Федеральное агентство по образованию

ГОУ СПО «Астраханский государственный политехнический колледж»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине:

«Технология приготовления пищи»

на тему:

«Итальянские блюда на основе макаронных изделий»

Выполнила:

студентка группы ТП-421

Шинкоренко И.М.

Проверила:

Борзова Н.М.

Астрахань 2009

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение 3

1. Историческая справка 5

2. Технологическая часть: «Итальянские блюда на основе макаронных изделий» 7

2.1 Значение блюд в Италии, химический состав, пищевая ценность, лечебные свойства 7

2.2. Классификация блюд 8

2.3. Технологические процессы приготовления блюда 8

2.4. Процессы, происходящие при кулинарной обработке макаронных изделий 9

2.5. Характеристика ассортимента блюд 9

2.5.1. Супы 9

2.5.2. Макаронные блюда с соусами; запеканки 10

2.5.3. Изделия с начинкой 10

2.5.4. Составление технологических схем 11

4. Заключение. Выводы и предложения по работе 17

Приложение 18

Библиография 20

# Введение

Макароны - это понятие можно найти в словарях почти всех народов мира.

Чем же объяснить, тот факт, что я выбрала тему «Итальянские блюда на основе макаронных изделий», а тем, что в Италии годовая норма потребления макаронных изделий на одного человека достигает 25 килограммов, и, рассмотрев приготовления блюд именно итальянской кухни, можно четко описать всю значимость макаронных изделий в полной повседневной жизни.

Во-первых, макароны экономичны - это самый дешевый из всех «базовых» продуктов в любой стране.

Во-вторых, макароны технологичны – приготовить еду, из них усвоив несколько обязательных несложных правил, просто и быстро. А разнообразие видов информации изделий и соусов. К ним позволяют подавать на стол всякий раз новые, аппетитные и по внешнему виду блюдо, что так же не маловажно.

В третьих, макароны прекрасно хранятся в течение года со дня изготовления, причем для этого не нужны какие-либо специальные усилия.

В четвертых, и это, пожалуй, самое главное, макароны просто вкусные, но очень питательное и легко усвояемое организмом продукт.

Бытует распространенное заблуждение что макароны «толстят», но толстят все, что едят без меры. В списке продуктов содержащих жиры, макароны находятся на одном из последних мест – на каждые 100 граммов изделий приходится всего 8 граммов жиров.

Но зато макароны замечательный источник столь необходимых человеку углеводов: 74,2 грамма на 100 граммов продукта при ежедневной потребности, 440 грамм для мужчин. Кроме того, макароны богаты белками (примерно 11 граммов на 100 грамм продукта), а также витаминами группы В.

Не лишнее так же заметить, что макаронное блюдо (исключение составляют супы), основное и единственное в обеденном, которое следует за легкими закусками из овощей или сыра.

# 1. Историческая справка

Много ли мы знаем о макаронах? Распространенно приблизительно следующее представления – родина макарон – Италия, их положено приправлять маслом, сыром, помидорами или мясными фаршем (незабвенные макароны по-флотски).

Что касается происхождения, редкий итальянец не подержит вас в вашем заблуждении. Особенно неаполитанец, который настаивает на своем приоритете.

Не пытайтесь переубеждать их, доказывая, что рецепт изготовления длинных узких полосок из теста «приплыл» из Китая в Италию в багаже возвратившегося на родину великого путешественника Марко Посо в 1295 году, что им само слово «макароны» отнюдь не итальянского происхождения (специалисты утверждают, что возникло оно от греческих приготовленных «такчез», то если «длинный» и «такочез», что значит «благословенный»).

Родилось это слово надо полагать на кузнях знатных и богатых итальянских сеньоров, где хозяйничали знатные повара – греки.

И все же воздали должное Неаполю. Именно здесь макароны, прокину стол знати, стили пищей простого люда, именно неаполитанцы довели до совершенства изготовления макаронных блюд.

