**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №3**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Студент

Группа

Работа выполнена по учебному пособию для студентов специальностей 271200 «Технология продуктов общественного питания» всех форм обучения

Год издания 2004.

ДОМАШНИЙ АДРЕС:

**НОВОСИБИРСК 2010**

1. **Разработать технико-технологическую карту на яблоки, запеченные с творогом**

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Яблоки, запеченные с творогом».

2. Используемое сырьё:

2.1. Для приготовления блюда «Яблоки, запеченные с творогом», используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

Творог жирный 18%-----------------------------------------ГОСТ Р52096-2003

Яблоки--------------------------------------------------------- -ГОСТ 21122-75

Вода------------------------------------------------------------ -ГОСТ 2874-82

Сахар-песок--------------------------------------------------- ГОСТ 21-95

Изюм-------------------------------------- ----------------------ГОСТ 6882-88

Мед натуральный---------------------------------------------ГОСТ 19792-87

Лимонная кислота --------------------------------------------ГОСТ908-79

Орех грецкий --------------------------------------------------ГОСТ16832-71

3. Рецептура 3.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто | Масса нетто |
| яблоки | 142.0 | 92,1 |
| творог жирный 18% | 30.0 | 30 |
| изюм | 15.0 | 15 |
| сахар | 15.0 | 15 |
| мед натуральный | 35.0 | 35,0 |
| вода | 12.0 | 12,0 |
| лимонная кислота | 0.1 | 0,1 |
| орех грецкий | 5.0 | 5,0 |
| Выход | - | 204.2 г |

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству «Яблоки, запеченные с творогом» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. У яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо, образовавшееся отверстие заполняют фаршем. Фаршированные яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Для фарша творог протирают, добавляют подготовленный и обсушенный изюм, сахар и перемешивают. Для сиропа в горячую воду добавляют мед, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании 7-10 мин. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают. При отпуске яблоки поливают сиропом и посыпают подсушенными измельченными орехами или сахарной пудрой.

5.Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Яблоки, запеченные с творогом» должно подаваться на мелкую столовую тарелку.

5.2. Температура подачи 65оС.

5.3. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Показатель качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда:

внешний вид –равномерно окрашены, без подгорелых мест

консистенция – нежная

цвет – золотистый

вкус – зависит от сорта яблок, кислосладкий

запах – запечённого яблока и творога.

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 20,7

Массовая доля жира, % (не менее) 3,1

Массовая доля соли, % (не менее) 0,7

Микробиологические показатели определяются по индексу 6.9.15 «Продукция общественного питания» СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более 1х10.

Бактерии группы кишечных палочек не допускается в массе продукта, г 0,01.

Каугулазополотительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

Потогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

6. Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, Ккал |
| 3.7 | 2.9 | 43,2 | 171.4  |

Ответственный разработчик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технолог\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**2. Составить технологическую схему приготовления пончиков**

утверждаю

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.

Технико-технологическая карта

на мучное изделие «Пончики с сахарной пудрой»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на мучное изделие «Пончики с сахарной пудрой», вырабатываемое цехом.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления пончиков с сахарной пудрой используют следующее сырье:

Мука пшеничная----------------------------------------------ГОСТ 26574-85

Соль -------------------------------------------------------------ГОСТ Р 51574

Маргарин столовый------------------------------------------ГОСТ 240-85

Меланж ---------------------------------------------------------ТУ 70-88

Вода--------------------------------------------------------------ГОСТ 2874-82

Дрожжи прессованные---------------------------------------ГОСТ 171-81

Сахар-песок---------------------------------------------------- ГОСТ 21-95

Масло растительное------------------------------------------ ГОСТ 1129-73

Пудра сахарная------------------------------------------------ ГОСТ 21-95

2.2. Сырье, используемое для приготовления пончиков с сахарной пудрой, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. рецептура

3.1. Рецептура мучного изделия «Пончики с сахарной пудрой»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Мука пшеничная | 54 | 53 |
| Сахар-песок | 6 | 6 |
| Маргарин столовый | 3 | 3 |
| Меланж  | 2 | 2 |
| Соль  | 0,5 | 0,5 |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 |
| Вода  | 31 | 31 |
| Масса теста | - | 90 |
| Пудра сахарная | 3 | 3 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Выход | - | 90/3 |

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству мучного кулинарного изделия «Пончики с сахарной пудрой» производится в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2006 г.).

