**Курсовая работа**

на тему: **«Особенности технологии и ассортимента блюд мексиканской кухни»**

**Введение**

Национальная кухня – неотъемлемая часть культуры каждого народа. Традиции питания, заложенные в национальную кухню, складывались веками. В современных условиях для каждой национальной кухни характерны две тенденции. Это стремление к обособленной самобытности и неповторимости, и включение блюд и напитков, присущих национальным кухням.

Особенностью мексиканской кухни является использование большого количества пряностей (стручкового перца Чили, острых соусов сальса). С перцем Чили мексиканцы готовят все: закуски, соусы, лепешки. Кроме этого, этот перец обязан присутствовать на мексиканском столе в качестве приправы. Из мясных продуктов преобладают говядина, телятина, свинина, баранина, из домашней птицы – индейка, куры. Многие национальные блюда готовят с авокадо. Самая популярная мексиканская закуска – кукурузные лепешки. Они могут подаваться к столу с начинкой или без нее.

Традиционны сладкие блюда: блинчики со сгущенным молоком и экзотическими фруктами, крем из манго, имбирный крем. Из горячих напитков пьют кофе по-мексикански с добавлением палочек корицы и коричневого (жженого) сахара. Мексиканское застолье сопровождается любимым пивом «Корона» либо текилой. Мексика – край кактусовой водки и красного перца. Алкогольная триада Мексики включает следующие алкогольные напитки: пульке (слабоалкогольный напиток), мескаль (промежуточный напиток между пульке и текилой), текила.

Благодаря богатству мексиканской кухни был создан ресторан «Эль Ранчо», который удовлетворяет спрос жителей города и его гостей своей продукцией.

Он был создан в результате комплексного маркетингового исследования ресторанного рынка, которое показало, продукция ресторана будет пользоваться спросом.

Латино-американский ресторан «Эль Ранчо» находится на одной из центральных улиц города Волгограда в Тракторозаводском районе по адресу проспект Ленина 213. В городе и районе ресторан с национальной мексиканской кухней является единственным. Месторасположение ресторана выбрано не случайно. Так как в этом районе находится множество промышленных предприятий и офисов, работники которых с удовольствием посещают заведение в обеденный перерыв и после работы.

**1. Технологический раздел**

**1.1 Характеристика предприятия**

Ресторан «Эль Ранчо» I класса. Предприятие предлагает широкий ассортимент блюд, включая фирменные. Характеризуется высоким уровнем обслуживания и организацией отдыха. Предприятие имеет один торговый зал на 64 посадочных мест.

В ресторане обслуживание осуществляется официантами, барменами, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку. Обслуживающий персонал имеет фирменную одежду. Во время своей работы официанты используют индивидуальный и бригадный методы обслуживания. Форма обслуживания – английская и европейская.

Мебель в ресторане соответствует интерьеру зала – все выдержанно в латиноамериканском стиле.

Музыка является важной составляющей атмосферы ресторана. Организация музыкальных программ отражает концепцию ресторана, соответствует обслуживающему контингенту, интерьеру и техническим возможностям зала.

Ресторан работает на полуфабрикатах высокой степени готовности и частично на сырье.

Поставками товаров занимаются менеджеры по снабжению. Организован централизованный завоз с основных складов Москвы, Волгограда, сельскохозяйственных рынков Волгограда.

Меню ресторана имеет эмблему предприятия и отпечатано машинописным способом на русском и иностранном языках. Ассортимент продукции состоит из оригинальных блюд, а также широкого выбора фруктов, алкогольной продукции, фруктовых и минеральных вод. В ресторане все горячие блюда готовятся на виду у гостей.

**1.2 Меню предприятия**

Меню – это перечень расположенных в определенном порядке различных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже в ресторане на данный день с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав компонентов.

Меню является визитной карточкой ресторана и средством рекламы.

При составлении меню всегда руководствуются ГОСТР 5076–95 «Общественное питание», «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» I, II части – М.: Хлебпродинформ, 1997 год., «Сборником технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий», «Сборником рецептур» издания 1999 года, технико-технологическими картами (ТТК).

Меню должно быть разнообразным по видам сырья и способам кулинарной обработки. Блюда, включенные в меню должны быть в наличии в течении всего времени работы зала.

