**План.**

1. Введение ………………………………………………………………..… 2.
2. Товароведческая характеристика сырья ……………………………..…. 4
3. Первичная (холодная) обработка свинины ……………………………. 6
4. Методы предварительной обработки с целью улучшения аромата и вкуса …………………………………………………………………………..…10

5. Разработка ассортимента блюд из свинины .………..............................14

1. Технология приготовления блюд из свинины ……………………….. 17

6.1. Рецепты блюд из свинины ………………………………………………. 21

1. Последовательность, оформление и подача блюд……………………. 23
2. Санитарные требования для приготовления блюд из свинины ……... 25
3. Заключение ……………………………………………………………... 29
4. Список литературы …………………………………………………….. 30

**1. Введение.**

Рынок мясного сырья характеризуется достаточной обеспеченностью мясными ресурсами, так как они производятся крестьянскими, фермерскими и личными подсобными хозяйствами. Мясокомбинаты при планировании объемов производства ориентируются, прежде всего, на конечного потребителя.

Значительный рост открывающихся предприятий питания стал стимулом для увеличения производства мясных полуфабрикатов отечественного производства. Предприятия общественного питания России получают мясо и свежезамороженные продукты из них от отечественных и иностранных производителей.

Мясо с древнейших времен играло важную роль в питании человечества. Мясо является ценным продуктом питания, источником белков животного происхождения, минеральных солей и некоторых витаминов, имеющих важное значение для организма человека. Химический состав мяса зависит от вида животного, его породы, пола, возраста, упитанности, а также от предубойного состояния животного, степени обескровливания и условий хранения мяса.

Тем курсовой работы «Разработка ассортимента блюд из свинины». В данной работе основной целью является изучение технологии приготовления блюд из свинины, товароведческой характеристики сырья для разработки ассортимента блюд.

В соответствии с поставленной целью в данной работе решены следующие взаимосвязанные задачи:

- ознакомление с товароведческой характеристикой сырья;

- изучение технологии приготовления блюд;

- ознакомление с правилами оформления, отпуска, хранения и реализации;

- изучение санитарных требований при изготовлении блюд из свинины.

Я считаю, что тема моей работы актуальна, так как она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания.

Полученные знания могут быть использованы для разработки рецептур блюд, определения технологических нормативов закладки сырья.

Мясо свинина делитсяна два сорта. К первому сорту относится: лопаточная часть, спинная часть (корейка), грудинка, поясничная часть с пашиной и окорок (тазобедренная часть); ко второму сорту — баки с шейным зарезом, предплечья (рулька) и голяшка.

Свинину можно жарить, варить и тушить. Из свинины готовят борщи, щи, рассольники, котлеты, рагу, студни, шашлыки, шницели, эскалопы, ятернице и другие блюда; её используют (пополам с говядиной) для приготовления пельменей.

Большое количество свинины перерабатывается в различные свинокопчёности: окорока, бекон и др. и в различного рода колбасы. В домашних условиях можно приготовить из свинины буженину.

На стол может подаваться специально приготовленная целая свинья как отдельное блюдо (поросёнок). Стол может украшать свиная или кабанья голова (особенно на Пасху).

В ряде религий (иудаизм, ислам) свинья считается нечистым животным, а её мясо табуировано. С другой стороны, в индуизме свинина считается одним из основных видов мяса ввиду культа коровы и табу на говядину.

**2. Товароведческая характеристика сырья**

Непосредственно продукты и сырье регулярно поступают с оптовых баз, предприятий пищевой промышленности из колхозов и совхозов в минимальном количестве, чтобы обеспечить бесперебойную работу пищеблока и высокое качество блюд.

На предприятиях общественного питания, работающих на сырье, мясо поступает в охлажденном виде, в частности свинина – тушами и полутушами. Многие предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

Мясо свинина имеет сладковатый привкус,  высокие пищевые качества, калорийна. Для выработки замороженной свинины должно применяться сырье следующих упитанностей:

а) беконная  свинина, полученная от убоя беконных свиней в возрасте от 6 до 8 месяцев включительно, живой массой от 75 до 100 кг включительно, откормленных в специализированных хозяйствах, фермах, отделениях, бригадах совхозов и колхозов на рационах, обеспечивающих получение высококачественного бекона. Самцы должны быть кастрированными не позже двухмесячного возраста, самки не должны быть поросившимися, в состоянии супоросности, с провисшей брюшной частью;

б) мясная свинина;

в) жирная свинина.

Мясо содержит много полноценных белков – 14,5 – 23%, жира – от 2 до 37, минеральных веществ – 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе имеются витамины А, Д, РР и группы В.

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

Доброкачественно охлажденное мясо имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет – от бледно-розового до красного (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).