4.2. Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции (влажность 43%). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40єС воду, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40°С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

 Тесто массой 0,5-1 кг закатывают на смазанном растительном маслом столе в жгут и порционируют на кусочки массой 45г. Кусочки теста формуют в шарики, раскладывают их на смазанные растительным маслом столы или кондитерские листы на расстоянии 4-5 см друг от друга. После 20-30 мин расстойки пончики обжаривают в специальных жарочных аппаратах. Температуру жира в жарочном аппарате доводят до 180 - 190˚С. В нагретый жир погружают пончики в количестве, не превышающем по массе массы фритюра. В процессе жаренья изделия переворачивают и продолжают жарить до образования равномерной золотистой корочки по всей поверхности. Готовые пончики выгружают на сетчатую поверхность, дают стечь жиру.

4.3. Пончики отпускают по две штуки на порцию, посыпают сахарной пудрой. Изделие «Пончики с сахарной пудрой» подают в горячем виде t = 650С, срок реализации не более 3 часов.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели изделия:

Внешний вид – пончики шарообразной формы диаметром 5 см, посыпаны сахарной пудрой.

Консистенция – мягкая, эластичная.

Цвет – поверхности - золотисто-коричневый, мякиша - белый.

Вкус – сладковатый, сдобного жареного теста.

Запах – сдобного жареного теста.

5.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) - 54,5

Массовая доля жира, % (не менее) - 9,0

5.3. Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ / г – не более 1 \* 103 в 1г

БГКП не допускаются – в 1г

Staphlococcus anrens не допускаются – в 0,01г

Патогенные микроорганизмы не допускаются – в 25г

V.Parahaemolyticns – не более 100 КОЕ/г

6. Показатели пищевого состава и энергетической ценности

Пищевая и энергетическая ценность 100 г данного изделия составляет:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
| 5,1 | 10,6 | 35,5 | 257,8 |

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Таблица 3.2

Карта технологического процесса производства мучного кулинарного изделия «Пончики с сахарной пудрой»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование операции | Режим проведения | Используемоеоборудование | Контролируемые показатели | Способ контроля |
| Просеивание муки  | Комнатная температура, размер ячеек сита 1-2 мм  | Просеиватель  | Внешний вид, наличие комочков | Визуальный, органолептический |
| Растворение компонентов в воде | Дрожжи, сахар, соль, вода t = 40єC | Наплитная посуда | Внешний вид, консистенция | Визуальный, органолептический |
| Замес теста | Меланж, жидкие компоненты, мука; τ=7-8мин, t=28-30 мин | Тестомесильная машина | Внешний вид, консистенция | Визуальный, органолептический |
| Растапливание маргарина | t = 120 - 150єС | Электроплита  | Внешний вид | Визуальный  |
| Добавление компонентов в тесто | Маргарин t = 40єC | Тестомесильная машина | Вес  | Визуальный  |
| Замес теста | t = 28 - 30єС, τ = 20-25 мин | Тестомесильная машина | Внешний вид, консистенция | Визуальный, органолептический |
| Брожение теста | τ = 1,5-2 часа, t = 35-40єС | Дежи  | Внешний вид, консистенция, объем | Визуальный, органолептический |
| Обминка теста | τ = 1-2 минуты, t = 28-30єC | Дежи  | Внешний вид, объем теста | Визуальный, органолептический |
| Брожение теста | τ = 1,5-2 часа, t = 35-40єC | Дежи  | Внешний вид, консистенция, объем | Визуальный, органолептический |
| Деление выброженного теста | t = 28-30є C | Столы производственные | Вес кусочков теста 45 г | Визуальный, органолептический |
| Формование заготовок | t = 28-30є C, масло растительное | Производственные столы | Форма - шарики | Визуальный, органолептический |
| Расстойка заготовок | τ = 20-30 мин, t = 28-30єС | Производственные столы, кондитерские листы | Консистенция, внешний вид | Визуальный, органолептический |
| Жарка  | τ = 5 – 10 мин, t = 180є С | Жарочный аппарат | Внешний вид | Визуальный  |
| Оформление и реализаци | Пудра рафинадная, t = 65єС | Пирожковая тарелка | Внешний вид | Визуальный, органолептический |

# Список литературы

1. Аграновский Е.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1990
2. Баранов В.С. Технология производства продуктов общественного питания. – М.: Экономика, 1982
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. пособие. – М.: Изд. центр «Академия», 2007
4. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Изд. центр «Академия», 2004
5. Мглинец А.И., Ловачева Г.Н. Справочник технолога общественного питания – М.: Колос, 2000
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А. С. К., 2006
8. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Агропромиздат, 2002
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2004
10. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита.- Ростов н/Д: «Феникс», 2000
11. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. Минск: Новое издание, 2002