В меню мексиканского ресторана «Эль Ранчо» использованы блюда национальной кухни страны. В состав блюд входят продукты, свойственные этой стране (кактусы, авокадо, помидоры, картофель, рис, фасоль, манго, баранина, телятина, свинина, цыпленок, индейка).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № рецептуры | Наименование блюда | Выход, г |
| 1 | 2 | 3 |
| Салаты |
| Н | «Эль Ранчо» фирменный салат из жаренной телятины с авокадо, помидорами, кукурузой и мексиканскими чипсами начос | 400 |
| Н | «Напалитос» салат из кактусов с креветками | 450 |
| Н | «Индейцев майя» экзотический салат с авокадо, креветками и филе цыпленка | 400 |
| Горячие закуски |
| Н | «Ребрышки поросенка барбекю» ребрышки барбекю с гарниром-гриль и соусом | 390 |
| Н | «Колбаски Чоризо» фирменные колбаски Чоризо под соусом со свежими овощами | 300 |
| Н | «Кальмары Фритос» кольца кальмара в пивном кляре с соусом «Тар-Тар» | 220 |
| Супы |
| Н | «Суп из бобов с копченостями» | 300 |
| Н | «Крем-суп из шампиньонов» | 300 |
| Н | «Крабовый крем-суп» | 300 |
| Горячие блюда на углях |
| Н | «Рождественская индейка» индейка под соусом карри и гарниром гриль | 690 |
| Н | «Сальмон аль Гарбон» стейк из семги с гарниром гриль | 530 |
| Н | «Асадо де Рес» стейк из нежной телятины с овощами гриль | 540 |
| Гарниры |
| Н | «Картофель запеченный с сыром» | 150 |
| Н | «Овощи-гриль» | 200 |
| Н | «Рис. с овощами» | 200 |
| Мучные изделия |
| Н | Лепешка пшеничная | 50 |
| Десерты |
| Н | «Чизкейк» нежный торт на основе сыра «Филадельфия» с клубничным соусом | 130 |
| Н | «Шоколадная сеньорита» торт на основе темного и белого шоколада с кофейно-сливочным соусом | 130 |
| Н | «Кокосовый флан» | 120 |
| Горячие напитки |
| Н | «Матэ» парагвайский зеленый чайный напиток | 100 |
| Н | Чай «Моргентау» | 200 |
| Н | Кофе «Капучино» | 150 |

**1.3 Национальные особенности мексиканской кухни**

Кухня Мексики изумляет многообразием ароматов. Элементы индейской кухни чудесно переплетаются с ароматами и специями испанской, азиатской и восточной кухни. Разнообразные соусы сальса и моле вновь и вновь зажигают вулкан на языке, кукуруза принимает самые интересные обличья, от обычной тортильи до «твердого пива», от освежающего шоколадного напитка атоле допарового кнедлика тамале спикантной или сладкой начинкой. Богатые витаминами чили радуют желудок и глаз в различных блюдах, рыночные прилавки ломятся под горами тропических фруктов и неизведанных овощей. Древние методы приготовления в листьях или в глиняных сосудах превращают свинину, говядину, козленка, ягненка или курицу не только во вкусное, но и в полезное наслаждение. Море и озера дают богатый выбор рыбы и морепродуктов. Изюминка мексиканской кухни заключается в ее простоте и в почти неограниченных возможностях вариаций и комбинаций. Позвольте себе увлечься этим радостным разнообразием, живительным синтезом древнего и современного, кулинарной свадьбой самых разных культур. Мы с удовольствием поделимся с Вами своей радостью приготовления и поглощения мексиканских блюд.

По форме Мексика напоминает рог изобилия. В нем есть и пышные долины, леса и джунгли, реки и озера. По краям страны волнуются два моря. Эти декорации являются родиной для множества животных и птиц, которые почти все обогащают кулинарную палитру страны.

В буднях простого народа издавна кукуруза занимала центральное место. Уже за 3500 лет до р.х. в Мексике культивировали кукурузу. Вместе с бобами, тыквой и Чили она и сегодня относится к основным продуктам питания. Однако кукуруза для древних народов Мексики была не только продуктом питания. Она считалась источником происхождения жизни. В хрониках майя записано, что из кукурузы был создан человек. Различные расы были созданы из початков кукурузы разного цвета: красных, черных, желтовато-белых. В храме Чичен Итце майя увековечили священные ceпtli(i) в камне: в орнаменте фасада можно узнать стилизованные початки кукурузы. В кулинарном отношении в древней Мексике наряду с кукурузой, бобами, Чили и различными видами тыквы заметную роль играли помидоры и авокадо. Вскоре начали выращивать агавы (metl), ваниль (tlilxochitl) и кактусы опунция (пopalli), которые сегодня являются символом Мексики. Меню обогащают также сладкий картофель chayote, клубневый фрукт jicama, амарант, различные листовые овощи и грибы, арахис, орешки пинии и растение семейства бобовых мескит (mezquite). Описания рынка, который будто бы ежедневно посещали 60 000 человек, в столице ацтеков Тенчтитлане сообщают, что известны были уже и ананас, гуава, папайя, а также такие фрукты, как chirimoya, jocote, татеу, папсе, pitahaya, tejocote, sapotes, сарuип.

Поставщиками белка наряду с рыбой из морей, рек и озер были раки, крабы и водяные личинки, а также гусеницы, обитавшие на агавах. Деликатесом, сравнимым с нашей черной икрой, считались яйца водяной мухи ahuautli. Охотно поедали кабанов, оленей, косуль, кроликов, зайцев, уток, гусей, куропаток, перепелок, голубей, броненосцев, муравьедов, индейку и tepezcuiпcles – диких собак, не покрытых шерстью и питавшихся исключительно растениями. После испанской колонизации традиционные привычки мексиканских обитателей в еде претерпели значительные изменения. Конквистадоры завезли в страну совершенно новые продукты питания, растения и животных. Коровы, овцы, козы давали доселе неизвестные виды мяса, молоко и сыр. Домашняя курица несла яйца. Благодаря привезенной домашней свинье индейцы узнали жир для жаренья: смалец. Способ жаренья мяса был неизвестен обитателям Мексики. Они тушили мясо в земляных печах (Pib), готовили его в виде гриля и варили или готовили его в пару в листьях (barbacoa).