Мороженое мясо на поверхности и разрезах имеет розово-красный цвет с сероватым оттенком за счет кристаллов льда, консистенцию – твердую (при постукивании издает звук); запаха не имеет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

Проверить доброкачественность мороженого мяса можно с помощью лезвия разогретого ножа или путем пробной варки. Мясо, поступившее на предприятия, подвергают механической кулинарной обработке.

В зависимости от упитанности замороженная свинина должна соответствовать следующим требованиям:

а) беконная свинина должна иметь: хорошо развитую мышечную ткань с прослойками жира; толщину шпика от 1,5 до 3,5 см белого цвета или с розовым оттенком, распределением равномерным слоем по всей длине полутуши, за исключением холки; шпик твердый; на поперечном разрезе грудной части не менее двух прослоек мышечной ткани; шкуру без пигментации, без складок и травматических повреждений (порезов, кровоподтеков, царапин и др .); масса полутуши не менее 28 кг;

б) мясная свинина должна быть покрыта слоем шпика по всей поверхности полутуши; толщина шпика от 1 до 3,5 см; масса полутуши от 25 до 34 кг;

в) жирная свинина должна иметь толщину шпика от 3,5 см и выше; масса полутуши не менее 30 кг.

**3. Первичная (холодная) обработка свинины**

Первичная обработка состоит из следующих процессов: оттаивание, промывание, обсушивание, кулинарный разруб, обвалка, зачистка, сортировка, изготовление полуфабрикатов.

Для определения температуры  мяса от каждой партии отбирают шесть полутуш. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию. Определение упитанности и качества технологической обработки свинины проводят на каждой полутуше.

Для определения качества и массы свинины проводят осмотр всей свинины в партии и групповое взвешивание свинины одной категории. Массу свинины определяют взвешиванием на весах с допускаемой погрешностью не более 0,1 %.

Свинину беконную, мясную и жирную выпускают в виде продольных полутуш. Распиловку или разрубку на продольные полутуши производят посередине позвоночного столба, без оставления целых позвонков.

Технологическая обработка свинины должна быть тщательной. Не допускается на полутушах свинины наличие кровоподтеков, побитостей, порезов кожи, трещин, щетины, спинного мозга, загрязнений кровью или посторонними веществами и других дефектов обработки. На полутушах не допускается наличие льда и снега.

Мясо свинина должна быть заморожена до температуры в толще мышц (у кости) не выше минус 10 °С. 1.4. Свинину выпускают в шкуре, без головы, ног, хвоста, внутренних органов, внутреннего жира и без баков (щечное мясо), отделенных вместе с шейным зарезом от туши по прямой линии непосредственно впереди первого шейного позвонка. Вырезка оставляется при туше. Свинина в шкуре должна быть обработана путем шпарки и опалки.

Туши, полутуши, четвертины мяса оттаивают в камере при температуре от 0о до 6-8о С 1-3 сут. или при 20-25о С в течение 12-24 ч. при медленном оттаивании потери питательных веществ минимальны, мясо не размораживают в воде. После оттаивания клеймо срезают, мясо промывают водой (20-30о С) с помощью щеток, споласкивают водой (12-15о С) и обсушивают на воздухе или салфетками из ткани.

Филе свинины - мясо свинины без костей, один из важнейших продуктов питания, обладающий прекрасными кулинарными качествами.

Мясные полуфабрикаты

Мясные полуфабрикаты – это продукты, приготовленные из мяса,

прошедшие кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

По виду сырья полуфабрикаты делят на говяжьи, бараньи, свиные, по характеру обработки – на натуральные, панированные, рубленые. К полуфабрикатам относят пельмени и мясной фарш.

Натуральные полуфабрикаты – куски мяса наиболее нежной мышечной ткани от говяжьих, свиных, бараньих туш. Подразделяют эти полуфабрикаты на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.

Полуфабрикаты мясные рубленые – котлеты московские, домашние, киевские, ромштекс и др. Выпускаются полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.

Замораживанию подвергают полуфабрикаты из охлажденного сырья.

Для производства полуфабрикатов мясных рубленых используют мясо, белок соевый, текструрированный или в виде крупы, хлеб, лук, яичный порошок, меланж, жир-сырец, сухари.

Рубленые полуфабрикаты должны иметь правильную форму, поверхность, равномерно посыпанную панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев. Фарш хорошо перемешан. Запах в сыром виде свойственен доброкачественному сырью, в жареном виде вкус, запах свойственный жареному продукту.

Консистенция жареных изделий сочная, некрошливая. Массовая доля влаги от 62 до 68 %, хлеба – от 18 до 20 %, соли – 1,2 до 1,5 %, жира – от 20 до 26 %. Ромштекс, бифштекс выпускают без хлеба.

