают пассированные овощи, затем картофель и варят 10-15 минут, добавляют помидоры и консервированный зеленый горошек, за 5-7 минут до конца варки, кладут соль и специи (лавровый лист, перец). Затем суп доваривают.

Отпускают суп в подогретой до 40оС тарелке или суповой миске.

Вначале в тарелку кладут кусочки мяса, затем наливают суп и, наконец, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки – для обогащения витаминами и улучшения аромата и вкуса.

Норма отпуска супа на порцию может быть 500, 400, 300, 250 г. в зависимости от спроса потребителей.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Вкус | Цвет | Запах |
| Коренья, капуста, картофель должны сохранить форму нарезки, консистенция овощей - мягкая | В меру соленый | Жир на поверхности ярко-оранжевый | Аромат свежих овощей и зелени. |

Суп хранят не более 2-х часов. При длительном хранении ухудшается вкус и внешний вид, понижается витаминная активность.

Второе блюдо – рыбные котлеты.

В рыбных блюдах много белков, которые усваиваются легче, нежели белки мяса. Рыбные котлеты приготавливают из рыбной котлетной массы.

Для приготовления массы используют мелкокостную чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую хрящевую рыбу.

В данном случа массу готовим из трески.

Треску разделяют на филе без кожи и костей. Для этого сначала производят оттаивание рыбы, затем удаляют внутренности через разрез в брюшке , затем удаляют черную брюшную пленку и голову, промывают, снимают верхнее филе с реберными костями, пластованием рыбы, удаляют позвоночные кости, срезают с филе реберные кости и удаляют с филе кожу.

Отходы составляют 50-68%.

Затем нарезают кусочками и пропускают через мясорубку.

Потом замачивают пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта в молоке, Чтобы масса имела однородный цвет с хлеба предварительно срезают корки. Хлеб составляет 25% котлетной массы.

Измельченное пюре и набухший хлеб (в некоторых районах нашей страны, например на севере и дальнем Востоке вместо хлеба добавляют нежирный и некислый творог) соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалке или вручную.

Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца.

Котлетная масса является скоропортящимся изделием, поэтому для ее приготовления рыбу и молоко используют охлажденными .

После пропускания через мясорубку массу охлаждают и сразу разделывают на полуфабрикаты. Котлеты формируют с помощью машины КФМ-2, которая делит массу на порции и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную.

При ручном способе формирования котлет, в левую руку помещают часть массы, а правой – отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой, после чего котлетам придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом. Изделия панируют в белой панировке (мелко тертый черствый пшеничный хлеб без корок) и подравнивают края.

Масса полуфабриката –114, 115, 86 грамм.

Котлеты жарят основным способом (тепловая обработка продукта с небольшим количеством жира при t = 140-150oC) c двух сторон до образования румяной корочки 8-10 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут.

Отпускают котлеты 1-2 штуки на порцию в мелких тарелках, блюдах, или в порционных сковородах.

Рыбные котлеты гарнируют картофельным пюре.

Вначале производят первичную обработку картофеля - сортируют, калибруют по размеру, моют и очищают от кожицы.

Затем, очищенный картофель одинаковой величины кладут в котел (кастрюлю), заливают горячей водой, так чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, посуду закрывают крышкой, доводят до кипения и варят до готовности при слабом кипении. Затем отвар сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии пртирают. В горячем состоянии при 80OС клетки, содержащие крахмальный клейстер эластичны и при протирании сохраняются.

В остывшем – клетки становятся хрупкими и при протирании разрываются, из них выделяется клейстер, поэтому пюре получается клейким, тягучим, что ухудшает его вкус и внешний вид.

 В протертый картофель добавляют растопленное сливочное масло или маргарин, прогревают, непрерывно помешивая, вливают горячее кипяченое молоко и взбивают до получения пышной массы.

 Картофельное пюре хранят на мармите не более двух часов.

 При отпуске котлеты рыбные отпускают на тарелку, картофельное пюре кладут сбоку, и рядом подливают томатный соус. Соус можно подать отдельно в соуснике.

 Томатный соус готовят на основе белого соуса. Так как блюдо рыбное, соус приготавливают на рыбном бульоне.

 Для приготовления бульона берут рыбные пищевые отходы (кости, плавники, кожа, голова без жабер). Подготовленные пищевые отходы кладут в котел и заливают холодной водой (на 1 кг рыбных продуктов – 2,5 л. воды), доводят до кипения, снимают пену, кладут белые коренья, петрушку, лук, варят при слабом кипении 50-60 минут, затем бульон процеживают.

 Потом приготавливают мучную белую пассировку с жиром. В посуде растапливают сливочное масло, вводят непрерывно помешивая, просеянную муку, нагревают при температуре 120OC до кремового оттенка. Пассированная мука должна хорошо рассыпаться. Затем обработанные коренья и репчатый лук нарезают соломкой. В посуде растапливают жир, затем кладут нарезанные овощи и пассируют до размягчения, далее добавляют томатное пюре, разведенное небольшим количеством воды или бульона, и пассируют еще 15-20 минут.

