**Содержание**

Введение

1. Подготовка сырья к производству

2. Технология приготовления

3. Правила подачи блюд и изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения

4. Расчет рецептуры

5. Организация работы кондитерского цеха. Оборудование: устройство, правила эксплуатации

6. Техника безопасности

Список использованной литературы

# Введение

Общественное питание – отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности.

В предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

В данной работе рассмотрены два изделия кулинарного искусства ромовая баба и творожная запеканка. Эти блюда пришли к нам из европейских стран в середине XVII века. Но не смотря на их "молодость" они пользуются огромной популярностью у многих наших соотечественников и гостей.

Целью данной работы является рассмотреть способ приготовления, подачи и оформления блюд; подробно изучить рецептуру блюд и научиться правильно обращаться с оборудованием, и, наконец, ознакомиться с техникой безопасности.

Для выполнения цели необходимо рассмотреть следующие вопросы:

1. Подготовка сырья к производству;

2. Технология приготовления блюд;

3. Правила подачи блюд и изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения;

4. Расчет рецептур;

5. Организация работы кондитерского цеха;

6. Оборудование и устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.

# 1. Подготовка сырья к производству

Ромовая баба

* мука
* сахар
* маргарин
* яйца
* дрожжи
* молоко
* соль

Все продукты проходят первичную и вторичную обработку. Мука, соль просеиваются и только потом используются. Молоко кипятится, если оно не прошло пастеризацию. Дрожжи замачиваются в воде на несколько минут.

Творожная запеканка

* творог
* крупа манная
* сахар
* яйца
* маргарин столовый
* сухари
* сметана

Все продукты проходят первичную и вторичную обработку. Творог протирают через мелкое или среднее сито. Крупу промывают в холодной воде, а затем заваривают кипятком и охлаждают. Сухари используют для смазывания поверхности противня, его не растапливают. Сметану используют средней жирности.

# 2. Технология приготовления

Технология приготовления блюда Ромовая баба

Замесите тесто, а в конце добавьте размягченный до консистенции сметаны маргарин. Оставьте тесто для подъема на 1 час, потом обомните его, добавьте туда изюм и выложите в смазанную маслом специальную форму на 1/2 по высоте. Дайте постоять 20 минут, затем выпекайте в разогретой духовке 30-40 минут при температуре 200 градусов. Готовую бабу достаньте из формы и пусть она остынет. Примерно через 6 часов верхнюю часть изделия пропитайте с помощью кисточки жидким сахарным сиропом, смешанным с коньяком, ромом или водкой. После этого ромовую бабу можно покрыть растопленным шоколадом, мармеладом или сахарной глазурью.

Технология приготовления блюда творожная запеканка

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

#

# 3. Правила подачи блюд и изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Ромовая баба

Ромовая баба – относится к сладким мучным изделиям. Подается на десерт или в качестве самостоятельного блюда на сладкое. Подается на пирожковой тарелке. Украшать ромовые бабы можно различными способами, но чаще всего используется двойная пропитка: с помощью кисточки жидким сахарным сиропом, смешанным с коньяком, ромом или водкой, после этого ромовую бабу можно покрыть растопленным шоколадом, мармеладом или сахарной глазурью. Требования, предъявляемые к блюдам должны строго соблюдаться. Все продукты должны быть высокого качества без дефектов, для этого они проходят оценку качества экспертами. Необходимо соблюдать условия и сроки хранения сырья.

* Мука – хранится в сухих проветриваемых помещениях при нормальных условиях
* Яйца – при температуре +4°С, не более 7 дней.
* Маргарин – хранится в морозильных камерах не более 7 дней
* Дрожжи – в морозильных камерах, месяц
* Молоко – в охлаждаемых помещениях не более 2 дней
* Соль – при нормальных условиях.

Творожная запеканка

Творожные блюда делят на холодные и горячие. Творожная запеканка – горячее блюдо (другое название, отварные блюда). В горячие блюда из творога добавляют поваренную соль в количестве 10 г на 1 кг творога. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сметаной или сладким соусом. Хранятся изделия из творога при температуре не выше 6°С до 36 ч.

#

# 4. Расчет рецептуры

Расчет сырья для приготовления ромовой бабы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Брутто  | Нетто |
| мукасахармаргариняйцадрожжимолокосоль | 40020203шт10751 | 400202012010751 |

Расчет сырья для приготовления творожной запеканки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Брутто  | Нетто |
| ТворогКрупа маннаяИли мука пшеничнаяСахарЯйцаМаргарин столовыйСухариСметанаМасса готовой запеканкиСоус, №12.59-12.63 | 1361012151/10 шт555-- | 135101215455515075 |
| Выход | - | 225 |

# 5. Организация работы кондитерского цеха. Оборудование: устройство, правила эксплуатации

Такие цехи предусматривают на заготовочных предприятиях, изготовляющих полуфабрикаты, и на предприятиях общедоступной сети (кафе, рестораны и столовые). В отличие от мелких кондитерских цехов, организуемых в предприятиях общественного питания, кондитерские цехи заготовочных предприятий имеют большую мощность, технически лучше оснащены и поэтому более рентабельны. В цехе изготовляют широкий ассортимент изделий из дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста, а также выпускают дрожжевое, песочное и слоеное тесто в виде полуфабриката.

В результате перепрофилирования производств многих заготовочных предприятий, которое произошло в последние годы, производство кондитерских и мучных изделий разделилось с образованием кондитерского и мучного цехов.