Из новых видов овощей испанцы привезли конские бобы, чечевицу, нут, капусту, морковь, свеклу и кочанный салат. Все цитрусовые, а также яблоки, груши, персики, абрикосы, айва, манго, дыня и виноград появились в Мексике также благодаря им. Тоже относится и к оливкам, кофе и пшенице, из муки которой завоеватели, а вскоре и местные жители выпекали сладкий хлеб (рап dulce) и пирожные. Постепенно ингредиенты и ароматы индейской и колониальной кухни смешались. Благодаря оживленной торговле добавились дальневосточные и восточные влияния, прежде всего, в виде специй, например, кмина, кориандра, черного перца, аниса, гвоздики. К новым приобретениям страны можно причислить и сахарный тростник, кунжут и миндаль.

Когда Мексика в 1821 году смогла освободиться из-под власти испанцев, слияние индейской и испанской культур было подтверждено официально. Пробил час рождения мексиканской кухни, своеобразного смешения лакомств Старого и Нового Света.

Мексиканская кухня – это гремучая смесь индейской и испанской национальной кухонь. Но главным ингредиентом мексиканских блюд является кукуруза. Из кукурузной муки, приготовленной особым способом обработанного зерна, мексиканцы пекут свои знаменитые лепешки тортильяс, которые служат основой самых разнообразных блюд: их можно жарить до хрустящей корочки и сворачивать для приготовления такос; разделить на куски, пожарить и зачерпывать ими соус (тостадифас); начинять фасолью, сыром и сметаной и запекать (энчиладас); можно жарить и складывать в стопку, прослаивая начинкой (тостадас).

Еще один продукт, без которого невозможно представить мексиканскую кухню – это перец Чили. Вероятно, сортов чили несколько сотен и в Мексике их используют в разных степенях созревания: свежие, незрелые, созревшие и высушенные, от умеренных до огненных и дьявольски жгучих. Некоторые консервируют перец в свежем виде в кисло-сладком сиропе, другие начиняют мясным фаршем и сыром и запекают. Так или иначе, Чили присутствует практически во всех блюдах мексиканской кухни, кроме десертов и сладкой выпечки.

Кроме Чили в мексиканской кухне отдают дань душице, черному перцу и свежему кориандру – по-испански он называется cilantro. Придавать с помощью шоколада изысканность пикантным соусам вроде moles – изобретение ацтеков.

Мексиканская природа подарила миру такой удивительный плод, как авокадо. Под темно-зеленой, бугристой кожурой скрывается нежная маслянистая мякоть, которой достаточно помять вилкой, чтобы получить готовое блюдо. Мякоть авокадо, приправленная соком лайма, мелко рубленным репчатым луком, зеленью силантро (кинзы), солью, Чили – вот рецепт гуакомоле, одного из самых вкусных мексиканских соусов. Его принято подавать с лепешками тортильяс. Авокадо входит в состав многих салатов, соусов, его добавляют в блюда из мяса, рыбы, птицы. Очень вкусный получается суп-пюре из авокадо на курином бульоне. Вообще, мексиканская кухня славится своими бульонами и супами. Супы – непременная часть полуденного основного приема пищи, комиды.

В мексиканской кухне используют все виды мяса и птицы. На побережье богатый выбор морской рыбы. Любимый гарнир мексиканцев, как к мясу, так и к рыбе – фасоль. Ее варят и перемешивают с острыми соусами, готовят из нее пасту, которой смазывают лепешки тортильяс, добавляют в блюда из овощей и мяса. Самое знаменитое блюдо с фасолью – Чили кон карне.

Большую роль в мексиканской кухне играют разнообразные соусы для большинства блюд, как правило, очень острые (исключение составляют только соусы моле). Все острые соусы в Мексике называют сальсой. Самая простая сальса представляет собой кашицу из мелко нарезанных помидоров, лука и перца Чили, приправленных кинзой и чесноком. Однако сальсу можно приготовить из фруктов, но все равно с острым перцем.

Жаркий климат Мексики предопределяет большой выбор прохладительных напитков. По мимо кукурузного атолле, который достался мексиканцам от индейцев, мексиканцы утоляют жажду различными фруктовыми напитками. Пиво и вина также популярны. Из листьев агавы в Мексике получают крепкий напиток текилу. На основе текилы готовится много коктейлей.

Национальными напитками считаются кофе и какао, причем рецептов их приготовления в Мексике великое множество.

**1.4 Технико-технологические карты и технологические схемы приготовления блюд**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-техническими документами для предприятий собственного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для ПОП, 1988 г.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, норма вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей, предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с' новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП ТУ, технико-технологическая и технологическая карты.

Технологические карты – нормативный документ для поваров и кондитеров. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептур. В технологических картах указываются: наименование блюд, номер и вариант, вложения сырья массовой нетто на одну порцию. Приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюд и его оформления.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые фирменные блюда – те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения: приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить.

