Содержание

Введение

1. Подготовка сырья

2. Расчет рецептур

2.1 Расчет рецептуры блюда "Заливное из языка"

2.2 Расчет рецептуры торта "Незабудка"

3. Организация работы цеха

3.1 Организация работы мясного цеха

3.2 Организация работы кондитерского цеха

4. Правила эксплуатации оборудования

4.1 Универсальная кухонная машина

4.2 Тестомесильная машина

4.3 Взбивальная машина

Список литературы

## Введение

Бисквит - это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, который получается энергичным сбиванием яичного меланжа с сахаром, перемешиванием сбитой массы с мукой и последующей выпечкой полученного теста [6, с.44].

Пищевая ценность кондитерских изделий определяется содержанием в них белков, незаменимых аминокислот, витаминов, энергетической ценностью, химическим составом муки. За счет зерновых продуктов возмещается более половины потребности организма и около 40% белка. Но белки муки неполноценны, т.к. соотношение незаменимых аминокислот далеко от оптимального. В основном, мучные кондитерские изделия являются источниками углеводов, сахаров, крахмала, незначительно количество пищевых волокон.

Мясные блюда являются для человека важнейшим источником белка. Особая роль белков мяса обусловлена тем, что, во-первых, аминокислотный состав мышечных белков близок к оптимальному и, во-вторых, коэффициент усвоения их очень высок (97%). Белки соединительной ткани неполноценны, но в сочетании с мышечными белками биологическая ценность их значительно повышается. Кроме того, в состав мясных блюд входят гарниры, в которых тоже имеются белки. Обычно, белки, содержащиеся в гарнирах, неполноценны, а в сочетании с мясом биологическая ценность их возрастает. Наиболее ценны в этом отношении сложные овощные гарниры. Мясные блюда содержат также жиры, которые повышают калорийность изделий. Ценен и минеральный состав мясных блюд. Блюда из мяса, и особенно из субпродуктов, содержат витамины группы В. Таким образом, мясные блюда относят к наиболее ценной кулинарной продукции [9, с.519].

## 1. Подготовка сырья

1) На предприятия общественного питания субпродукты поступают в охлажденном и замороженном состоянии. Мороженые субпродукты укладывают в один ряд на противни или лотки и размораживают в мясном цехе при температуре 15-160С. Языки зачищают от загрязнений, отрезают горловину и тщательно промывают.

2) *Муку пшеничную* и *крахмал* просеивают через сито с ячейками не более 2,5 мм и пропускают через магнитоуловители. *Сахар-песок* просеивают через сито с размерами ячеек не более 3 мм и пропускают через магнитоуловители. *Рафинадную пудру* просеивают через сито с ячейками 1,5-2,0 мм. *Масло сливочное* тщательно зачищают с поверхности, разрезают на куски. Банки с *меланжем* для оттаивания помещают на 2,5-3 ч в ванны с водой температурой не выше 450С. Затем банки вскрывают и меланж процеживают через сито. Размороженный меланж должен быть использован в течение 3-4 ч. *Молоко* процеживают через сито с ячейками 1 мм, а затем кипятят. *Молоко сгущенное* процеживают через сито с размерами ячеек 2 мм. *Яйца* обрабатывают в соответствии с действующими Санитарными правилами для предприятий общественного питания. Обработанные яйца разбивают и выливают в отдельную посуду по 3-5 шт. во избежание попадания испорченных яиц во всю яичную массу. После проверки запаха и внешнего вида яичной массы ее переливают в другую производственную тару большего объема. Перед использованием яичную массу процеживают через сито ячейками размером 3 мм. *Какао-порошок* просеивают через сито с ячейками размером 1-1,5 мм. *Крошку* просеивают через сито с ячейками размером 2 мм [3, с.11].