Литературные источники свидетельствуют, что к VII веку макароны заняли главенствующее место в итальянской кухни, разделив амбиции и фантазию поваров.

Стали разнообразными соусы и приправы, соли, изделия из теста, появились спагетти, соломка, несколько видов лапши, вермишели, рожки, трубочки, равиоли.

Итальянцы утверждают, что только на Аппенинах известно около 600 видов макаронных изделий.

Во второй половине XVIII века макароны появились в России, куда их завезли те же итальянцы. А в конце XIX века это продукцию начала выпускать первая отечественная макаронная фабрика, построенная в Одессе.

Зная о древних и глубоких связях народов Средней Азии с Востоком, можно предположить, что в их кухне блюда, приготовленные на основе изделий из теста, появились намного раньше, чем в Европейской части России. И пусть идея приготовления макарон принадлежит Востоку, Итальянские продукции и опыт, породивший самую современную технологию производства макаронных изделий и блюд из них, сделали Италию признанный авторитет в этой области гастрономии.

# 2. Технологическая часть: «Итальянские блюда на основе макаронных изделий»

## 

## 2.1 Значение блюд в Италии, химический состав, пищевая ценность, лечебные свойства

Макаронные изделия называют сухими продуктами и хранят в отдельной кладовой вместе с мукой, специями, крахмалом и другими продуктами, содержащими мало влаги. Обычное содержание влаги в них не превышает 14%.

Блюдо из макаронных изделий являются важным источником углеводов и белков.

Одна порция макаронных изделий покрывает 16% суточной потребности в углеводах и 12-14% в белке.

Однако белки макаронных изделий неполноценны содержанию некоторых аминокислот (в первую очередь мука), поэтому следует сочетать макаронные изделия с другими продуктами (молоком, творогом, яйцом).

В макаронных изделиях соотношение кальция и фосфора неблагоприятно, поскольку кальция, при сочетании их с молоком, творогом, яйцом, и.д. Этот показатель улучшается. Содержат эти блюда и витамины группы В и РР.

Вареные макароны так же являются важными источниками углеводов и белков.

При использовании макаронных изделий в качестве гарниров следует учитывать не только их химический состав, но и то. Как они сочетаются по вкусу.

Макаронные изделия используются для приготовления блюд используемых в лечебном питании, и питания школьных столовых.

Так, например, макаронные изделия входят в состав диеты №1, 2, 5, 7/10.

**2.2. Классификация блюд**

Блюда из макаронных изделий классифицируются на:

Первые т.е. – супы как мясном, курином, грибном или рыбном бульоне,

- макаронные блюда с соусами;

- запеканки;

- изделия с начинкой;

- салаты

## 

## 2.3. Технологические процессы приготовления блюда

Трудом многолетнего опыта стали мощные производительных линий состоящие из пресса и нескольких сушилок. Сердце линий является пресс. В его верхней части находится ванны–сместителя, куда в нужной пропорции подаются мука, вода, а при изготовлении определенных изделий и соответствующие вкусовые добавки.

Тщательно перемешанное тесто валаншируют, как в обычной мясорубке, подается в вакуумную камеру, где создается как можно большее давление 120 атмосфер – для проталкивания жобной массы теста через миниатюрные вкладыши решетки-матрицы форма вкладыша диктует форму изделий: трубчатую, нитчатую или фигурную.

Для закрепления обретенной формы служит система сушилок. Ну а из сушилок продукция ступает в пачки.

В итальянской макаронной кухне широко распространены так называемые зеленные макароны, при изготовлении которых в тесто добавляют шпинат.

Берут 100 грамм шпината на каждые 100 грамм муки, предварительно отваривают его в воде или на пару. Отжимают воду и пробирают шпинат через сито.

Полученное пюре кладут в глиняную миску, добавляют кусочек сливочного масла и помещают миску на две-три минуты в горячую, но выключенную духовку. Затем смешивают пюре с мукой и яйцом.