К нормативно-технологической документации, которой пользуются ПОП, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятия (СТП), технические условия (ТУ), технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Зам. генерального директора

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.И. Чернышева

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2004 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**на «Сальмон аль Гарбон»**

1. **Область применения.**
	1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сальмон аль Гарбон», вырабатываемое рестораном.
2. **Перечень сырья.**
	1. Для приготовления блюда «Сальмон аль Гарбон» используют следующее сырье:

Семга……………………………………………….РОСС/RV/Аю20.В02013

Специи для гриля…………………………………ТУ9199–001–53548590–02

Маринад

Сок апельсиновый………………………………..ТУ9163–042–51114834–01

Масло растительное…………………………………………..ГОСТ 1129–93

Вино белое сухое………………………………………………ГОСТ 7208–93

Специи для гриля…………………………………ТУ9199–001–53548590–02

Овощи гриль

Перец болгарский………………………………………….ГОСТ 8756.21–89

Лук репчатый…………………………………………………….ГОСТ 27166

Цукини…………………………………………………………ГОСТ 26323–84

Помидор…………………………………………………….ГОСТ 8756.10–70

Кукуруза………………………………………………………ГОСТ 26323–84

Маслины………………………………………………РОСС/RV/001.10АЕ11

Зелень…………………………………………………………ГОСТ 29187–91

Огурцы………………………………………………………ГОСТ 8756.10–70

Помидоры……………………………………………………ГОСТ 8756.10–70

Перец сладкий………………………………………………ГОСТ 8756.21–89

Лимон………………………………………………………..ГОСТ 25555.0–82

Соус Аурора

Майонез…………………………………………………………ГОСТ 30004.1–93

Сметана……………………………………………………….ГОСТР 52092–2003

Коньяк…………………………………………………….…ГОСТР 51618 2000

Лук зеленый……………………………………………………….ГОСТР 51828

Кинза……………………………………………………………….ГОСТР 31542

Кетчуп……………………………………………..ТУ 9162–001–57914240–2002

Сырье, используемое для приготовления «Сальмон аль Гарбон», должно соответствовать требованиям ГОСТ стандартов и сертификатам удостоверения качества.

Рецептура блюда «Сальмон аль Гарбон»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| СемгаСпеции для гриляВыход готовой рыбыЛимонОвощи грильПерец болгарскийЛук репчатыйЦукиниПомидорКукурузаСоус АурораМайонезСметанаКоньякЛук зеленыйОвощи свежиеКинзаКетчупОгурцыПомидорыПерец сладкийМаслиныЗелень | 43031770606080702515552432845394 | 3003240152906050507060502515551592430704094 |

**Выход готового блюда** – 240/290/50/159

1. **Технологический процесс.**

Подготовка сырья к производству блюда «Сальмон аль Гарбон» производится в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1996 г.).

Семгу размораживают, обрабатывают на порциональный кусок (стейк), добавляют специи, маринуют. Жарят на углях, поливая маринадом.

1. **Оформление, подача, реализация и хранение.**
	1. Блюдо «Сальмон аль Гарбон» подают на глиняном блюде, украшают лимоном с овощами гриль, свежими овощами, с соусом Аурора.

Температура подачи блюда должна быть не менее 65 °С.

Срок реализации «Сальмон аль Гарбон» при хранении на мармите или горячей плите – не более 3х часов с момента окончания технологического процесса.

1. **Показатели качества и безопасности.**

Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – равномерно обжаренный порционный кусок рыбы

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет – розово – золотистый

Вкус – свойственный рыбе

Запах – свойственный жареной рыбе – гриль

Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)………………………. 25,2

Массовая доля жира, % (не менее)………………………………….. 4,3

Массовая доля соли, % (не более)………………………………….. 0,5

Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1x10

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается

в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются

в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы,

не допускаются в массе продукта, г 25

«Утверждаю»

Зам. генерального директора

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.И. Чернышева

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2004 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**на «Игадо де рес»**

**Область применения.**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Игадо де рес», вырабатываемое рестораном.

**Перечень сырья.**

Для приготовления блюда «Игадо де рес» используют следующее сырье:

Печень говяжья…………………………………………………ГОСТ 53928

Специи для гриля…………………………………ТУ9199–001–53548590–02

Маринад

Сок апельсиновый………………………………..ТУ9163–042–51114834–01

Масло растительное…………………………………………..ГОСТ 1129–93

Вино белое сухое………………………………………………ГОСТ 7208–93

Специи для гриля…………………………………ТУ9199–001–53548590–02

Овощи гриль

Перец болгарский………………………………………….ГОСТ 8756.21–89

Лук репчатый…………………………………………………….ГОСТ 27166

Цукини…………………………………………………………ГОСТ 26323–84

Помидор…………………………………………………….ГОСТ 8756.10–70

Кукуруза………………………………………………………ГОСТ 26323–84

Маслины………………………………………………РОСС/RV/001.10АЕ11

Зелень…………………………………………………………ГОСТ 29187–91

Огурцы………………………………………………………ГОСТ 8756.10–70

Помидоры……………………………………………………ГОСТ 8756.10–70

Перец сладкий………………………………………………ГОСТ 8756.21–89

Лимон………………………………………………………..ГОСТ 25555.0–82

Соус зеленый

Майонез……………………………………………………ГОСТ 30004.1–93

Сметана…………………………………………………..ГОСТР 52092–2003

Лук зеленый…………………………………………………. ГОСТР 51828

Кинза……………………………………………………………ГОСТР 31542

Перец белый…………………………………………………..ТУ-284253845

Масло растительное…………………………………………..ГОСТ 1129–93

Сырье, используемое для приготовления «Игадо де рес», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**Рецептура.**

Рецептура блюда «Игадо де рес»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
| Печень говяжьяСпеции для гриляМаринад для гриляСок апельсиновыйМасло растительноеВино белое сухоеСпеции для гриляМасса жареной печениОвощи грильПерец болгарскийЛук репчатыйЦукиниПомидорКукурузаСоус зеленыйМайонезСметанаЛук зеленыйКинзаПерец белыйМасло растительноеОвощи свежиеОгурцыПомидорыПерец сладкийМаслиныЗелень | 24032510132706060807025125535328353104 | 200350251013213029060505070605025125535140307040103 |

**Выход готового блюда** –130/290/50/140

**Технологический процесс.**

Подготовка сырья к производству блюда «Игадо де рес» производится в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1996 г.).

