Федеральное агентство по образованию

Государственный образовательное учреждение высшего

профессионального образования

Санкт-Петербургский торгово-экономический институт

Контрольная работа по «технологии продуктов

и общественного питания »

Заочное отделение

Специальность: технологи продуктов и общественного питания

Курс V

Группа 451

Зачетная книжка № 25397

Выполнил Хомылев Виктор Юрьевич

Перподаватель

Санкт-Петербург

2008

**1. Технология холодных закусок из мяса, мясных продуктов. Подготовка**

**Продуктов, особенности ассортимента, рецептуры, правила закусок, требования к реализации.**

Холодные закуски обычно подают в начале приема пищи. Холодные имеют меньший выход подают их либо без гарнира либо с очень малым количеством его.

При изготовлении закусок заключительной операцией часто является механическая обработка (нарезка готовых продуктов, оформление и др.)

При этом возможно вторичное микробное обсеменение. Поэтому готовя холодные закуски следует строго соблюдать санитарные правила и выдерживать сроки и режимы хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Для холодных закусок используют преимущественно вырезку, тонкий и толстые края, корейку, свиные, бараньи, телячьи окорока. Жир баранины имеет высокую температуру плавления и поэтому из нее редко приготавливают холодные закуски.

Вареное и жаренное мясо охлаждают и хранят при температурах 2-6 С, зачищают и нарезают его перед подачей.

Ко всем мясным холодным

Блюдам подают соус хрен или майонез и овощной гарнир.

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10-12 С.

Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделия. Не допускаются никаких признаков порчи, изменения цвета, признаки закисания, посторонних запахов и привкусов поверхность мясных продуктов должна быть без изменения окраски (позеленения, темных пятен и др.) в студне желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе. В блюдах заправленных майонезом, недолжно быть признаков расслоения (пожелтения) . Выходы должны точно соответствовать установленной норме.

Холодные закуски, атак же полуфабрикаты для них хранятся в холодных шкафах при температуре 0-6 С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей. Росбиф, окорок хранят на блюдах или протвенях, а балык и доборные продукты на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.

Мясные холодные блюда сгарниром , а так же заправленными соусами хранят не более 30 мин.

**Ассорти мясное**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Язык говяжий | 42 | 42 |
| Масса отварного языка |  | 25 |
| Колбаса варенная | 21 | 20 |
| свинина | 43 | 37 |
| Жир животный топленный пищевой | 1 | 1 |
| курица | 54 | 37 |
| Маргарин столовый | 1,25 | 1,25 |
| Масса куры жаренной |  | 25 |
| Масса жареных мясных продуктов |  | 75 |
| Гарнир № 808, 813,816 |  | 75 |
| Соус №887,890. |  | 30 |
| Выход |  | 180 |

Отварные, жаренные мясопродукты, свинокопчености, колбасу нарезают тонкими ломтиками, птицу нарубают на порционные куски.

Подготовленные мясопродукты укладывают на блюдо, рядом размещают гарнир, блюдо красиво оформляют. Соус подают отдельно. Кроме указанных в рецептуре продуктов, можно использовать буженину, карбонат, ветчинную шейку, корейку, грудинку.

**Мясо или язык, или поросенок заливные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина | 164 | 121 |
| Или баранина | 164 | 117 |
| Или свинина | 147 | 125 |
| Или язык говяжий | 126 | 126 |
| Или поросенок | 125 | 100 |
| Масса отварных мясных продуктов |  | 75 |
| Или телятина | 180 | 119 |
| Жир житопленный топленный пищевой | 3 | 3 |
| Масса жаренной телятины |  | 75 |
| морковь | 4 | 3 |
| Петрушка (зелень) | 4 | 3 |
| Желе № 897 |  | 125 |
| Гарнир № 809,810,811,816 |  | 125 |
| Соус № 891 |  | 25 |

Варенное мясо , или язык, или жаренную телятину режут по 1-2 куска на порцию. Отварного поросенка рубят на порции. В лоток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть. Затем на него кладут подготовленные куски мясного продукта, сверху его украшают морковью, зеленью, а поросенка и яйцом, заливают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застынет, продукты вновь заливают желе так, чтобы слой его состовлял над продуктами о,5 см. соус подают отдельно. К поросенку можно подать соус хрен со сметаной.