## 

## 2.4. Процессы, происходящие при кулинарной обработке макаронных изделий

При кулинарной обработке макаронных изделий претерпевают некоторые изменения. В начале нагревания белки макаронных изделий, поглощая воду, набухают. Белки в процессе варки денатурируют, а поглощение или при замачивании вода выпрессовывается и поглощается клейстеризующимся крахмалом.

При клейстеризоции поглощается воды от 150% до 300% массы крахмала.

При клейстеризации крахмала вместе с водой поглощается водорастворные вещества, что способствуют лучшему усвоению макаронных изделий.

Из макаронных изделий переходит в отвар значительное количество минеральных солей, растворимых углеводов, белков и других веществ. Так, при варке макаронных изделий переход в отвар 6-10% всех сухих веществ.

Поэтому эти отвары необходимо использовать для приготовления супов, соусов.

## 

## 2.5. Характеристика ассортимента блюд

### 

### 2.5.1. Супы

Супы с макаронными изделиями приготавливают на постном или мясном бульоне, на бульоне из птицы, грибном бульоне.

Для заправки супов лучше использовать мелкоформатные изделия:

- вермишель;

- лапшу;

- гнезда;

- фигурные.

Есть два способа заправки супов: при первом способе макаронные изделия всыпают в кипящий бульон, добавляют специи и варят до готовности.

Для приготовления супов с макаронными изделиями используют различные крупы и бобовые.

Во втором способе: чтобы бульон остался прозрачным, макаронные изделия предварительно опускают на 2-3 минуты в горячую воду, затем отбрасывают на дуршлаг, когда вода стечет, кладут в кипящий бульон, добавляют специи и варят до готовности. Добавленные в процессе варки морковь, коренья и лук предварительно нарезают солонкой и пассируют.

С макаронными изделиями можно готовит летние фруктовые и ягодные супы, холодные супы из сухофруктов. Эти супы хорошо сочетаются со сметаной и пряностями.

### 

### 2.5.2. Макаронные блюда с соусами; запеканки

Разнообразие соусов в макаронной кухне – это разнообразие самих макаронных блюд.

Соусы для макарон можно готовит на основе мяса, копчености, субпродуктов, грибов, на основе рыбы, морских продуктов, только на овощной или только на молочной основе. Выбор большой на любой вкус.

Запеканки, основу которых составляют макаронных изделий, - особый раздел макаронной кухни. Готовят эти блюда в духовках. Базой для них могут быть изделия как промышленного, так и домашнего изготовления.

### 

### 2.5.3. Изделия с начинкой

К макаронной кухне помимо блюд из собственного макаронных изделий относится так же блюдо, основу которых составляют изделия с наполнителем, или начинкой.

Изделия эти напоминают наши пельмени. В Италии к ним относятся, например, равиоли и капелятти. Близкие по принципу изготовления и исходному пищевому сырью блюда можно встретить и в других кухнях, главным образом, восточных.

Исходным материалом для всех изделий служит тесто.

Делают их, как правило, в домашних условиях – не требуется особого труда, и специальных приспособлений, достаточно иметь скалку и необходимые количество продуктов.

Именно так делают в Италии равиоли. Чуть больше труда надо затратить на капелятти. Для этого раскатанное тесто толщиной 2, 5-2 мм называют квадратами по 5-6 см2, на середину каждого квадрата кладут начинку и складывают его по диагонали, тесто вдоль коротких сторон полученного треугольника сдавливают пальцами, треугольник оборачивают вокруг указательного пальца и большими пальцами оба уголка скрепляют.