Сырую печень обрабатывают на порционный кусок (стейк), маринуют. Жарят на углях, поливая маринадом.

**Оформление, подача, реализация и хранение.**

Блюдо «Игадо де рес» подают на глиняном блюде с овощами гриль, свежими овощами, с зеленым соусом.

Температура подачи блюда должна быть не менее 65 °С.

Реализация блюда «Игадо де рес» осуществляется сразу после приготовления.

**Показатели качества и безопасности.**

Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – равномерно обжаренный порционный кусок печени

Консистенция – мягкая, сочная

Цвет – темно коричневый

Вкус – свойственный печени

Запах – свойственный жареной печени

Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)………………………. 27,2

Массовая доля жира, % (не менее)……………………………………5,3

Массовая доля соли, % (не более)……………………………………. 0,5

* 1. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1x10

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается

в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются

в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы,

не допускаются в массе продукта, г 25

**1.5 Характеристика производственных помещений**

Ресторан – предприятие общественного питания с цеховой структурой производства. В нем организуют заготовочные цеха (рыбный, мясной или мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный) и специализированные, кондитерский цех. Цехи не должны быть проходными.

Ресторан «Эль Ранчо» работает на полуфабрикатах с высокой степенью готовности и частично на сырье, поэтому допускается объединять в одном помещении:

* Горячий цех с мучным отделением
* Моечная кухонной посуды с отделением для обработки яиц.

При объединении в одном помещении цехов с различными температурно-влажностными режимами, а также моечных различного назначения, следует применять технологическое оборудование, обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданные параметры внутренней среды. В таком помещении цехи следует разделить барьерами высотой 1,6 м или оборудованием.

В производственном цехе установлено современное технологическое оборудование, которое способствует правильной организации рабочих мест. В овощном цехе – картофелечистки, овощерезки, моечные ванны и другое оборудование.

Горячий цех занимает в ресторане центральное место, в нем завершается технологический процесс приготовления пищи. Цех оснащен современным оборудованием: электрической плитой, настольной конвекционной печью, фритюрницей, микроволновой печью, холодильным шкафом, производственными столами. Над тепловым оборудованием предусмотрен вытяжной зонт.

Помещения предприятий общественного питания в зависимости от его типа, вместимости, характера производства и формы обслуживания объединяют в функциональные группы (ФГ):

– кладовая картофеля и овощей;

– кладовая сухих продуктов;

– кладовая тары;

– кладовая инвентаря;

– помещение кладовщика.

На предприятии, работающем на кулинарных мясных и рыбных полуфабрикатах, вместо охлаждаемых камер для мяса, птицы, субпродуктов и рыбы проектируется камера для кулинарных полуфабрикатов.

Состав и размеры площадей складских помещений зависят от вместимости проектируемого предприятия. Складские помещения могут размешаться в подвальных, цокольных и любых других этажах зданий. При этом они не должны быть проходными.

Камеры и кладовые рекомендуется размещать в плоскости одного этажа единым блоком – в северной или северо-восточной части здания. Конфигурация всех помещений должна быть прямоугольной, без выступов, так как иная приводит к нерациональному использованию площадей.

Не рекомендуется размещать охлаждаемые камеры рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, над этими помещениями и под ними. Также не следует размещать их под производственными помещениями, в которых имеются трапы для слива воды (моечные, санузлы), и под помещениями с повышенной температурой (горячий цех, кондитерский, помещение мучных изделий и т.п.).

Охлаждаемую камеру пищевых отходов рекомендуется проектировать на первом этаже здания с самостоятельным выходом через тамбур наружу и в производственный коридор предприятия.

Кладовую овощей следует располагать не выше первого этажа. Освещение охлаждаемых камер и кладовой овощей – только искусственное. Для хранения сухих продуктов требуется светлое сухое помещение. Эту кладовую целесообразно размещать рядом с кондитерским цехом или помещением для мучных изделий. Следует исключить, соседство с местами, имеющими высокую влажность воздуха.

Состав производственных помещений зависит от типа предприятия, его вместимости, характера производственного процесса (работает на сырье или полуфабрикатах) и формы обслуживания.

При проектировании предприятий общественного питания к производственным цехам предъявляют ряд требований, учитывающих требования научной организации труда. Цеха следует размещать в отдельных помещениях в наземных этажах здания (овощной – не выше первого этажа) со следующей ориентировкой относительно сторон света: овощной – на восточную и южную, остальные – на север, северо-восток, северо-запад.

Цеха не должны быть проходными, исключение могут составлять лишь отделения цехов, связанные последовательным технологическим процессом, например, если в кондитерском цехе имеются отделения замеса и выпечки, отделение отделки и т.п.

Производственные помещения должны быть взаимосвязаны, а также иметь удобное сообщение с рядом других помещений.

Производственные цеха должны иметь естественное освещение, за исключением моечных помещений и хлеборезки.