Мясо можно отпускать без соуса и гарнира .

**Студень из говядины.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина II категории | 858 | 858/375 |
| Котлетное мясо |
| желатин | 12 | 12 |
| морковь | 40 | 32 |
| Петрушка (зелень) | 32 | 24 |
| Лук репчатый | 40 | 34 |
| чеснок | 5 | 4 |
| Лавровый лист | 0,2 | 0,2 |
| Перец черный горошком | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 1000 |

Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг. Мяса 1,5 – 2 л воды) и варят при слабом кипении 3-5 часов. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20-22 гр. На 1 кг. Студня), варят 20 – 25 мин, добовляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Стедень разливают в протвини или формы и ставят на холод для застывания. Отпускают студень по 100-150 гр., на порцию с соусом хрен №891

Студень можно готовить без чеснока.

При поступлении мясных крупнокусковых полуфабрикатов мясо и кости варят отдельно.

**2. общие принципы составления меню. Особенности меню столовых при промышленных предприятиях, учебных заведений (для учащихся общеобразовательных школ, лицеев, колледжей, вузов)**

Общий принцип составления меню.

Фирменные блюда.

Холодные закуски

Рыбная гастрономия

Закуски из рыбы

Закуски из нерыбного водного сырья

Мясная гастрономия

Закуски из мяса (мясопродукты)

Закуски из птицы, дичи, кролика

Салаты

Овощные.

Из сырых овощей, а потом отварных

Из мяса , мясо продуктов, птицы

Из рыбы.

Закуски из овощей и грибов.

Закуски из сыра, творога, яиц.

Масло сливочное.

(бутерброды дорожные)

Горячи закуски

Рыбные, мясные, овощные.

Супы

Прозрачные супы

Заправочные супы

Протертые супы

Сладкие или холодные супы

Горячи блюда

Блюда из рыбы

(отварные, припущенные, тушеные, запеченные, рубленые.)

Блюда из не рыбного водного сырья

Блюда из мяса и мясных продуктов

1 способ тепловой обработки

2 вид мяса (говядина, свинина, баранина)

(Крупнокусковой, порционный, натурально панированный,

Мелкий, рубленый)

Блюда субпродуктов

(способ тепловой обработки)

Блюда из птицы, кролика, пернатой дичи

(способ тепловой обработки отборные, целиком, порционный, мелкий, рубленный)

Блюда из овощей

Блюда крупейнные, мучные

Блюда из яиц и творога.

Сладкие блюда

1 фрукты и фруктовый салат

2 компот

3 кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое.

Напитки

Горячи 6 – 8 шт.

Холодные 2 шт.

Хлебобулочные и мучные изделия

Ржаные, пшеничные .

Булочные изделия, пироги, пирожки.

Кондитерские изделия

(бисквиты, песочные, слоеные, заварные, воздушные)

Покупные товары

Фрукты, воды, конфеты, печенье.

Для ресторанов характерна постоянное меню а а раз в неделю 1-2 блюда меняется. Специализация влияет на составление меню.

Столовая - обще доступное или обслуживающие определенный контингент потребителей предприятий общественного питания, производящее и реализующие блюда в соответствии с разнообразным по дням меню.

Столовые на классы не подразделяются. Столовые различаются по ассортименту реализуемой продукции. По обслуживаемому контингенту потребителей школьная, студенческая и др. По месту расположения общедоступная, по месту учебы, работы. При составление меню учитывается время работы предприятия.

В столовых при промышленных предприятиях меню может быть представлены в виде меню со свободным выбором блюд и меню рационного питания. При составление меню рационного питания необходимо установить контингент питающихся, выбрать группу интенсивности труда и установить суточные нормы по приемам пищи. (с учетам хлеба) расщитать пищевую ценность меню 1-5 дней по содержанию белков, жиров, углеводов, соединений кальция и фосфора, витаминов и энергетической ценности.

В столовых при промышленных предприятиях рекомендуется использовать комплексное питание, что значительно ускоряет процесс обслуживания. Скомплектованные обеды 2-х 3-х вариантов могут включать в себя 2,3 или 4 блюда.