Обработка и разделка поросят производится следующим образом: ошпаренных и очищенных от шерсти поросят обтирают чистой тканью, натирают мукой, чтобы кожа стала сухой, и волоски легче отставали от поверхности кожи, затем их опаливают на некоптящем пламени спиртовой лампы или газовой горелки. После опаливания поросят потрошат и промывают. Только что убитых поросят кладут на 2—3 часа в холодную воду, чтобы удалить кровь.

**Разделка свиной туши.**

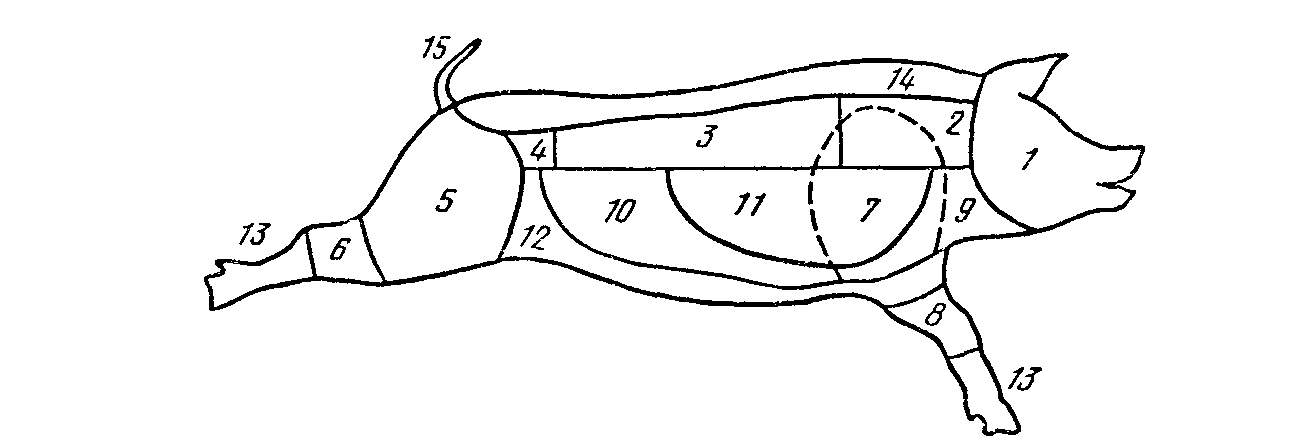


Рис. 4. Разделка свиной туши:

1 — голова со щековиной;

2 — шейная часть;

3 — спинная часть (корейка);

4—подбедерок;

5—тазобедренная часть (окорок);

 6 и 8—задняя и передняя голяшки;

7 — лопаточная часть;

9 — нижняя шейная часть;

10 — боковая часть без ребер;

11 — ребра;

12 — пашина;

13 — ноги;

14 — слой сала, идущий на посол;

15—хвост

## 4. Методы предварительной обработки с целью улучшения аромата и вкуса.

Соление и маринование придают дополнительный аромат свежей свинине как первые этапы кулинарной обработки. Соление, которое может длиться от 12 часов до месяца, к тому же предохраняет мясо от порчи,— этот процесс являлся основным в сохранении продукта, до того как появились холодильники.

Маринование — процесс пропитки мяса ароматическими веществами — короче по времени, оно меняет вкус мяса, придавая ему нежность. Свинина, просоленная с вечера до утра, теряет часть своего сладковатого вкуса. Затем ее следует обсушить и готовить как сырое мясо.

Просаливаемая в течение большего времени, свинина становится суше и тверже, чем сырое мясо. После 3—4 дней соления свинину следует вымачивать, для того чтоб удалить из нее соль перед приготовлением блюда. Свинина, засаливаемая в течение 3 дней, вымачивается 3—4 часа, а после 5-дневного засаливания ее вымачивают около 6 ч.

Свинина, просаливавшаяся в течение недели и более, вымачивается с вечера до утра; перед приготовлением из нее блюда ее заливают холодной водой, на медленном огне доводят воду до кипения, дают покипеть короткое время, затем промывают свинину и просушивают.

Мясо солят, либо покрывая его со всех сторон крупными кристаллами соли, что называется сухой засолкой, либо погружая его в рассол. Название «сухая засолка» по сути, неверно, потому что, используя этот метод, получают рассол, образуемый вытекающими из мяса соками, растворяющими соль.

Сухая засолка обычно применяется для кусков мяса тонкой продолговатой формы, например, брюшины или ушей, как показано внизу на картинке, потому что соль, смешанная с травами и другими приправами , легко наносится на поверхность засаливаемого мяса. Более толстые куски мяса легче засолить в приготовленном рассоле.

Для засолки используйте емкость из фарфора, керамики или глазурованную глиняную посуду; металлическая посуда может войти в реакцию с рассолом и испортить вкус продукта. Хотя маринады могут состоять из комбинаций любых приправ, они обычно включают кислотные вещества, такие, как уксус или вино, которые размягчают твердые ткани мяса. Воздействие кислот придает мясу пикантность, что контрастирует с другими, более пахучими добавками, такими, как лук и травы. Количество жидкости для маринования зависит от его способа.