 Готовую белую жировую пассировку разводят горячим рыбным бульоном, соединяют с пассированными овощами и томатом и варят еще 30 минут. За 10 минут до конца варки добавляют специи (перец, лавровый лист, соль). Затем соус процеживают и доводят до кипения(стерилизуют).

 Чтобы на поверхности соуса не образовалась пленка, соус защипывают маргарином или сливочным маслом, то есть кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

# Котлеты рыбные

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Вкус | Цвет | Запах |
| Должны сохранять свою форму, не иметь трещин, состоять из однородной массы. Поверхность покрыта хорошо прожаренной корочкой. |  | на разрезе цвет от белого до серого, изделия сочные и рыхлые. |  |

# Картофельное пюре

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Вкус | Цвет | Запах |
| Консистенция густая, пышная однородная, без кусков непротертого картофеля | Свойственный вареному картофелю | От кремового до белого, без темных включений. |  |

# Томатный соус

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Вкус | Цвет | Запах |
| овощи мелко и аккуратно порезанные, на поверхности не должно быть пленки.Консистенция жидкой сметаны, однородная без комков муки | ярко-выраженный кисло-сладкий с привкусом рыбы | Красный. |  |

При подаче котлеты рыбные кладут на тарелку, рядом картофельное пюре, его посыпают зеленью.

 Блюдо можно украсить кусочками овощей – огурцов, помидоров, лимона, зеленью.

 Отдельно в соуснике подают томатный соус.

На десерт – мусс клюквенный.

 Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу. Для получения одного килограмма мусса берут 27 грамм желатина.

 Желатин замачивают в холодной воде для набухания в течение 1-1,5 ч.

 Клюкву перебирают, промывают, отжимают из нее сок и хранят в холодильнике. Массу проваривают в воде, процеживают отвар, вводят в него сахар и набухший желатин, растворяют размешивая и доводят до кипения, добавляют клюквенный сок.

 Полученное клюквенное желе переливают в неокисляющуюся удобную для взбивания посуду, охлаждают до 20OC и взбивают вручную веничком или с помощью взбивальной машины, пока не образуется устойчивая пышная масса. При этом мусс увеличивается в объеме в 4-5 раз.

 Взбивают мусс в холодном помещении, а небольшое количество – в посуде, поставленной в холодную воду или на лед.

 Хорошо взбитый мусс быстро перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки и ставят в холодильник на 1-1,5 часа.

При взбивании следят за тем , чтобы мусс не застыл до раскладывания его в формы.

Охлажденный мусс вынимают из формочек. Для этого их опускают на 2-3 сек. в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивая и перевертывая их, осторожно выкладывают мусс в подготовленные креманки или на десертную тарелку. Если мусс формовали в лотке, тое го нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

 Затем готовят сироп: разминают клюкву, соединяя с небольшим количеством горячей воды, проваривают в течение 5 минут, процеживают, соединяя с сахаром и растворяя его при кипении. Готовый сироп охлаждают.

 Мусс укладывают в креманки или тарелки и поливают этим сладким клюквенным сиропом.

# Мусс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Вкус | Цвет | Запах |
| Мелко пористая нежная, слегка упругая консистенция, пышная застывшая масса. Форма квадратная или треугольная с волнистыми краями | сладкий, с чуть кисловатым привкусом. | розовый |  |

Мусс хранят в холодильнике в охлаждаемом помещении при t от 0 до 14ОС в течение суток.

Для хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую или эмалированную.***ОБОРУДОВАНИЕ***

Оборудование на предприятиях общественного питания подрадздеялется на следующие виды: холодильное оборудование, к которым относятся холодильники и морозильные камеры; тепловое оборудование – электрические плиты; механическое – соковыжималки, миксеры, мясорубки; прочее электрооборудование - микроволновая печь и фритюрница.

### Овощерезательный механизм МС-10-160

 Относится к механическому оборудованию, приводится в действие универсальным приводом ПУ-0,6.

 Механизм предназначен для нарезки сырых овощей ломтиками и соломкой.

 Состоит из корпуса, загрузочного бункера и рабочей камеры, в нижней части которого расположено загрузочное окно. Загрузочный бункер имеет улиткообразную форму, обеспечивающую подачу и прижатие продукта к диску с ножами.

 Рабочими органами механизма являются диск и сменные колодки с ножами. Диск имеет гайку, регулирующую толщину нарезки овощей. При вращении гайки изменяется расстояние между ножевыми колодками и поверхностью диска. Внутри рабочей камеры расположен горизонтальный рабочий вал со шпонкой, на которой устанавливаются диск и ножевые колодки.

 При сборке механизма корпус вставляют хвостовиком в горловину привода и поворачивают на некоторый угол, для того, чтобы рабочий вал попал в гнездо вала редуктора.