Мясо-рыбный цех. На предприятиях, работающих на сырье, при сравнительно небольшом количестве перерабатываемого мяса и рыбы проектируется мясо-рыбный цех, который располагается, как правило, на первом этаже здания с учетом удобного сообщения со складскими помещениями и горячим цехом. Рабочие места в цехе объединяются в линии обработки мяса, птицы и субпродуктов, рыбы, оснащенные соответствующим оборудованием – механическим, холодильным и вспомогательным.

Доготовочный цех. Проектируются на предприятиях, работающих на полуфабрикатах.

Доготовочный цех предназначен для доработки (нарезки, измельчения и т.п.) полуфабрикатов, поступающих из заготовочных предприятий. Он должен иметь удобное сообщение со складскими помещениями, горячим и холодным цехом, а также с моечной полуфабрикатной тары.

Доготовочный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. В соответствии с санитарными требованиями в цехе должны предусматриваться отдельные рабочие места по доработке мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, оснащенные оборудованием согласно технологическим операциям.

Горячий и холодный цеха. Проектируются на всех предприятиях общественного питания независимо от их вместимости, где есть отделы для обслуживания потребителей.

Горячий и холодный цеха предназначены для приготовления горячих блюд, закусок и десертов для реализации в залах, а также кулинарных изделий для реализации в магазинах кулинарии.

Горячий и холодный цеха должны проектироваться в наземных этажах здания с окнами в сторону дворового фасада. Цеха располагаются на одном уровне с залами. При наличии на предприятии нескольких залов, расположенных наразных этажах, цеха следует проектировать на этаже, где размещается зал с наибольшим количеством мест. На другие этажи, оборудованные раздаточными, готовая кулинарная продукция транспортируется специальным подъемником (иногда проектируются несколько горячих и холодных цехов).

Цеха должны иметь удобное сообщение друг с другом, а также с другими помещениями: моечными столовой и кухонной посуды, с цехами доготовочным и обработки зелени (если предприятие работает на полуфабрикатах) или мясо-рыбным и овощным цехами (при работе предприятия на сырье), магазином кулинарии и складскими помещениями. В зависимости от формы обслуживания горячий и холодный цеха должны иметь удобную связь с помещениями раздачи пищи. При обслуживании официантами цеха примыкают непосредственно к раздаточной.

Горячий цех оснащается тепловым, механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Расстановка оборудования – линейно-групповая, позволяющая размещать его согласно технологическим процессам. Вспомогательное оборудование устанавливается в самостоятельные линии, располагаемые параллельно линиям теплового оборудования.

В холодном цехе участки приготовления холодных закусок и сладких блюд оборудуются производственными столами с охлаждаемыми емкостями и горками. Холодильное оборудование (шкафы, низкотемпературные секции) устанавливаются или в отдельную линию, или в линию производственных столов.

Механическое оборудование, как в холодном, так и в горячем цехе должно располагаться с учетом удобного обслуживания всех технологических линий.

Сервизная. В ресторанах с обслуживанием официантами проектируется сервизная для хранения и отпуска официантам посуды и столовых приборов. Она располагается рядом с моечной столовой посуды и раздаточной, в непосредственной близости от горячего и холодного цехов. Освещение допускается искусственное. Сервизная оборудуется шкафами или стеллажами для хранения столовой посуды и приборов, а также столами.

Моечная кухонной посуды. Предназначена для мытья кухонной посуды, инвентаря и передвижного оборудования. Она располагается в непосредственной близости к горячему цеху, должна иметь удобное сообщение с холодным цехом и камерой отходов.

Освещение здесь допускается искусственное. Моечная оснащается ваннами моечными, стеллажами и подтоварниками. Для мойки передвижного оборудования следует выделить специальную зону размером не менее 1300x1000 мм.

Моечная полуфабрикатной тары. Это помещение, предназначенное для хранения и мойки гастроемкостей и другой полуфабрикатной тары, предусматривают на предприятии, работающем на полуфабрикатах.

Моечную полуфабрикатной тары размещают таким образом, чтобы обеспечить удобное сообщение с доготовочным цехом. Освещение допускается искусственное.

Помещение оборудуется моечными ваннами, стеллажами, подтоварниками.

Помещения для потребителей. В эту группу помещений в зависимости от типа предприятия входят залы, аванзалы, магазин кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами. Наличие магазина кулинарии в составе помещений не является обязательным.

Залы располагаются в основном в наземных этажах здания, окнами они обращены в сторону главного и бокового фасадов. Залы должны иметь естественное освещение с ориентацией на юг.

Залы следует располагать на одном уровне с горячим и холодным цехами, раздаточной, буфетом, сервизной.

Залы должны иметь удобное сообщение с вестибюлем. На предприятиях с самообслуживанием вход в зал предусматривается непосредственно из вестибюля, в ресторанах – через аванзал (специальное помещение, предназначенное для ожидания потребителями друг друга или освободившихся мест в зале). Аванзалы оборудуют креслами, диванами, журнальными столиками, их следует размещать на одном этаже с залами.

Для обслуживания небольших групп потребителей в ресторанах и кафе с обслуживанием официантами предусматриваются банкетные залы. Банкетным залам необходима удобная связь с раздаточной. Планировка зала должна способствовать быстрому обслуживанию потребителей и созданию необходимых условий для обслуживающего персонала. Для этой цели нужно обеспечить:

– кратчайшие пути движения потребителей и официантов в залы;

* быструю ориентацию потребителей в зале;

– возможность применения средств механизации для транспортирования использованной посуды из зала в моечную (на предприятиях с самообслуживанием).