Так называемые «влажные» маринады, такие, как смесь с красным вином, содержат количество жидкости, достаточное для полного погружения в нее мяса. Они особенно хорошо подходят для свинины, предназначенной для тушения, так как маринад; может стать той жидкостью, в которой мясо будет тушиться.

Сухие маринады содержат значительно меньше жидкости. Их наносят на мясо, подобно пасте из сладкого зеленого перца, а не заливают им приготавливаемое блюдо. Такие сухие маринады можно не удалять с мяса. Блюдо посыпают сухарями и тщательно прожаривают. При комнатной температуре свинину держат под маринадом в течение суток, в холодильнике — около 30 часов, за это время маринад придает мясу вкус и аромат.

Сухое соление с добавлением трав

1 - Засолка мяса

Соль с различными приправами смешивают в миске. Приправами могут быть молотый ямайский перец и гвоздика, измельченные можжевеловые и лавровые листья, перец и сушеные травы. Насыпьте слой этой смеси на дно стеклянного или керамического блюда. Поместите мясо (на рисунке показаны брюшина и уши свиньи) в это блюдо. Потрите мясо смесью и дополнительно присыпьте солью.

2 - Переворачивание мяса

Закройте блюдо крышкой и поставьте в прохладное место. Периодически переворачивайте мясо, чтобы обеспечить равномерное просаливание. Просаливание мяса должно длиться не менее 12 ч; для приготовления соленья мясо следует засаливать от 3 до 7 дней. Примерно через 10 ч, когда мясо даст сок, образуется рассол. После того как мясо просолится, рассолы и соль идут в отходы.

Заливка рассолом свежего мяса.

1 - Приготовление рассола

Налейте в кастрюлю холодной воды. В узелок из муслиновой ткани завяжите приправы, например: листья можжевельника, гвоздики, чабреца, лавра и размельченный мускатный орех. Поместите узелок с приправами в воду. Добавьте в воду соли и немного сахара. Доведите до кипения на среднем огне. Не забывайте удалять пену. Когда сахар и соль растворятся, через 2—3 мин снимите кастрюлю с огня.

2 - Заливка мяса рассолом

Дайте рассолу остыть. Проткните мясо, предназначенное для соления (на фото: шейная часть свиной туши), в нескольких местах имеющимся у вас острым предметом, чтобы оно лучше просолилось. Поместите мясо в глубокую посуду. Извлеките узелок с приправами из рассола. Залейте рассолом приготовленное мясо.

3 - Мясо под гнётом

Положите на мясо тарелку, а сверху на тарелку поместите груз. В качестве груза используйте камень, керамическую или стеклянную емкость, например стеклянную банку с налитой в ней водой. Убедитесь в том, что весь кусок мяса находится под гнетом, затем накройте посуду крышкой, чтобы избежать попадании пыли.

4 - Извлечение мяса

Поместите посуду с мясом в прохладном темном месте, подальше от солнечных лучей и других источников тепла, которые могут способствовать развитию бактерий. Помешивайте содержимое посуды через каждые три дня деревянной ложкой. Когда на ваш вкус мясо станет готово, извлеките его из посуды при помощи щипцов или специальной вилки.

Мясо под приправами, маринад из красного вина :

Для "влажного" маринада поместите мясо — на фото: порубленная кусочками рулька — в чашу. Мясо присыпают травами и ароматическими приправами, в данном случае это петрушка, чабрец, лавровый лист, порезанные чеснок и лук. Все это заливают с краями красным вином. Чашу накрывают крышкой и оставляют мариноваться при комнатной температуре.

Маринад с зелёным перцем

Сухой маринад для порезанной ломтиками свинины

Смешайте очищенный и порезанный сладкий зеленый перец с солью и чесноком или имбирем и луком. Растолките в кашицеобразную массу и добавьте белого вина. Ложкой нанесите смесь на мясе с обеих сторон — на фото: очищенная от костей корейка. Емкость закройте крышкой и оставьте мариноваться при комнатной температуре.

**5. Разработка ассортимента блюд из свинины.**

При разработке ассортимента блюд необходимо помнить, что мясо свинина должна быть выработана по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Наряду с полноценными белками свинина, содержит жир и так называемые экстрактивные вещества, которые почти не имеют питательной ценности, но служат сильными возбудителями отделения пищеварительных соков и благодаря этому способствуют лучшему усвоению пищи.

Свиное мясо имеет высокие пищевые качества, очень нежное, быстро готовится, калорийна.

Свинина с костями - один из важнейших продуктов питания, обладающий прекрасными кулинарными качествами. Это скелетная мускулатура убойных животных; один из важнейших продуктов питания человека. В состав мяса, кроме того, входят соединительная, жировая ткани, а также незначительное количество нервной ткани.