По заданию руководителя столовая может составить меню завтрака и ужина. Меню завтрака состоит из 2-х наименований холодных закусок 2-х, 3-х вариантов основных горячих блюд быстрых по приготовлению. Меню ужина планируется из одного комплексного обеда и 2-х вариантов скомплектованных блюд. Может быть составлено диетическое меню по желанию руководства.

Для предприятий с вредными условиями производства разрабатывается лечебно-профилактическое меню.

Для работников химической промышленности в меню ограничивается употребление свиного, бараньего, говяжьего жиров, соленых и копченных продуктов, жаренных блюд, бульонов.

Меню студенческой столовой может быть рационным, со свободным выбором блюд и смешанное. Общее количество блюд в меню должно соответствовать примерному ассортименту столовой. Меню составляется на рабочею неделю.

Меню диетического питания студенческой столовой, как правило состоит из одного варианта скомплектованных блюд отвечающих диете 5.

Составление меню в общеобразовательных школах.

При составление меню школьников необходимо учитывать нормы питания школьников, установить режимы питания и распределение рациона по отдельным приемам пищи, учесть продуктовый набор в стоимость завтраков и обедов. Составить меню на 6 дней с учетом стоимости и энергетической ценности, рассчитать пищевую ценность одного дня по количеству белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов. Нормы питания школьников зависят от возраста и пола. Занимающиеся в 1-смену второй завтрак (15-20%) пищевой ценности суточного рациона. Школьники групп продленного дня обед (35-40%) пищевой ценности суточного рациона.

Школьники 2-смены полдник (15-20%) пищевой ценности суточного рациона. Кроме скомплектованного питания в меню школьной столовой может быть свободный выбор блюд.

**Индивидуальное задание к контрольной работе.**

1. **Хозяйственная ситуация к контрольной работе.**

Разработать технологические карты и составить сырьевую ведомость для указанных видов кулинарной продукции, с учетом кондиции сырья, его количества и возможных объемов производства.

Вариант №12.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Котлета отбивная масса 79гр.  Гарнир - картофель фри | Порц. | 100 | Баранина  Овощи | Туша 2 кат. | Найти  Найти | Январь |
| Грудинка жаренная во фритюре  Гарнир № 744 | Порц. | Найти | крупа | рис | . |  |
| Соус томатный | Порц. | Найти | Томатное пюре | 27% сухих веществ | Найти |  |

**Технологическая карта №1**

**Котлеты отбивные №610**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Закладка продуктов** | **По сборнику, г** | | **По условию задачи** | | **На 100 порц.** | | **Примеч.** |
| **Наименование сырья** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |  |
| Баранина I кат | 0.211 | 0.151+12 | - | - | - | - | Таб. 12 |
| Баранина II кат | - | - | 0.148 | 98+12 | 14.8 | 98.0+1.2 |
| Яйцо | 1/8 | 5 | 1/8 | 5 |  | 0.500 | Таб. 15 |
| Сухари | 15 | 15 | 15 | 15 | 1.5 | 1.5 |
| масса п/р | - | 113+21 | - | 113+21 | - | 11.3+2.1 |
| Жир | 10 | 10 | 10 | 10 | 1.0 | 1.0 |
| Масса жаренного | - | 79+12 | - | 79+12 | - | 7.9+1.2 |
| Гарнир |  | 150 |  | 150 |  | 15.0 |
| **Выход** |  | **246** |  | **246** |  | **24.6** |

***Перерасчет.***

В таб. №12 находим вес брутто и нетто баранины II кат. Для котлет отбивных

На 79+12гр. Выхода готовой массы идет 148 гр. Брутто и 98+12 нетто гр. Баранины II кат.

**Технологическая карта №2**

**Картофель фри №762**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Закладка продуктов** | **По сборнику, г** | | **По условию задачи** | | **На 100 порц.** | | **Примеч.** |
| **Наименование сырья** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | **Таб. 32** |
| Картофиль брусочками | 400 | 300 | 405 | 300 | 40.5 | 30.0 |
| Масло растительное | 24 | 24 | 24 | 24 | 2.4 | 2.4 |
| **Выход** |  | **150** |  | **150** | **-** | **15.0** |

по таб. №32 делаем пересчет картофиля на январь в соотвествии с таблицей в январе % отходов составляет 35 % оно: 300гр.+35% = 405 гр. Брутто картофеля на январь.