Выполнению этих условий способствует правильно выбранная фигурация зала: прямоугольная, г-образная, п-образная и др. Залы можно разделять перегородками (стационарными или трансформируемыми).

При необходимости в залах ресторанов и кафе выделяются танцевальные площадки и эстрады.

Площади залов различных типов предприятий общественного питания могут быть определены, исходя из действующих норм площади залов по «СНиП 2.08.02–89. Общественные здания и сооружения» (Госстрой СССР, 1989). Нормы площадей даны на 1 место в зале (без раздаточных).

Служебные и бытовые помещения.

К служебным помещениям относятся кабинет директора, контора, главная касса. Служебные помещения проектируют на любом этаже здания, обеспечивая их удобное сообщение со всеми помещениями предприятия. Освещение должно быть естественным, особенно в конторе. Допускается размещать служебные помещения в цокольных этажах. Главная касса должна находиться в непосредственной близости от конторы.

К бытовым помещениям относятся гардеробы для персонала и официантов, душевые, санузлы, кладовая для белья. Бытовые помещения проектируют единым блоком в здании со стороны хозяйственного двора вблизи входа для обслуживающего персонала, в подвальном, цокольном или первом этаже здания. Они должны иметь удобное сообщение со всеми группами помещений. Освещение допускается искусственное.

**2. Технико-технологический раздел**

**2.1 Спецификация технологического оборудования**

Подбор оборудования для различных производственных цехов ПОП осуществляется на основе производственной программе данного предприятия, которая состоит из расчетного меню для зала, отпуска обедов на дом, ассортимента кулинарных изделий для магазинов кулинарии, если таковой имеется.

Для определения необходимых типов оборудования следует составить схему технологического процесса на основе производственной программы цеха.

Спецификация технологического оборудования

Холодный цех

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, маркаоборудования | Кол-во | Габаритные размеры, мм |
| Длина | Ширина | Высота |
| 1. Охлаждаемый стол с рабочей поверхностью
2. Миксер
3. Слайсер
4. Стол для нарезки овощей
5. Холодильные шкафы
6. Морозильная камера
7. Блендер
8. Соковыжималка для твердых овощей
9. Стол производственный
10. Полки
11. Весы
12. Ванны двухсекционные для овощей
13. Раковина
 | MRG 150AR 5ES 220Caravell 375Caravell 211FR 2002FR 2002CP-3RDDK 1046SWВС М-2/600Р-1 | 1111421132311 | 1350415265750595750150150150014002601350 | 700280415695647695150150600400287700 | 8504753428701855870450450870600137870 |

Горячий цех с мучным отделением

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, маркаоборудования | Кол-во | Габаритные размеры, мм |
| Длина | Ширина | Высота |
| 1. Четырехтеновая плита с жар шкафом
2. Фритюрница на две ванны
3. Микроволновая печь
4. Холодильный шкаф
5. Растоечный шкаф
6. Конвекционный шкаф (4 листа)
7. Тестомесильная машина на 5 кг
8. Столы производственные
9. Весы
10. Вытяжной зонт
 | Professional4-c1FR 4М9500В CombiCaravell 375FEV 5643 FPXPSX 5TCP 146KDSWOS 1010 | 1111111421 | 80021055059597659528014002604000 | 8003704826479105505706002871000 | 9002503551855750590590850137450 |

Мясорыбный цех

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, маркаоборудования | Кол-во | Габаритные размеры, мм |
| Длина | Ширина | Высота |
| 1. Морозильный ларь
2. Косторезка (пила для мяса) (электропила)
3. Столы производственные
4. Весы
5. Напольные весы
6. Стол-колода для мяса
7. Ванна двухсекционная
 | Caravell 211SO-1650FСР-3/1500SWДВ-НGICOВСМ-2/600 | 2122111 | 75049015002604201350 | 695410600287635700 | 870850870137765870 |

Раздача

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, маркаоборудования | Кол-во | Габаритные размеры, мм |
| Длина | Ширина | Высота |
| 1. Стол для раздачи
 | ТСР 146 КД | 1 | 1400 | 600 | 85 |

Моечная кухонной посуды с участком для обработки яиц

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, маркаоборудования | Кол-во | Габаритные размеры, мм |
| Длина | Ширина | Высота |
| 1. Стеллаж
2. Стол производственный
3. Стол для сбора отказов
4. Двухсекционная ванна
5. Двухсекционная ванна для обработки яиц
 | СТК-1500/400СР-3/1200СРО 3/600ВСМ 2/600ВСМ 2/600 | 31112 | 1500120060013501350 | 400600600700700 | 1600870870870870 |

Овощной цех

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, маркаоборудования | Кол-во | Габаритные размеры, мм |
| Длина | Ширина | Высота |
| 1. Производственный стол
2. Картофелечистка на 4 кг
3. Овощерезка
4. Холодильный шкаф для хранения овощей
5. Подтоварники
6. Двухсекционная ванна для мытья овощей
7. Раковина
8. Стеллаж
 | СР-3/1200РР4 СОТМ700 SDK 11ВСМ 2/600R-1СТК-1500/400 | 21123112 | 1200510530725120013501500 | 600340310850500700400 | 8705805202027408701600 |