Пищевое значение блюд из свинины следует учитывать при планировании меню полного дневного рациона или отдельных приемов пищи — завтрака, обеда, ужина.

Разнообразие ассортимента и пищевое достоинство блюд из свинины позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню обеда. Бутерброды с мясными продуктами хорошо дополняют завтрак, включающий горячее блюдо из овощей, крупы или макаронных изделий. Овощной салат, дополненный холодным мясным блюдом, и горячим напитком, также составляет полноценный завтрак.

Ассортимент блюд из свинины достаточно широк: от традиционных блюд до фирменных.

Холодные блюда и закуски:

«Поросенок заливной», «Студень из свинины», «Зельц с грибами», «Поросенок в желе», «Отварная свинина с сухофруктами»,

«Свинина маринованная», «Рулет из свинины» и т.д.

Салаты: «Салат со свининой», «Салат мясной».

Вторые блюда:

«Плов», «Рагу», «Свинина жареная», «Рулька свиная под корочкой»,

«Мясная штучка» (свинина, огурцы маринованные, ветчина, сыр),

«Сковородка» - жаркое по-домашнему (свинина, грибы, лук, помидор, зелень),

«Свиной антрекот», «Эскалоп», «Отбивная из свинины»,

«Поросенок с хреном», «Поросенок фаршированный»,

«Бифштекс рубленый», «Шницель», «Антрекот с лечо и яйцом»,

«Грудинка свиная фаршированная»,

«Отварная свинина с овощами», «Гуляш из свинины» и т.д.

При разработке ассортимента блюд и меню для предприятий общественного питания различных типов необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

В зависимости от контингента потребителей, типа предприятия, и принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды: со свободным выбором блюд; скомплектованных обедов (завтраков, ужинов); дневного рациона, диетического детского питания; специальных видов обслуживания, банкетное меню.

Виды полуфабрикатов

Крупнокусковые

Мелкопорционные

Порционные

1. Для жарки целиком 1. Котлеты натуральные 1. Шашлыки, поджарка

(корейка, тазобедренная, отбивные, эскалоп. (корейка, тазобедренная

лопаточная часть). (корейка). часть).

2. Для варки 2. Шницель 2. Гуляш, плов

(грудинка). (тазобедренная часть). (лопаточная часть).

3. Для жарки 3. Свинина духовая 3. Рагу, плов, гуляш

целиком (шейная (лопаточная шейная (шейная часть)

часть). часть).

**6.Технология приготовления блюд из свинины.**

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготовляют супы, соусы гарнир, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия, а также выполняют тепловую обработку продуктов.

В процессе технологической обработки сырье не только подвергают сортировке, мойке, очистке и тепловой обработке, но, комбинируя различные виды сырья и полуфабрикатов, получают сложные блюда, в состав которых входит иногда несколько десятков различных продуктов.

На предприятиях общественного питания общедоступной сети, где предусмотрен свободный выбор блюд, количество сырья определяется по меню.

Количество продуктов, входящих в блюда, и их соотношение называются раскладкой или рецептурой. Расчет выполняется для каждого вида блюд отдельно по раскладкам, приведенным в действующих сборниках рецептур.

«Сборник рецептур» определяет не только соотношение продуктов в блюде, но и вес блюда (выход), допустимый размер отходов и потерю веса при обработке, основных правил технологической обработки и оформления блюд, правила замены одного продукта другим.

Сборник рецептур является важнейшим техническим документом. Он состоит из нескольких разделов: расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, раскладок на отдельные группы блюд, таблиц продолжительности тепловой обработки продуктов и норм взаимозаменяемости продуктов.

Сборник рецептур регламентирует: нормы вложения сырья по массе брутто в граммах, отходы при первичной (холодной) обработки сырья в процентах к нормам брутто; норм вложения продуктов по массе нетто (массе полуфабриката). Потери при тепловой обработке в процентах к нормам нетто и массе полуфабриката; нормы выхода готовых изделий; массу продуктов в готовой продукции, массу (в граммах) каждого блюда в целом.

Расход специй, соли и зелени в каждом рецепте не указан, а во вводной части соответствующих разделов. В сборнике рецептур даны нормы расхода этих продуктов на одно блюдо.

В настоящее время для наиболее полного удовлетворения потребностей населения на предприятиях общественного питания могут разрабатываться новые оригинальные рецепты и рекомендации.

В этом случае, когда предприятие выпускает блюда, рецептура которых не предусмотрена сборниками рецептур, на каждое из этих блюд должны быть разработаны стандарты предприятия (СТП), технические условия и технико-технологические карты (ТТК).

Я выбрал два блюда из свинины, чаще всего применяемых на предприятиях общественного питания: «Бифштекс рубленый», «Студень из свинины». Описал технологию их приготовления и технологические карты, представляю также несколько рецептов блюд из свинины.