### 

### 2.5.4. Составление технологических схем

1. Салат «Миланский»

яблоко

макароны

рыба

очистить

нарезать

кубиками

отварить

откинуть

на сито

соединение

Удалить кости

соль

заправить

потертый лук

перец

майонез

соль

отпуск

зелень

2. Жульен макаронный

морковь

кабачки

картофель

зелень

сельдерей

очистить

нарезать соломкой

макароны

уложить в кастрюлю

бульон

соль

довести до кипения

тертый сыр

отпуск

3. «Спагетти а ля корбонорра»

ветчину

сало шпик

обжарить

мелкорубленую

мелко

рубленный

нарезать кубиками

нарезать кубиками

соль, перец

тушить

помидоры

шампиньоны

отварить

яйца

соединить

сливки

макароны

томатная паста

тертый сыр

зелень

отпуск

4. «Макароны с камбалой, сливками и фенхелей»

чеснок

фенхель

филе

оливковое масло

порубить

очистить

нарезать

полосками

соль

перец

поджарить

Нарезать тонкими ломтиками

обжарить

мука

тушить 10 минут

сливки

отварить

макароны

соединить

экстрогон

измельчить

зелень

отпуск

5. Салат из макарон с грибами и соусом песто

чеснок

макароны

орешки

очистить

отварить

поджарить

соединить

нарезать

сыр

нарубить

помидоры

обжарить

нарезать

отпуск

сыр

перец

зелень

уксус

# 3. Расчетная часть. Расчет сырья для приготовления блюд (по заданию преподавателя)

## 

## 3.1. Решение производственных ситуаций и задач по теме (по заданию преподавателя)

# 4. Заключение. Выводы и предложения по работе

Разрабатывая каждый пункт этой курсовой работы, я окунулась в красоту итальянской кухни, в ее разнообразие представленных блюд в гармоничности, компонентов входящих в каждое блюдо.

Выводом своей работы я считаю то, что для раскрытия ценности, необходимости, полученных свойств макаронных изделий была выбрана правильная кухня. Так, как именно в Итальянской кухне четко выражено правильное изготовление и приготовление, хранения и реализация блюд из макаронных изделий.

Предложение: Внедрить блюда итальянской кухни в меню кафе нашего города. Или открыть кафе со специализацией Итальянской кухни.

# Приложение

**Соусы, используемые для подачи блюд из макаронных изделий.**

Соус «тунцово-томатный».

800 г очищенных консервированных томатов.

200 г мякоти тунца.

150 г зеленых оливок

20 г каперсов

6 ст. л. оливкового масла.

Технология приготовления.

Оливки, мякоть тунца, томаты и каперсы измельчить. В сковороде разогреть масло, выложить в него подготовленные компоненты и готовить 20 минут на среднем огне. За 10 минут до конца приготовления добавить орегано, посолить и поперчить.

Орехово-сливочный соус

100 г сливочного масла.

250 мм сливок жирностью не менее 30 %.

300 г очищенных грецких орехов.

80 г свеженатертого пармедона, тертый мускатный орех.

Технология приготовления.

В большой кастрюле на среднем огне прогреть сливки. Масло нарезать небольшими кусочками и несколько приемов, при постоянном помешивании, подмешивать к сливкам. Грецкие орехи порубить и подмешать к сливочной массе, посолить и сильно поперчить, приправить мускатными орехами по вкусу.

Соус из лимонной мелиссы с креветками

250 г отваренных креветок

25 г лимонной мелисы

150 г сливочного масла

50 г лимонного сока

40 г сметаны

Креветки отчистить, мясо порубить небольшими кусочками. Листочки мелиссы нарезать тонкими полосками. В сковороде растопить масло, припустить в нем приготовленное мясо и зелень 2 мин, затем добавить сметану, размешать и приправить лимонным соком, солью и свежемолотым черным перцем.

# Библиография

1. «Технология приготовления пищи» Авторы: Н.И. Ковалев, М.Н. Кубшина, В.А. Кравцова.

2. «Макароны на любой вкус» Автор: В.М. Николаев.

3. «Книга о вкусной и здоровой пище». Автор: О.В. Молчалин.

4. «Гастроном» Журнал.

5. «Лиза», журнал.

6. «Товароведение» Автор: И. К. Гронорелькеев.

7. «Производство мучных и кондитерских изделий» Автор: Токорев