Технологический процесс в кондитерском цехе осуществляется по схеме: подготовка продуктов —> приготовление и выпечка теста и изделий —> остывание —> отделка —> укладка —> охлаждение и хранение —> транспортирование.

Сырье разгружают в кладовые суточного запаса (охлаждаемую и неохлаждаемую). После просеивания муки и подготовки продуктов приготовляют тесто всех видов и осуществляют разделку и выпечку изделий из песочного, слоеного, заварного и бисквитного теста. Остывшие изделия отделывают кремами, повидлом или другими отделочными полуфабрикатами, укладывают в тару, охлаждают и хранят в охлаждаемой и неохлаждаемой камерах готовых изделий до отправки в экспедицию.

Цех оснащают оборудованием, соответствующим происходящим в нем технологическим процессам: механическим — просеиватель, тестомесильные машины, дежеопрокидыватели, делительно-округлительные автоматы, тестораскаточные машины, машины для отсадки заготовок из теста, выбивальные машины, универсальные приводы, комплексы для очистки мешков от мучной пыли и тестовой корки; холодильным — холодильные шкафы различной вместимости, столы с охлаждаемой поверхностью для раскатки и разделки изделий из песочного и слоеного теста, холодильные разборные камеры для хранения продуктов, полуфабрикатов (слоеного теста, начинок, кремов, сиропов и др.); тепловым — печи, автоматы для жарения пирожков, пекарные трехкамерные шкафы, сковороды, расстоечные шкафы, автоклавы, комплексы с трехполочными люльками для расстойки теста; вспомогательным — производственные столы, передвижные стеллажи, подтоварники, секции-столы *с* охлаждаемым шкафом, шкафы для сушки кондитерских мешков, дежи к тестомесильным машинам, моечные ванны с сетками-вкладышами.

# 6. Техника безопасности

При трудовой деятельности человека осуществляется взаимодействие производственной среды и организма. Воздействие производственной среды на организм человека обуславливается химическими, физическими и биологическими факторами. Факторы производственного процесса и внешней среды, которые могут служить прямой или косвенной причиной нарушения здоровья, трудоспособности и работоспособности человека получили название производственных или профессиональных вредностей. Соблюдение техники безопасности позволяет не только избежать непредвиденных ситуаций, но и снижает степень поражения от них. На предприятиях общественного питания, рекомендуется проводить инструктаж работников по технике безопасности, что способствует снижению травматизма, следствием этого является увеличение производительности труда.

Производственную санитарию условно можно разделить на вредные производственные факторы и производственное освещение.

*Производственные факторы* по природе действия подразделяются на: физические; химические; биологические; психофизиологические.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Физические | Химические | Биологические | Психофизиологические |
| Движущиеся машины и механизмы; брызги, искры металла, электрический ток, экстремальные температуры, высокая влажность, высокий уровень ионизирующих веществ, излучения шума, вибрации  | Канцерогенные вещества, имеющие большую тенденцию к накоплению в организме человека и вызывающие генетические изменения, проявляющиеся в следующем поколении человека  | Патогенные микроорганизмы: бактерии, грибки, вирусы, вызывающие тяжелые заболевания организма человека  | Умственное и психологическое напряжение, тяжелый труд и монотонность, эмоциональные стрессы |

Вредные производственные факторы не следует рассматривать как постоянное явление, присущее данной профессии. При усовершенствовании технологического процесса и улучшении условий труда, вредные производственные факторы могут быть ослаблены или исключены вовсе. Ведь, если технологический процесс вынуждает работника находится в одном и том же положении длительное время или приводит к перенапряжению отдельных систем и органов тела, это может привести к так называемым профзаболеваниям (что также является вредным производственным фактором). К характерным заболеваниям работников общественного питания относятся простудные, сердечно-сосудистые, варикозное расширение вен, плоскостопие. Поэтому профилактические мероприятия в сфере общественного питания должны быть направлены на облегчение нагрузки на мышечно-костно-связочный аппарат, его укрепление и возможность свободного перехода тела человека из одного положения в другое. Для этого работникам рекомендуется через каждые 2-3 часа сидеть 5-10 минут. Целесообразно также носить обувь с некоторыми ортопедическими элементами (углублением под пяткой, выкладкой свободного свода), которые предупреждают стопу от появления плоскостопия, а также снижают утомляемость стопы.

Микроклимат также оказывает большое влияние на здоровье человека. Для нормальной и высокой производительной работы в производственных помещения необходимо, чтобы метеорологические условия (температура, влажность и скорость движения воздуха) находились в определенных соотношениях. В Санитарных нормах проектирования промышленных предприятий (СН 245-71) и ГОСТ ССБТ 12.1.005-88 приведены требования к показателям микроклимата и допустимому содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Оптимальные условия: температура воздуха на рабочих местах считается в пределах 20-250С, предел оптимальной относительной влажности воздуха в теплый период года- 30-60%, в холодный- не более 75%, скорость движения воздуха в теплый период- до 0,5м/с, в холодный и переходный периоды- до 0,3 м/с.

# Список использованной литературы

1. ГОСТ Р 50763-95. "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению" – М, 1995
2. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2005. – 725с.
3. Стандартизация и управление качеством продукции: Учебник для вузов/ Швандар В.А.-М., 2002
4. Титюнник А.И., Новожелов Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня. Изд. "Высшая школа". – 1977, 240с.
5. Товароведение / Под ред. Ю.Б. Шатура. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2004