Технологическая карта № 1.

Наименование блюда: «Бифштекс рубленый»Рецептура № 411|№ наименование |Брутто (г.) |Нетто (г.)| Вес ||п/п | 1 порция | 1 порция | готового продукта|Свинина (мясо) |109 |80 | ||Шпик |14 |12 |   
|Молоко или вода |6, 76 |6, 76 | |Перец черный |0, 04 |0, 04 | |молотый |

|Соль |1,2 |1,2 |

|Гарнир № 472 | 150 ||Вода |9 ||Жир животный |7 |7 ||топленный пищевой | |Выход |-- |-- | 220 |

**Краткая технология:**

В измельченное мясо добавляют соленый шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия, картофель отварной, жаренный из сырого, жаренный во фритюре, овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе.

Технологическая карта № 2.

|  |
| --- |
| Наименование блюда: «Студень из свинины» |

Наименование продукта Брутто Нетто

Свинина обрезная 749 749/375\*

Желатин 12 12

Овощи и специи

Выход – 1000

**Технология приготовления.**

Подготовку мяса (свинины) начинают производить в мясном цеху, где берут такие части туши, как голяшку, уши, ноги – можно голову. Замачивают в теплой воде. Затем удаляют лишнее, зачищают и разрубают на небольшие куски.

Затем переходят в горячий цех, где ставят мясо вариться в котел. Пока мясо варится, в овощном цехе производят подготовку овощей (морковки, репчатого лука, сельдерея и корней петрушки).

Для начала овощи промывают в воде, затем очищают овощи от кожицы и нарезают кольцами.

Когда мясо дошло до кипения снимают пену с бульона при помощи половника и продолжают варить 3-5 часов при температуре 85-90 С. За час до окончания варки добавляют в бульон овощи, специи, соль, лавровый лист, пряности. Затем после окончания варки мясо отделяют от костей, вынимают из котла и измельчают на мелкие кусочки. Бульон сливают в отдельную посуду и процеживают через мелкое сито.

Затем измельченное мясо и бульон снова соединяются и доводятся до кипения. А потом варится на слабом огне 30 - 45 минут. После завершения варки студень разливают в формы, слоем четыре сантиметра и дают застыть в холодном месте. При охлаждении студень перемешивают, чтобы получилась однородная масса, и выдерживают 8 часов, чтобы хорошо застыл.

**6.1. Рецепты блюд из свинины.**

«ОТВАРНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ»

Для приготовления такого блюда, как холодная свинина, используют задние ноги и лопатки. Ноги жарят целыми или кусками, удобными для нарезки. У лопатки мясо снимают с костей, свертывают его рулетом и перевязывают шпагатом и жарят.

Ингредиенты:

свинина (грудинка, лопатка или корейка) — 500 г, вода — 1л, небольшая головка лука, половина брюквы, морковь — 4 шт., корень петрушки, свежая капуста — 500 г, картофель — 6— 8 шт., соль, несколько горошин перца, измельченная зелень.

Приготовление

Мясо кладут целым куском в холодную воду. Когда вода закипит, снять пену и варить на медленном огне около часа. Добавить нарезанные большими кусками овощи и соль. Варить, плотно накрыв крышкой, до полной готовности.

Готовое мясо нарезать поперек волокон. При подаче на стол овощи разложить по видам около мяса. Мясной бульон подать отдельно в соуснике. Блюдо обильно посыпать зеленью. Гарнир — салат из соленых огурцов или помидоров.

«ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ»

Поросят, предназначенных для порционной подачи и для приготовления заливного, после обработки завертывают в чистое полотно или пергамент, обвязывают шпагатом, кладут в рыбный котел, заливают холодной водой, добавляют немного мелко нарезанных кореньев, соль, лавровый лист, перец и варят при слабом кипении в течение 50—60 минут.

С поросят, предназначенных для фарширования, после первичной обработки снимают кожу с частью мякоти (с головы кожу не снимают), оставляют голову целой и от тушки не отделяют. Затем кожу сшивают по линии разреза, оставив около шеи небольшое отверстие, через которое производят фарширование. Оставшуюся на костях мякоть срезают и используют для приготовления фарша.

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Затем брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, вынуть внутренности, удалить прямую кишку, надрубив, для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить с ложки растопленным маслом, на противень подлить 4 стакана воды и поставить жарить в духовой шкаф на 1-1,5 ч. Чтобы образовалась румяная сухая корочка, надо во время жарения несколько раз поливать его с ложки жиром.

Поросенка жарят целой тушкой или разрубают вдоль по позвоночнику на две половинки.

Готового поросенка снять с противня и затем приготовить подливку. Для этого противень поставить на огонь, выпарить оставшуюся жидкость, жир слить, а на противень налить 1 стакан горячего мясного бульона или воды, прокипятить и процедить сквозь сито.