**Технологическая карта №3**

**Грудинка фаршированная кашей №**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Закладка продуктов** | **По сборнику, г** | | **По условию задачи** | | **На 33 порц.** | | **Примеч.** |
| **Наименование сырья** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |  |
| Баранина I кат. | 222 | 159 | - | - | - | - | Таб. 12 |
| Баранина II кат. | - | - | 166 | 119 | 3.828 | 3.937 |
| Крупа рисовая | 39 | 39 | 39 | 39 | 1.287 | 1.287 | Таб.15 |
| Масса каши | - | 109 | - | 109 | - | 3.597 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 36 | 30 | 1.188 | 0.99 |
| Маргарин столовый | 12 | 12 | 12 | 12 | 0.396 | 0.396 |
| Масса пос. лука и жира | - | 22 | - | 22 | - | 0.726 |
| Яйцо | 1/3 | 1/3 | 1/3 | 1/3 |  |  |
| Петрушка | 8 | 6 | 8 | 6 | 0.264 | 0.198 |
| Масса фарша | - | 150 | - | 150 | - | 4.950 |
| Масса п/ф | - | 269 | - | 269 | - | 8.877 |
| Жир | 3 | 3 | 3 | 3 | 0.99 | 0.99 |
| Масса жареного | - | 215 | - | 215 | - | 7.095 |
| **Выход** |  | **215** |  | **215** |  | **7.095** |

На дана туша баранины 20 кг. По таб. № 12 грудинка составляет 20% от массы все туши, следовательно, на 1 порцию брутто идет 0,119 г, следовательно 4 : 0,119 = 33 Грудинки фаршированной кашей можно приготовить из 4 кг баранины II кат.

20 – 100%

Х – 20 % = 4 кг составляет грудинка

**Технологическая карта №4**

**Гарнир № 744 каша рисовая рассыпчатая**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Закладка продуктов** | **По сборнику, г** | | **По условию задачи на порц.** | | **На 3.6 кг.** | | **Примеч.** |
| **Наименование сырья** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |  |
| Рис | 342.7 | 342.7 | 42 | 42 | 1.386 | 1.386 |  |
| Вода | 720 | 720 | 90 | 90 | 2.970 | 2.970 |  |
| Соль | 9.6 | 9.6 | 1.2 | 1.24 | 0.40 | 0.40 |  |
| Масса каши |  | 960 |  | 109 |  | 4.1 |  |

По рецептуре на 33 порции на Грудинки фаршированной кашей нам необходимо 3,6 кг каши.

**Технологическая карта №6**

**Соус томатный с овощами № 857**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Закладка продуктов** | **По сборнику, г** | | **По условию задачи на порц.** | | **На 33 порц.** | | **Примеч.** |
| **Наименование сырья** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |  |
| Бульон рыбный |  | 700 |  | 35 |  | 1.155 |  |
| Маргарин | 35 | 35 | 1.75 | 1.75 | 0,058 | 0,058 |  |
| Мука пшеничная | 35 | 35 | 1.75 | 1.75 | 0,058 | 0,058 |  |
| Морковь | 63 | 50 | 3.33 | 2.5 | 0.110 | 0,083 | Табл. 32 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 1.8 | 1.5 | 0,060 | 0,050 |  |
| Петрушка | 27 | 20 | 1.35 | 1 | 0,045 | 0,033 |  |
| Томатное пюре 12% | 350 | 350 |  |  |  |  |  |
| Томатное пюре 27% |  |  | 10.5 | 10.5 | 0,347 | 0, 347 | Табл. 36 |
| Маргарин | 20 | 20 | 1 | 1 | 0,033 | 0,033 |  |
| Сахар | 10 | 10 | 0.5 | 0.5 | 0,017 | 0,017 |  |
| **Выход** |  | **1000** |  | **50** |  | **1.827** |  |

Если на порцию идет 50 гр. Соуса отсюда следует что на 33 х 50 = 1650 гр.