Торговый зал

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, маркаоборудования | Кол-во | Габаритные размеры, мм |
| Длина | Ширина | Высота |
| 1. Настольные мармиты (гриль лововый)
2. Электрогриль
3. Угольный гриль
4. Демонстративная витрина охлаждающая с охлаждающими шкафами для полуфабрикатов высокой степени готовности
5. Производственный стол
6. Раковина
7. Вытяжной зонт
8. Жарочная решетка
 | ВМД-4CL 74 AGCМИЛАН 1200СГТСР 146 КДR-1OS 1010FEHCE 100 | 11112111 | 695800130014006004000450 | 600700810600400100450 | 250900118085085045047 |

**2.2 Характеристика оборудования**

Оборудование на предприятиях общественного питания чрезвычайно разнообразно по номенклатуре, назначению, рабочим процессам, кинематическим и динамическим параметрам, технологическим и конструктивным характеристикам, приводным устройствам и т.п.

Классификация торгово-технологического оборудования по характеру технологического процесса включает следующие основные классы:

1. Механическое оборудование;
2. Холодильное оборудование;
3. Тепловое оборудование;
4. Весоизмерительное оборудование;
5. Системы контроля, учета и управления, включая расчетно-кассовое оборудование;
6. Вспомогательное оборудование.

Каждый класс торгово-технологического оборудования представлен рядом машин и механизмов, предназначенных для механизированного выполнения одной или ряда технологических операций. Эти машины составляют группу (подкласс) данного класса машин. Так, первый класс представлен совокупностью таких видов техники, как фасовочно-упаковочное и дозирующее оборудование.

В свою очередь, подклассы подразделяются по своему составу на определенные типы.

Например, подкласс «механическое оборудование» содержит также типы машин, как моечно-очистительные, измерительно-режущие, а также прессующие, месильно-перемешивающее, дозировочно-фасовочное оборудование.

Организация торгового процесса в настоящее время не может быть осуществлена без применения современных машин и механизмов. Технологический процесс в торговле приводит к постепенному вытеснению оборудования с ручным управлением, полуавтоматическим.

Применение современной техники позволяет повысить производительность труда, сократить затраты и облегчить труд работников, улучшить качество и сократить время обслуживания посетителей. Экономическая эффективность – непременное условие применения новой техники.

Развитие современной науки и техники связано с созданием машин, увеличивающих производительность, облегчающих труд людей. В определенных случаях машина заменяет человека не только в физическом, но и в интеллектуальном отношении.

Механическое оборудование, предназначено для выполнения различных технологических процессов механической обработки пищевых продуктов в целях изменения их механических свойств.

Одной из наиболее распространенных операций в торговле является идентификация товарной продукции, т.е. определение ее вида, размеров, объема или массы в конкретных единицах измерения.

ККМ – представляют собой сложные устройства, предназначенные для получения, хранения обработки информации при выполнении расчетно-кассовых операций.

Внедрение технологического холодильного оборудования позволило в условиях небольших торговых предприятий осуществлять производство и продажу скоропортящихся продуктов, строго соблюдая технологические режимы, санитарные нормы и правила.

Тепловое оборудование классифицируется по технологическому назначению. Оно бывает универсальным (плиты), специализированным – подразделяется на варочное, жарочное и вспомогательное.

**Заключение**

Данная работа включает в себя результаты исследования, проведенного в латиноамериканском ресторане «Эль Ранчо».

В работе отражена специфика данного ресторана по отношению к другим предприятиям общественного питания города Волгограда. Даная специфика проявляется в технологии приготовления блюд, использовании продуктов, свойственных национальной кухне Латинской Америки. Интерьер ресторана выдержан в духе Латинской Америки: логотипом предприятия является бык, цветовая гамма – красно-коричневая.

Меню ресторана состоит в основном из мясных блюд, подаваемых с соусами и овощами гриль. Основной акцент делается на вторые горячие блюда, приготовленные на углях.

Особенностью ресторана является европейская форма обслуживания гостей: блюда готовятся на углях на глазах у посетителей.

За полтора года существования ресторан приобрел постоянных посетителей, увеличился спрос на предлагаемую продукцию. В следствие чего возрос товарооборот предприятия.

**Список литературы**

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Хлебпродинформ».М.: 1996 г.
2. А.В. Козлова. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. М.: «АсаДема», 2005 г.
3. Химический состав российских продуктов питания. М.: «Делипринт», 2004 г.
4. Организация производства на предприятиях общественного питания. Л.А. Радченко. Р-на-Д.: «Феникс», 2003 г.
5. Л.С. Кучер. Ресторанный бизнес в России. М.: «Росконсульт», 2004 г.
6. Рита Хенсс. Кулинарное путешествие. Мексика. М.: «Ниола 21 век», 2004 г.
7. Елена Кузнецова. Лучшие рецепты мировой кухни. М.: «Олма пресс», 2004 г.
8. Кристиан Каллесс. Вино. Энциклопедия. М.: «Лабиринт пресс».
9. В.А. Гуляева. «Оборудование предприятий торговли и общественного питания». Учебник. М.: 2003 г.
10. Профессиональная кухня. Сто готовых проектов. М.: 2004 г.
11. Все рестораны Москвы. «Росбизнесконсалтинг», 2005 г.
12. Каталог «Торговый дизайн», М.: 2004 г.
13. И. Ковалева. Технология приготовления пищи. М.: «Деловая литература», 2005 г.