При подаче на стол положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разрезать на две части, предварительно отрезав голову, а затем каждую половинку разрубить на поперечные куски, уложить их поверх каши в виде целой туши, приставив разрубленную на две части голову. Сверху полить жиром, полученным при жарке. Подливку подать отдельно в соуснике.

**7. Последовательность, оформление и подача блюд.**

Повар должен приготовлять пищу не только вкусную и питательную, но и красиво оформленную, чтобы потребление ее вызывало истинное наслаждение. При оформлении блюд, помимо общих технологических правил, многое зависит от художественного вкуса мастера, от его изобретательности и умения правильно использовать особенности данного вида сырья.

Свинину и поросят нарезают по 2—3 куска на порцию, кладут к одной стороне блюда, а к другой размещают гарнир из свежих, соленых и маринованных овощей, желе, салата и зелени.

Каждую порцию заливного блюда и студня, если они залиты не в формах, а на противнях, вырезают колебательным движением ножа, чтобы край получился гофрированным.

Для оформления блюда обычно отбирают продукты, входящие в его состав, нарезают их в виде различных фигурок, которые располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид.

Закуски и холодные блюда включаются в меню для возбуждения аппетита, а не для насыщения. Вот почему их приготовляют очень разнообразными, но в малых количествах. Закуска обязательно сопровождается хотя бы одним основным блюдом и десертом.

Холодные закуски подносятся перед подачей супа, а теплые — после холодных блюд, когда суп в меню не предвиден. Если перед подачей супа подается холодное блюдо, необходимо исключить из него острые продукты (пряности, очень соленые и острые компоненты), для того, чтобы принимающий суп мог оценить его истинный вкус.

Обычно теплые закуски подаются в сосуде, в котором приготовлялись. Посуда, в которой подаются закуски, должна быть красивой и удобной формы — общее блюдо или отдельные тарелочки.

Промежуточные блюда подаются в холодном или теплом состоянии, в зависимости от их вида. Основное предназначение таких блюд заполнить промежуток между двумя очередными приемами пищи или дополнить разнообразие стола. Уместно эти виды блюд предварительно распределить порциями и гарнировать, что ускоряет их сервировку.

К холодному ужину из мясных блюд могут подаваться — холодное жареное или тушеное мясо свинина, нарезанное тонкими ломтиками и гарнированное майонезом и желе (аспик, желированный соус) или салатами под майонезным соусом, из свежих огурцов или солений. Здесь же могут подаваться тонко нарезанные колбасы, брынза, сыр, блюда из яиц, студень и др.

Основным требованием является разнообразие. Продукты должны быть комбинированы так, чтобы содержать всего понемногу.

Вторым требованием является подготовка блюда таким образом, чтобы из продуктов, предварительно устранялись кости, кожа, пленки, семена, косточки. Затем продукты разрезаются кусочками, удобными для приема.

Возможности для подбора компонентов огромны как по отношению продуктов, так и по отношению способа приготовления — варка, жарение, тушение.

Таким образом, при оформлении и подаче блюд необходимо соблюдать следующие правила:

* Прежде всего, всё должно быть разложено очень аккуратно.
* Продукты не должны выступать за края тарелки, а уж тем более свисать с неё.
* Варёное мясо нарезают несколько толще.
* С холодца снимают жир, и выкладывать из формы на большое плоское блюдо.
* Холодные блюда перед подачей на стол – остужаются, а горячие – подогреваются.

**8. Санитарные требования для приготовления блюд из свинины.**

Варка мясных продуктов должна производиться в горячем цехе. В холодном цехе недопустимо устанавливать какие-либо тепловые аппараты.

Пищевые продукты транспортируют в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов не должны использоваться для перевозки других товаров, их необходимо содержать в чистоте. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована, и использоваться только по назначению.

Существуют определенные правила транспортировки продуктов. Туши охлажденного мяса перевозят в подвешенном виде, мороженого – навалом.

Полуфабрикаты доставляют в закрытых ящиках или лотках из алюминия, нержавеющей стали или дерева, покрытого лаком. Лотки имеют стандартные размеры и вмещают определенное количество изделий.

Необходимо особое внимание уделить качеству принимаемых продуктов, а также проверять соответствие их стандартам и техническим условиям, для этого необходимо знать ГОСТы и ТУ и условия договора.

Запрещается принимать: мясо без сопровождающего документа о ветеринарном осмотре и неклейменое. Качество продуктов в кладовых определяют органолептическим путем с помощью специального инструмента (щипцов, лопаток, овоскопов, лупы). При возникновении сомнений в доброкачественности продуктов их направляют в санитарно-пищевую лабораторию для анализа. Сроки проверки скоропортящихся продуктов одни сутки, не скоропортящихся – 10 дней.