Расход моркови весом брутто с учетом сезонности (январь по условию), рассчитываем по таблице сборника рецептур №32. Отходы в январе составляют 25%, составляем пропорцию:

100% - Х

75% - 50 = 66,6 г.

В соответствии с таблицей №36 сборника рецептур, производим взаимозаменяемость томатного пюре 12-% на томатное пюре 27-%.

На 1 кг. томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% идет 600 г томатного пюре с содержанием сухих веществ 20%. Составляем пропорцию:

Разницу между томатным – пюре 350 – 210 = 140 прибавляем к бульону.

1. **Дать анализ меню за (5-7 дней) непрерывный цикл работы предприятия общественного питания, на котором Вы работаете, учитывая основные положения.**

Анализ меню ресторана TGI FRIDAS

1. **Соответствие Сборнику технологических нормативов:** перечень блюд ресторана не соответствует Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, на все блюда меню на предприятии составлены технологические карты в соответствии стандартам ресторана с которыми работают повара.
2. **Порядок записи блюд:** блюда в меню записаны в соответствии с общепринятыми нормами. Сначала записаны горячи закуски. Затем идет суп дня который узнается у официанта какой суп на этот день, затем идут салаты. Не соблюдено то что в ресторане представлено одно рыбное блюдо и но идит вместе со стейком и ребрышками по акции. Дальше в меню представлены бургеры и сэндвичи. Сэндвичи расположены неправильно так как идут горячи потом ходный и снова горячий сэндвичи. Перечень вторых блюд так же не соответствует принятым нормам, сначала в меню идут куриные блюда, блюда из морепродуктов а затем мясные. Дальше в меню десерты и в соответствии с общепринятыми стандартами мороженое размещенно последним в меню.
3. **Разнообразие блюд по способам тепловой обработки:** в меню включаются блюда всех способов тепловой обработки. Среди холодных закусок, есть салаты из свежих овощей. Среди вторых блюд припущенные блюда, жареные, запеченные.
4. **Наличие сырья и его рациональное использование:** на предприятии имеется разнообразное сырье. В меню ежедневно по несколько наименований холодных блюд, мясных. Сырье на предприятии используется рационально.
5. **Сезонность:** при составлении меню учитывается сезонность. В летнее время в меню включают, например: холодные супы (меню за 8 июля и 19 июня). В качестве холодных закусок в летнее время включают закуски и салаты из свежих овощей, например «Летний сад» включен в меню каждый день. В качестве напитков в основном включают напитки из свежих плодов яблок, апельсинов грепфрутов и т.д.
6. **Наличие скомплектованных рационов:** данное предприятие не реализует скомплектованные рационы, они работают по меню со свободным выбором блюд.
7. **Стоимость готовой продукции:** средняя цена для холодных блюд и закусок 290 до 690 рубле, вторых блюд от 360 до 980 рублей, первое блюдо 190 рублей. Для ресторана находящегося в между народном аэропорту, такие цены считаются где то на среднем уровне.
8. **Квалификация поварского состава:** на предприятии работ персонал который имеет разную квалификацию. Повара 3 разряда которые производят первичную обработку сырья для приготовления блюд, повара 4 разряда, выполняющие функции по приготовлению основной массы блюд в меню, заведующий производством имеет 5 разряд. Выполняет функции по составлению заказов, осуществлению контроля за производством продукции на предприятии. Так же на предприятии имеются мойщики кухонной и столовой посуды.
9. **Технологическое оснащение предприятия:** данное предприятие оснащено всеми необходимыми инструментами, инвентарем, оборудование для ведения полного технологического процесса и производства блюд меню. В ресторане отсутствует холодный цех так как ресторан честично доготовочный. На предприятии иметься овощной цех, горячий , где выделены отдельные технологические линии для обработки и приготовления блюд из мяса. Все цеха оснащены необходимым инвентарем и инструментами. На предприятии иметься следующее оборудование: электрические плиты, пароконвектомат, холодильное оборудование низкотемпературное и морозильное, горячее окно.
10. **Правильность оформления меню:** меню оформлено правильно в соответствии с установленными нормами. Указана дата, на которую составлено меню, название предприятия, наименование блюд, выход и цена. Меню подписано Директором, заведующей производством, бухгалтером.