## 2. Расчет рецептур

## 2.1 Расчет рецептуры блюда "Заливное из языка"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию, г | На 100 порций, кг |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Мясное ассорти: телятина | 47 | 31 | 4,7 | 3,1 |
| Масса отварной телятины | - | 20 | - | 2,0 |
| Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями): тамбовский | 20 | 15 | 2,0 | 1,5 |
| Язык говяжий | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Масса вареного языка | - | 15 | - | 1,5 |
| Масса готовых продуктов | - | 50 | - | 5,0 |
| Желе мясное №574 | - | 75 | - | 7,5 |
| Яйцо | ¼ шт.  | 10 | 25 шт.  | 1,0 |
| Морковь | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Огурцы | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Помидоры свежие | 24 | 20 | 2,4 | 2,0 |
| Горошек зеленый консервированный | 15 | 10 | 1,5 | 1,0 |
| Капуста цветная маринованная | 18 | 10 | 1,8 | 1,0 |
| Салат  | - | 20 | - | 2,0 |
| Соус №569 | - | 20 | - | 2,0 |
| Выход | - | 225 | - | 22,5 |

Технология приготовления:

Мякоть телятины и язык нарезают тонкими ломтиками. В форму наливают желе и охлаждают, когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, не застывшую часть желе сливают, наполняют форму тонко нарезанными ломтиками мясного ассорти, языка и фигурно нарезанными овощами и салатом. Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают. Заливное готовят в порционных формах. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо.

Требования к оформлению, подаче и реализации.

Подают блюдо на закусочной тарелке. Температура подачи 10-140С. Соус подают отдельно в соуснике.

Требования к качеству.

Мясные продукты должны быть нарезаны поперек волокон тонкими широкими кусками без мелких кусочков. Окраска поверхности должна быть свойственна цвету мясного продукта с учетом его тепловой обработки, без изменений окраски (позеленения, темных пятен). Консистенция желе плотная, упругая, мясных продуктов и субпродуктов - мягкая [9, с.634].

Условия и сроки хранения.

Холодные блюда и закуски следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0-60С и относительной влажности воздуха 75-85%. Заливное из языка можно хранить и реализовывать не более 24 ч [9, с.635].

## 2.2 Расчет рецептуры торта "Незабудка"

Технология приготовления.

Бисквитный полуфабрикат зачищают и выравнивают ножом до правильной формы, разрезают в горизонтальном направлении на два пласта. Верхний пласт снимают. Поверхность нижнего пласта слегка пропитывают сиропом с помощью кисточки или специальной лейки. На нижний пласт бисквитного полуфабриката равномерно наносят крем и покрывают вторым пластом полуфабриката. Верхний пласт пропитывают сиропом, но несколько обильнее, чем нижний, покрывают равномерно кремом. Боковые стороны покрывают кремом и обсыпают крошкой. Верхнюю поверхность бисквитного полуфабриката покрывают шоколадной глазурью, подогретой до 300С, и художественно отделывают кремом.

Расчет рецептуры торта "Незабудка"

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья на полуфабрикаты, г | Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г |
| Бисквит  | Сироп для промочки | Крем сливочный "Новый" | Крем "Новый" шоко-ладный | Глазурь шоколадная | Крошка бисквитная жареная | Молочно-сахарный сироп |  |
| Мука пшеничная | 1265 |  |  |  |  | 43 |  | 1308 |
| Крахмал картофельный | 312 |  |  |  |  | 10 |  | 322 |
| Сахар-песок | 1562 | 795 | 502 |  |  | 53 | 681 | 3593 |
| Меланж | 2603 |  |  |  |  | 88 |  | 2691 |
| Эссенция | 15,6 |  |  |  |  | 0,5 |  | 16,1 |
| Масло сливочное |  |  | 816 | 743 |  |  |  | 1559 |
| Пудра ванильная |  |  | 9 | 6,6 |  |  |  | 15,6 |
| Коньяк или вино десертное |  | 74,3 | 2,8 |  |  |  |  | 77,1 |
| Эссенция ромовая |  | 3 |  |  |  |  |  | 3 |
| Коньяк |  |  |  | 3,4 |  |  |  | 3,4 |
| Сироп молочно-сахарный №43 |  |  |  | 955,9 |  |  |  | 955,9 |
| Какао-порошок |  |  |  | 84 |  |  |  | 84 |
| Глазурь шоколадная |  |  |  |  | 300 |  |  | 300 |
| Молоко |  |  |  |  |  |  | 326 | 326 |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром |  |  | 192 |  |  |  |  | 192 |
| Итого сырья на полуфабрикаты | 5757,6 | 872,3 | 1521,8 | 1792,9 | - | 194,5 | 1007 | 11146,1 |
| Выход полуфабрикатов и готовой продукции | 4500 | 1550 | 1750 | 1750 | 300 | 150 | 955,9 | - |
| Выход готовой продукции | - | - | - | - | - | - | - | 10000 |

Требования, предъявляемые к качеству.

Торты должны иметь правильную форму, без изломов и вмятин. Верхняя и боковые поверхности должны быть равномерно покрыты и отделаны кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается поседение шоколадной глазури. Изделия не должны иметь неприятного запаха и привкуса несвежих продуктов или других посторонних привкусов и запахов.

Хранение.

Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Окончанием технологического процесса считают достижение температуры +60С внутри изделия [1, с.37].

Кондитерские изделия со сливочным кремом хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре не выше 60С и не ниже 00С не более 36 ч. [2, с.5]

## 3. Организация работы цеха

## 3.1 Организация работы мясного цеха

Мясной цех предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленого мяса и котлетной массы).

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют собственное их производство. С этой целью на участке обработке мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, стул разрубочный, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Используют также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусочных полуфабрикатов.

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

1) обработка мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; туш баранины и телятины;

2) обработка птицы, дичи и субпродуктов [8, с.37].

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш. Технологический процесс обработки мяса в цехах, работающих на сырье, организуют по схеме: размораживание туш→обмывание и обсушивание→ деление на отруба→обвалка отрубов→жиловка и зачистка частей→ приготовление полуфабрикатов→укладка в функциональнее емкости→ охлаждение и кратковременное хранение→транспортирование. При работе мясных цехов на крупнокусковых полуфабрикатов операции по обвалке, зачистке и жиловке мяса отсутствуют [4, с.128].

Оттаивание и промывание мяса производят, подвесив туши над трапом или опустив их в ванну с проточной водой, с помощью щеток-душей. Предварительно с поверхности туши удаляют клеймо и делают зачистку. Промытое мясо обсушивают салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Разруб туши на части производят на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркуляционной пилой. Разрубочный стул изготавливают из твердых пород дерева (дуб, береза) и обтягивают обручем из нержавеющей стали [1, с.15].

Для обвалки мяса используют производственные столы, ширина которых не менее 1 м. Столы с металлической крышкой оборудуют бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. Обвалку мяса производят с помощью обвалочных ножей. Процесс обвалки мяса совмещают с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складывают в передвижные тележки, ванны или другую тару. Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих места, где устанавливают производственные столы с решетчатыми полками, на которых размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе - небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий цех или холодильную камеру, используя передвижные стеллажи с противнями.

Для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса оборудуют рабочее место повара с учетом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировке, формовке полуфабрикатов: устанавливают лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу [8, с.39].

## 3.2 Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах.

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Если предусмотрен единовременный выпуск изделий из песочного, слоеного, дрожжевого теста, то дополнительно организуют рабочее место, аналогичное по своему оборудованию рабочим местам для производства изделий из дрожжевого теста.

Бисквитное тесто взбивают механической взбивалкой. Подготовительные операции (приготовление яичной массы, раствора сахара), а также размещение взбитого теста в формы осуществляются на производственном столе. После того, как готовое тесто подано на рабочее место, кондитер производит дозировку, раскатку теста и формовку изделий. На большинстве предприятий процесс дозировки выполняют вручную, что требует больших затрат времени. Эту операцию можно механизировать путем установки полуавтоматического тестоделителя. Для дозировки теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол - весы, справа - тестоделитель. Для раскатки теста применяют тестораскаточные машины. Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодильным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста. На рабочем месте должны быть деревянные скалки с вырезанными на них штампами для раскатки теста и нанесения определенного рисунка, а также различные приспособления, облегчающие раскатку теста.

Из дрожжевого теста после брожения формуют изделия. Тесто делят на куски определенной массы и придают им требующуюся форму. Для формовки изделий рабочее место оборудуют такими же передвижными стеллажами с кондитерскими листами. Стеллажи по мере наполнения откатывают к месту расстойки теста. Формуют изделия в основном вручную с помощью различных выемок или тестоделителя с электрическим приводом. Нижнюю часть ручных выемок делают острой, а верхнюю снабжают ободком, предохраняющим руки от повреждений. Для нарезки теста применяют как резцы, так и тестоделители.

Отделочные полуфабрикаты - кремы, сиропы и помады - готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой, производственными столами, моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей.

Для приготовления помады применяют универсальную машину (она же может варить сироп, охлаждать его и взбивать); для измельчения массы мака - универсальный привод со сменными механизмами; для измельчения сливочного масла - специальную машину, нарезающую масло стружкой; для приготовления масляных и белковых кремов - взбивальные машины; для пластования и разрезания полуфабрикатов из бисквитного, слоеного, песочного теста - специальные приспособления: дисковые резцы, нож-пилу, пластинки мерные; для пропитки сиропом пластов бисквитных тортов и пирожных, а также ромовой бабы - специальные лейки; для заполнения трубочек из заварного теста кремом - специальные машины - дозаторы крема.

Для отделки мучных кулинарных изделий рабочее место оборудуют производственными столами, на которых должны быть различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом и др. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стеллаже полку или шкаф для ножей, фигурных выемок и других инструментов. Крем в дежах, котлах, кастрюлях ставят на табуретах у стола.

## 4. Правила эксплуатации оборудования

## 4.1 Универсальная кухонная машина

Перед началом работы проверяют надежное крепление привода к крышке рабочего стола. Проверяют наличие и исправность заземления и включают на короткое время электродвигатель, чтобы определить правильность вращения рабочего вала привода, затем к нему присоединяют сменный механизм, предназначенный для выполнения требуемой технологической операции. Хвостовик сменного механизма вдвигают в горловину привода до упора, закрепляют зажимными винтами. После включения двигателя предназначенные для обработки продукты порциями загружаются в рабочую камеру работающего механизма. Исключением являются взбивальные и многоцелевые механизмы, в которые сначала загружаются продукты, а затем включается электродвигатель [5, с.42].

## 4.2 Тестомесильная машина

Чистую дежу подкатывают к машине под месильную лопасть, находящуюся в верхнем положении. Дежа фиксируется в определенном положении. В подготовленную машину вручную подают подлежащие перемешиванию продукты. Затем поворотом рычага на дежу опускают предохранительные щиты и включают электродвигатель. После окончания замешивания теста выключают электродвигатель. При этом месильная лопасть должна находиться в верхнем положении - вне дежи. Затем поворотом рычага поднимают предохранительные щиты и счищают с месильного рычага тесто, после чего нажимают педаль и выкатывают дежу.

## 4.3 Взбивальная машина

До начала работы проверяют исправность электропусковых приборов и заземления, а также крепления бачка к станине. На рабочий вал машины насаживают необходимый взбиватель и закрепляют его. Загружать продукты в бачок и определять их готовность разрешается только при выключенном электродвигателе. После окончания взбивания электродвигатель выключают и после полной его остановки снимают взбиватель. Затем освобождают крепящий бачок. Освободив бачок от продукта, его промывают горячей водой и просушивают. Наружные поверхности машины протирают влажной тканью [5, с.406].

## Список литературы

1. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996

3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеоиздат, 1998

4. Никуленкова Т.Т. и др. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Колос, 2000

5. Оборудование предприятий общественного питания. Т.1: Механическое оборудование/ Елхина В.Д. и др. - М.: Экономика, 1987

6. Талейсник М.А. и др. Технология мучных кондитерских изделий. - М.: Агропромиздат, 1986

7. Технология продукции общественного питания. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Ратушный А.С. и др. - М.: Мир, 2004

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2004

9. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. - Мн.: Новое издание, 2002