Не допускается для экспорта:

а) свинина, замороженная более одного раза;

б) свинина, хранившаяся на холодильнике более двух месяцев со дня выработки;

в) свинина с пожелтевшим или осалившимся шпиком;

г) свинина, полученная от хряков.

ПОП должны быть оснащены оборудованием и предметами материально - технического оснащения в соответствии с действующими норами.

В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару , не должны оказывать вредное воздействие на продукты и вызывать изменения их качества и свойств. Они должны быть устойчивыми к кислотам и щелочам, легко мыться и дезинфицироваться, не ржаветь и иметь гладкую поверхность, таким требованиям отвечает нержавеющая сталь, алюминий, дюралюминий, мельхиор, никель, некоторые виды пластмассы, фосфор, фаянс, стекло.

Требования к оборудованию:

Технологическое оборудование ПОП бывает механическое, тепловое, холодильное, немеханическое. Формы и конструкция оборудования должна соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, способствовать облегчению труда работников и повышению его трудоспособности. В настоящее время этим требованиям отвечает модульное оборудование, выполненное в виде отдельных секций, которые легко собираются в разном сочетании для горячих, холодных кондитерских цехов.

Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса, исключающего встречные и перекрещивающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой пищи. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы шириной не менее 1,2 – 1,5 м.

Наиболее современным считается линейное расположение модульно-секционного оборудования, которые создают единую технологическую линию, улучшает состояние предприятия и условия труда. После работы оборудование тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают чистым полотенцем и закрывают чехлом из пленки или полотна. Рабочие части машин следует мыть с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать, протирать, просушивать в тепловых шкафах отдельно в разобранном виде.

Требования к инвентарю

К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондитера: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сито, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки.

Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МC – мясо сырое, МВ – мясо варенное, ОС – овощи сырые, ОВ – овощи вареные, МГ – мясная гастрономия и т.д..

В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющим средством и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро, на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивают горячей водой не ниже 65°С. Используемый инвентарь тщательно промывают 0, 5 % - ым раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2 % - ым раствором хлора извести и ополаскивают горячей водой.

Инструменты (ножи, тяпки, поварские иглы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и соответственно маркировать. Поварские ножи, особенно из ржавеющей стали, нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, и, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Требования к кухонной посуде и таре.

Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы, объемом не более 60 литров, сотейники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами (разрешенными) при температуре воды 45 – 50° С, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65°С, просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0, 5 – 0, 7 метров от пола.

Кухонную посуду не дезинфицируют, т.к. она постоянно подвергается тепловой обработке.

На предприятиях общепита запрещается использовать эмалированную посуду, т.к. она хрупкая, особенно посуда с поврежденной эмалью. Алюминиевая, дюралюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Тару для полуфабрикатов изготовляют из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет ряд преимуществ, благодаря легкости, гигиеничности, водонепроницаемости. Тару моют в специальных моечных помещениях или в моечных кухонной посуды в специально выделенных двухгнездовых ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Заключение.**

Искусство приготовления пищи имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедших до нашего времени.

Мясная кулинария имеет примерно такую же давнюю историю. Сначала мясо ели сырым, потом начали жарить на огне, варить, тушить… Сегодня из мяса можно приготовить несколько сотен различных блюд.

Прогрессирует и мясоперерабатывающая промышленность. В традиционном колбасном производстве, изготовлении полуфабрикатов, консервов ежегодно появляются новые веяния. Так, недавно один из мясоперерабатывающих гигантов выпустил новый продукт - колбасные снэки, который гораздо полезнее чипсов или сухариков.

С тех давних времен изменились не только рецепты и технологии приготовления мясных блюд и изделий, изменилось само мясо. Причиной тому - изменения в экологии, поэтому современные "мясники" и "колбасники" ищут новые способы обработки и изготовления мясных продуктов.

Тема моей курсовой работы отражает пищевую отрасль промышленности. Объем и характер представляемых общественным питанием услуг определяется типом предприятия, его мощностью, месторасположением, конкретными условиями работы и от выпускаемого ассортимента блюд.

Исходя из этого можно сделать вывод, что повар должен выработать у себя тонкий и хорошо развитый вкус, так как без этого даже самое точное соблюдение рецептур и технологических правил не позволит ему приготовить вкусные и питательные блюда. Успех дела решает доведение блюда до вкуса, т. е. добавление в него иногда самых незначительных количеств сахара, соли, перца, уксуса, пряностей и т. п.

**Список литературы.**

1. П. Я. Григорьев «Холодные блюда и закуски»;

2. Успенская Н.Р. «Практическое пособие для повара». М.: Экономика. 1997 г.;

3. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания». М.: Хлебпродинформ. 1982, 1983, 1996 г.;

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария – повар, кондитер», (уебник). Москва, «Академия». 2006 г.

5.Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону: « Феникс». 2000г.

6. Ковалев Н.И., Куткика М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи». - М.: Деловая литература. 2001.