 На рабочий вал устанавливают диск с ножевой колодкой.

 Для нарезки овощей ломтиками устанавливают колодку с прямыми ножами, для нарезки соломкой устанавливают с дисковыми ножами или диск с режущей кромкой. На корпусе с помощью откидных болтов укрепляется загрузочный бункер.

 Подготовленные овощи (промывают и очищают, крупные вручную разрезают на несколько частей) загружаются в улиткообразную воронку , заклиниваются между улиткой и диском и срезаются ножами вращающегося диска.

 Нарезанные овощи попадают в подставленную тару через разгрузочное окно.

### Правила эксплуатации

 Перед началом работы на овощерезательных машинах проверяют их санитарно-техническое состояние; проверяют наличие и исправность заземления, правильность сборки, надежность крепления ножей, ножевых блоков и решеток, а также прочность крепления бункера и воронки.

 При осмотре рабочих органов поверхности ножей должны находится в одной плоскости.

 Затем машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу, если нет посторонних шумов, то машина исправна.

 Загружают машину при включенном электродвигателе.

После окончания работы выключают электропривод, затем механизм.

Потом разбирают, тщательно промывают все рабочие части, протирают их и просушивают.

Во избежание появления ржавчины приводной вал и рабочие органы смазывают пищевым несоленым жиром.

### Техника безопасности

 Запрещается поправлять продукты руками, а также удалять крошки и застрявшие ломтики во время работы механизма. Проталкивать овощи разрешается только специальным толкачом.

 Во время работы категорически запрещается открывать предохранительные крышки.

Замену дисков и ножей производят только после полной остановки двигателя.

В случае появления неполадок в работе машины ее немедленно выключают.

Запрещается работать без заземления.

***ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА РЫБНОГО ЦЕХА***

Правильное размещение производственных цехов, рациональная организация рабочих мест повышают производительность труда, позволяют более экономично расходовать сырье, сокращают отходы при кулинарной механической обработке продуктов и улучшают качество выпускаемых изделий.

 Площадь цехов зависит от мощности предприятия.

 Высота помещений должна быть не менее 3 м, стены облицованы керамической плиткой на 1,7 м.

 Полы делают водонепроницаемыми с уклоном к трапу для стока воды.

 Для обеспечения хорощего естественного освещения производительных цехов, соотношение площади окон и пола должно быть 1:8.

 В рыбном цехе осуществляют кулинарную механическую обработку рыбы, рыбных продуктов и приготовление полуфабрикатов для основного производства, магазинов кулинарии и доготовочных предприятий.

 Рыба в цех поступает мороженой, соленой и охлажденной.

 Фабрики – заготовочные и рыбокомбинаты поставляют полуфабрикаты в виде филе, фарша, обработанных тушек. В этом случае требуется лишь незначительная доработка.

 Линия обработки рыбы на заготовочных предприятиях общественного питания предназначена для следующих операций: оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, очистка от рыбной чешуи, потрошения, отрубания голов и плавников, промывания и изготовления полуфабрикатов.

 Оттаивают рыбу на воздухе или в холодной воде (из расчета 2 л. воды на 1 кг. рыбы), добавляя на 1 л. воды 10 г. соли для уменьшения потерь минеральных веществ.

 Осетровую рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах или производственных столах. После оттаивания ошпаривают в специальных котлах в течение 3-4 минут.

 Соленую рыбу вымачивают в специальных котлах в течении 4-6 часов в ваннах, периодически меняя воду.

 Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов.

 Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом вдоль заднего края .

 Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Для стекания воды из промытой рыбы с двух сторон ванн предусмотрены бортики.

 Рыбные полуфабрикаты, отправленные на другие предприятия, погружают в 15%-ный раствор поваренной соли при t от –4оС до –6oC на 5-6 минут.

 Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры. Температура хранения от –4оС до +6oC.

 Рабочее место-часть производственного цеха, приспособленное для выполнения тех или иных производственных операций.

 Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ.

 Весы, специи и приправы при необходимости размещают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску перед собой ножи хранят в специальном приспособлении у края стола ил на стене.

 К инвентарю рыбного цеха относятся: производственные столы, ванны для оттаивания и вымачивания рыбы, ванны с 2-мя отделениями для промывки рыбы, стеллажи для оттаивания рыбы, специальные котлы для ошпаривания, специальные столы для очистки и потрошения, механические или ручные скребки или терки для очистки рыбы, весы, комплекты ножей, различные разделочные доски, мясорубка, котлы, черпаки для выемки рыб из ванн.

### Безопасность и охрана труда в рыбном цехе.

 Администрация предприятия обязана обеспечить безопасность работы на всех рабочих участках. Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации.

 Пол в цехе должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.

 Производственные столы и ванны должны быть без острых углов.

 Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места.

 После окончания работы тщательно промывать и протирать все машины. Ножи должны иметь прочно закрепленные ручки и острые лезвия.

 Рыбу можно вынимать из ванн только специальными черпаками.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ: