содержание

Введение

1 Характеристика общих традиций питания народа

2 Характеристика ассортимента мучных кулинарных изделий. Особенности приготовления и реализации

3 Разработка нормативной документации на изделие

Заключение

Библиографический список

Приложение

**Введение**

Курсовая работа по дисциплине «Технология и организация производства кулинарной продукции стран Европы и Америки» является завершающим этапом изучения данного курса.

Она включает в себя характеристику общих традиций питания народа, анализ ассортимента блюд и кулинарных изделий.

При этом мы, студенты знакомимся с историей развития национальной кухни, сырьевым набором, приемами и способами кулинарной обработки, посудой, инвентарем, оборудованием, технологией и ассортиментом блюд и изделий, традиционных для данной кухни и т.п.

Также курсовая работа включает расчет технико-технологической карты на изделие.

Согласно выданному заданию, нами будет рассмотрена тема «Технология приготовления итальянских мучных кулинарных изделий. Особенности приготовления и реализации».

Тема курсовой работы интересна как с теоретической, так и с практической точки зрения – итальянская кухня признана не только одной из лучших в мире, но и одной из самых модных в настоящее время. По всему миру не только успешно работают, но и ежедневно открывается множество новых заведений питания с итальянской тематикой.

Миллионы жителей Земли начинают день с чашечки кофе эспрессо, заказывают в офис пиццу, поливают равиоли томатным соусом, заправляют салат оливковым маслом.

Итальянская еда пришлась по вкусу и нам - россиянам, доказательством тому служат не только многочисленные исследования, подтверждающие данный факт, но и полные залы заведений питания специализирующихся на итальянской кухне. Поэтому, считаю целесообразным развитие данной сети предприятий питания в Приморском крае.

1. **характеристика общих традиций питания народа**

Италия – страна вечная и молодая одновременно. Каждая её провинция имеет богатейшую историю, но как единое государство Италия существует не так уж много лет – страна Италия в том виде, какой мы ее знаем сейчас, возникла на карте мира лишь в конце XIX века.

Возможно, именно этим фактом можно объяснить необыкновенное разнообразие итальянской кухни. В разных уголках страны свои особенности приготовления тех или иных блюд, свои рецепты и свои традиции.

Для того чтобы понять характер итальянской кухни и гастрономические привычки жителей этой страны в целом, необходимо принимать во внимание не только исторические события и культуру того или иного региона, но и природные условия Италии, географическое положение, влияние других народов.

## **Природные условия Италии**

Италия — государство в центральной части Южной Европы в бассейне Средиземного моря.

Апеннинский полуостров, на котором расположена Италия, глубоко вдается в Средиземное море, разделяя его почти пополам. Полуостров имеет настолько специфическую форму, что его очертания знакомы каждому школьнику — это изящный сапог (ботфорты) с высоким каблуком и шпорой.

Благодаря своему положению в центре Средиземноморья Италия всегда находилась на пересечении морских торговых путей, что и стало одной из основных причин ее расцвета в античные века.

Морские границы составляют 80 %, а сухопутная проходит по высочайшему хребту Европы — Альпам.

Вытянутость страны с севера на юг и большие перепады высот от уровня моря до высочайшей вершины Европы (гора Монблан (4807 м)) определяют ландшафтное разнообразие территории Италии.

Климат полуостровной и островной Италии субтропический средиземноморский. Преобладает солнечная погода — 2/3 всех дней в году, лето сухое и жаркое, зима мягкая, теплая и относительно влажная.

## **История развития национальной кухни**

В период Античности среди народов, населявших Италию, были этруски, достигшие высокого уровня цивилизации, в том числе и в области кулинарии. Этруски славились богатством и жизнью в роскоши. Почвы страны были плодородны и производили множество продуктов - от овощей до винограда. Этруски также очень любили дичь. Кулинарное искусство данного народа было изысканным, так как конечной его целью являлись роскошные банкеты, для подготовки которых задействовали дюжины людей.

Кухня этрусков оставила след и в современных кулинарных традициях. Именно этот народ изобрел блюдо под названием «паста аскьютта по-лагански» (pasta asciutta Laganum) из смеси муки и воды и гарниром из овощей, нерафинированного растительного масла, жареной говядины и баранины и соуса «гарум» из перебродившей рыбы.

Для улучшения пищеварения ели репчатый лук и лук-порей, чеснок и дичь. Также использовали много петрушки, преимущественно для ароматизации нежного мяса. Этруски владели искусством производства знаменитого тосканского сыра.

На смену этрускам пришла римская цивилизация. Древний Рим знал аскетичную эпоху Республики и эпоху Империи - период роскоши и изобилия.

В Древнем Риме выращивали множество овощей - репчатый лук, испанские артишоки, капусту, репу, огурцы, мальву, не говоря уже о фруктах.

Заслуга Рима и его императоров состоит в том, что они ввезли в страну такие считавшиеся экзотическими фрукты и ягоды, как персики, абрикосы и вишня.

Характерным блюдом римской кухни был мясной бульон (эликса - elixa). Готовое мясо подавали с соусом «гарум» (garum). На столе часто присутствовало мясо благородного оленя и косули, считавшееся тонизирующей пищей.

Достоинством кухни того времени была выпечка хлеба, всегда присутствовавшего на столе, и свинина (сус - sus) - холодная нарезка всевозможных видов или приготовленный целиком молочный поросенок.

Типичное блюдо-прародитель современной римской кухни: порчетта (porchetta) - жареный молочный поросенок.

Рыба имела не меньшее значение. В почете у римлян был морской язык, угорь, барабулька, устрицы и высоко ценившиеся омары, которых варили живьем.

Также необходимо упомянуть человека по имени Апиций, которого всегда будут помнить как величайшего эксперта кулинарии. Легенды о его жизни ошеломляют: он привил собственные правила, соусы и меню всему патрицианскому Риму того времени, а также изобрел рецепты очень необычных блюд, к примеру, язык фламинго, бедро верблюда, печень барабульки. Его заслуга состоит в систематизации греческой и римской кухонь, ставших символами изысканной кулинарии.

С XI по XIII вв. гастрономическое искусство расцвело благодаря роскошным банкетам. Например, готовую дичь подавали в собственных перьях или шкуре, что требовало высокого мастерства поваров.

Со второй половины XIV в. до XV в. происходило бурное развитие транспортных средств, что положило начало благосостоянию городов.

Благодаря улучшению сообщения между городами жители всей Италии ели финики, инжир и виноград, доставляемые из Малаги[[1]](#footnote-1). Для кухни периода Возрождения характерны банкеты, на которых подавали мясо и дичь. В это время появилась лазанья (lasagna) и равиоли, называемые «казончелли» (casoncelli).

На заре XVI столетия начали выращивать кукурузу и использовать пряности, ввозимые с Востока - корицу, шафран, мускатный орех.

Распространилась традиция употребления смеси фасоли разных цветов; начали готовить ризотто Страпаззато (risotto Strapazzato), известное сегодня как ризотто с шафраном, или ризотто по-милански. Появились трюфели, которые поначалу подавали лишь к столу королевских особ.

Характерной особенностью того времени, повлиявшей на современную кухню, явился расцвет монастырского хозяйства, где питались преимущественно овощами. Монастырская кухня была прародительницей не только простых блюд, но и целого ряда новинок, отражавших уклад жизни монахов. На завтрак, к примеру, ели то, что осталось от предыдущего дня. И теперь легкую закуску, собранную (англ. «collected», итал. «collazionare») из остатков вчерашних блюд, итальянцы называют «colazione» - «колационе» (по-английски «collation»).

XVII в. ознаменовался триумфом кофе, чая и шоколада, что дало возможность открыть первые кофейни, называемые сегодня «кафе» или «бар».

Однако до конца XVII столетия в кулинарии длился период упадка. Для борьбы с голодом стали выращивать картофель. Для неаполитанской кулинарии того времени были характерны две особенности: блюда для знати и простая кухня для бедных слоев населения, похожая на венецианскую[[2]](#footnote-2) или лигурийскую.

Однако когда маршал Наполеона Иоахим Мюрат стал в 1808 году Неаполитанским королем, в гастрономии начался новый виток - триумф изысканной кухни с французскими традициями.

Мелкопоместные дворяне ели один раз в день - рыбу или макароны, а беднота питалась огурцами, другими овощами и пиццей с помидорами.

На севере царила пьемонтская кухня, вернувшаяся к своим истокам - рису вместо пасты и говядине с кровью.

Лигурийская кухня основывалась на смесях из свежих овощей и овощных супах, таких, как «пребоджьон» (preboggion), изобретенном хорватами в период завоевания Иерусалима, а также песто (pesto) - очень популярном на сегодняшний день соусе.

В отличие от Тосканы, Пьемонта, Неаполитанского королевства, Венеции и Лигурии кухня других регионов, например, Эмилии - Романьи, развивалась в ином направлении. До провозглашения единого Итальянского королевства в стране существовало множество способов приготовления пищи. Это было обусловлено не только наличием разнообразных продуктов, но и историческим разнообразием того периода.

Идея объединения итальянской кухни на уровне потребителей среднего класса пришла к Пеллегрино Артузи[[3]](#footnote-3). Он систематизировал блюда всех регионов страны, в том числе любимые им блюда из Эмилии. Артузи попытался примирить любителей сливочного масла с любителями ветчины, поэтому соединил рецепты из Эмилии с рецепта ми Тосканы, где единственной приправой было оливковое масло.

## **Сырьевой набор**

В каждой климатической и ландшафтной зоне имеется свой набор, свой спектр пищевых продуктов, которые даются непосредственно природой или производящим хозяйством – земледелием, скотоводством.

Естественно, наиболее разнообразным будет питание народов, живущих в умеренно-теплом климате и близком соседстве с побережьями морей и океанов, в частности у народов Средиземноморья, к которому относиться Италия.

Северные районы Италии издавна занимались скотоводством, благодаря чему основными продуктами, которые использовали итальянские хозяйки, было молоко, сливочное масло и мясо.

На юге, где высятся горы, не было пастбищ, зато мягкий климат обеспечивал стабильно хорошие урожаи фруктов и овощей, здесь же росли разнообразные травы, которые итальянцы добавляли в пищу.

К сожалению, в рамках данной работы не возможно подробно рассказать обо всех продуктах, используемых итальянскими кулинарами, в целом среди типичных продуктов итальянской кухни можно назвать:

* овощи (помидоры, баклажаны, кабачки цуккини, салат-латук, перцы, артишоки);
* пшеничная мука;
* сыр (Пармезан, Горгонзола, Моцарелла, Маскарпоне);
* оливки и оливковое масло;
* специи и пряности;
* рыба и морепродукты;
* рис;
* говядина и нежирная свинина;
* птица;
* бобовые (фасоль, чечевица);
* фрукты (лимоны, апельсины, персики) и ягоды;
* белые грибы;
* миндаль;
* вино, итальянские ликёры, граппа.

Приготовить настоящее итальянское блюдо, незатейливо приправив его, только солью и перцем, невозможно. Подробнее остановимся на специях и пряностях, используемых в Италии.

Собственно «специями» в Италии называют части растений, произрастающих в тропическом климате, такие как семена, кора, корни и плоды. Определение «пряности» относится к едва распустившимся или уже зрелым листьям растений и к свежим травам, в основном – итальянского происхождения.

Многие (едва ли не все) уважаемые рестораны в Италии обязательно имеют свой огород, оранжерею или нерушимые связи с неподалеку живущим поставщиком свежей пряной зелени. Причем повара заведений более высокого уровня склоняются к тому, чтобы выращивать пряности самостоятельно.

Кроме самостоятельного выращивания, итальянские кулинары уделяют большое внимание и самостоятельной заготовке пряностей при помощи глубокой заморозки, консервации в растительном масле и сушки. Последний способ – самый распространенный. Более того, многими он считается самым лучшим, видимо, из-за крайней неприхотливости в отношении ресурсов.

Самая характерная и, следовательно, самая обязательная к употреблению зелень итальянской кухни – базилик, розмарин, шалфей, орегано, майоран.

Несколько реже используется плосколистная петрушка, поскольку она не обладает, по мнению итальянцев, достаточно ценными ароматическими свойствами. И, конечно же, повсеместно вводится свежий чеснок.

Но существуют некоторые пряности, употребление которых итальянцами, на взгляд русских, кажется странным либо неожиданным. Например, кислица. Ее свежие листья используются в супах и салатах. Резать рекомендуется ножами из нержавеющей стали, а для приготовления использовать только керамическую или стеклянную посуду, поскольку эта зелень, в соответствии с названием, мгновенно окисляется.

Огуречная трава, или бораго, встречается и в наших широтах. По вкусу напоминает огурец, итальянцами употребляется в омлетах и салатах, а также самостоятельно, как шпинат.

Итальянские повара различают две разновидности чабера садового: летний чабер обладает более нежным вкусом, а зимний – более интенсивным. Обе разновидности используются в блюдах из зелени и мяса.

Семена фенхеля в свежем или жареном виде активно применяются для придания аромата сладким блюдам, особенно тортам. В итальянской кухне присутствуют семена мака. Ими украшаются некоторые виды домашнего хлеба, а также закрытые пироги.

Итальянцы всегда используют продукты максимально высокого качества, не пытаясь заменить их каким-либо суррогатом или похожим по некоторым свойствам продуктом. Самый наглядный пример – шафран. Если он присутствует в рецепте, то итальянский повар возьмет именно шафран, скорее всего – испанский, и ни в коем случае не заменит его ни цветками бархатцев, ни куркумой, ни порошком карри.

Острота вводится в блюда итальянской кухни весьма ограничено. В основном употребляется черный, белый и зеленый перец горошком. При необходимости эти виды перца размалывают, чаще всего крупно, непосредственно перед употреблением. Молотый черный перец фабричного производства, потерявший все свои органолептические свойства, в итальянской кухне не используется. Красный перец используется крайне редко, а перед использованием замачивается в теплой воде или белом вине.

Большим уважением пользуется огромное семейство перцев «пеперони». Это паприка. Внешне они похожи на сладкий болгарский перец, но отличается от него тем, что помимо сладости обладает еще и легким острым привкусом.

Общее правило, касающееся пеперони, гласит: чем меньше перчик, тем он острее. Самые острые называются «пеперончино». Его семена удаляют, так как они имеют очень острый вкус. Пеперончино отдает свои свойства постепенно – чем дольше термически обрабатывается блюдо, тем оно острее.

## **Посуда, оборудование, инвентарь, используемые, при приготовлении кулинарных изделий и блюд**

Итальянскую кухню невозможно представить без классической формы для запекания; палы – деревянной или металлическая пекарской лопатки; различных форм для пиццы; колесика для резки пиццы; овощерезки; сыротерки; пресса для чеснока; щипцов или ложки для спагетти и множества другой посуды и кухонной утвари.

Итальянская посуда и инвентарь, как и итальянская кухня в целом очень разнообразна. Это разнообразие заключается не только в различных видах изделий, но и материале из которого они вырабатываются, так например, кастрюли в Италии это: кастрюли из нержавеющей стали – предназначены для варки продуктов в воде (эмалированные внутри - для супов, запечённого мяса); кастрюли из алюминия – предназначены для любой варки; кастрюли из меди – предназначены для тушения мяса, медленной варки на слабом огне, включая приготовление варенья; кастрюли из железа – предназначены для жарки, а также для выпечки пиццы и хлебных изделий в духовом шкафу; глиняные кастрюли – предназначены для приготовления супов, соусов; стеклянные кастрюли – кастрюли для микроволновых печей, а также электропечей с керамическим покрытием; керамические кастрюли – предназначены для приготовления блюд, с использованием духового шкафа; чугунные кастрюли – предназначены для всех видов варки, особенно на длительное время; кастрюли из специальных сплавов – разработаны, чтобы варить и жарить без добавки жиров.

Оборудование, используемое в итальянской кухне также очень разнообразно, это: мукопросеиватели, тестомесы, тестоделители, прессы для пиццы, тестораскаточные машины, овощерезки, сыротерки и др.

В Италии не популярны электропечи и микроволновые печи, зато широко применяется «живой» огонь – в газовой плите или печи с углями. Во всех типично итальянских ресторанах можно увидеть большую печь (чаще на самом видном месте) для приготовления национального изделия - пиццы.

## **Приемы и способы кулинарной обработки**

И все же, несмотря на региональные различия, единая итальянская кухня существует. По своей природе она относиться к числу здоровых. Диетологи оценивают ее как легкую, питательную, хорошо усвояемую, сбалансированную, не перегружающую организм холестерином, но в изобилии снабжающую его витаминами. Все эти плюсы итальянской кухни обусловлены тем, что она базируется на так называемой средиземноморской диете.

Единую итальянскую кухню характеризуют основополагающие принципы обращения с кулинарным сырьем, общие для всей страны.

Требуется, например, чтобы, приготовленные продукты сохраняли близость к естеству:

* мясо – не жареное, а скорее обжаренное – остается с кровью;
* рис и макароны снимают с огня слегка недоваренными;
* овощи готовят быстро, чтобы не лишить их первозданного вкуса и твердости.

Овощи тушат, жарят основным способом, во фритюре, в кляре, запекают в духовке с пармезаном, томатами и базиликом.

Салаты, в основном овощные, подают без соли, перца, оливкового масла – все эти ингредиенты в салат добавляет сам потребитель, а не повар.

Мясо варят, тушат, жарят на сковороде, в духовке, либо на углях.

В качестве гарнира ко второму мясному блюду – выступает отварной картофель, морковь, всеми любимый рис, причем гарнир, всегда подают отдельно.

Рыбу, морепродукты запекают в фольге, жарят основным способом, во фритюре, тушат в вине, варят. Моллюсков, как и морских ежей, едят сырыми.

Практически во все блюда добавляют ароматические травы, которыми так богата итальянская кухня.

1. **характеристика ассортимента мучных кулинарных изделий. особенности приготовления и реализации**

Мучные изделия приготавливают из муки с добавлением молока или воды, сахара, жира, яиц, сметаны и других пищевых продуктов.

Согласно нормативной документации [1,2] мучные изделия делятся на следующие группы:

* + мучные блюда – пельмени, вареники, блины, блинчики и др.;
	+ мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки, пицца и др.;
	+ мучные гарниры – клецки, лапша домашняя, профитроли, корзиночки и др.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности [3].

Мучное кулинарное изделие – кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем. Примечание. К мучным кулинарным изделиям относят, например, пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пиццу [3].

Согласно заданию курсовой работы мы рассмотрим технологию приготовления итальянских мучных кулинарных изделий, российский аналог которых, как мы указали выше: пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки и др. Особенности приготовления и реализации.

В Италии мучные кулинарные изделия обычно подают на завтрак к чашке кофе, однако очень часто выпечка завершает традиционные праздничные воскресные обеды или выступает в качестве одного из главных изделий в праздничной кулинарии, некоторые изделия подаются только теплыми или горячими, другие - холодными.

## **Пирожки**

Пирожки в Италии изготавливают из различных видов теста с разными начинками.

Пирожки с ветчиной (Panzerotti al prosciutto)

Перечень сырья: мука – 175 г, вареная ветчина – 80 г, Моццарелла – 80 г, копченая Моццарелла (affumicata) – 50 г, Рикотта – 150 г, Пармезан – 30 г, базилик – 30 г, растительное масло для фритюра, соль.

Для пирожков замешивают пресное простое тесто. Для этого в холодную воду вводят соль, перемешивают, добавляют просеянную муку. Выдерживают тесто 20 – 30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Тесто разрезают на кусочки, обсыпают мукой и раскатывают кружки диаметром 10 см.

На каждый кружок кладут фарш, состоящий из Рикотты, смешанной с измельченным базиликом и тертым Пармезаном; копченой и обычной Моцареллы и ветчины, нарезанных кубиками. Пирожок сгибают пополам в форме полумесяца и соединяют края.

Пирожки жарят во фритюре до золотистого цвета. Готовые пирожки подают горячими обычно по два на порцию на пирожковой тарелке.

Пирожки с анчоусами (Panzerotti all'acciuga)

Пирожки готовят из дрожжевого опарного теста. В емкость вливают подогретую до 35 – 40 С воду (60-70 % от общего количества жидкости). Добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, емкость накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35 - 40 С на 30 минут для активизации дрожжей.

Оставшуюся муку высыпают на рабочий стол, в середине делают углубление. В углубление кладут опару, добавляют воду, с растворенной солью.

Замешивают тесто в течение 10-15 минут.
Тесто накрывают полотенцем и ставят в теплое место на 1 час. В процессе брожения делают одну обминку.

Готовое тесто раскатывают в виде кружков диаметром 10 см. На каждый кружок кладут по кусочку Рикотты и по анчоусу, посыпают орегано и перцем.

Сверху укладывают немного измельченной мякоти помидоров. Пирожок сгибают пополам в форме полумесяца и соединяют края.

Пирожки жарят во фритюре до золотистого цвета. Готовые пирожки подают горячими обычно по два на порцию на пирожковой тарелке.

Пирожки по-болонски (Piccole frittelle di Bologna)

Пирожки готовят по технологии пирожков с анчоусами из дрожжевого опарного теста, жарят во фритюре до золотистого цвета. В качестве начинки используют Мортаделлу и плавленный сыр, нарезанные небольшими ломтиками. Готовые пирожки подают горячими обычно по два на порцию на пирожковой тарелке.

Рождественские итальянские пирожки

Рождественские итальянские пирожки из пресного слоеного теста изготавливают и подают обычно на Рождество.

Муку для приготовления слоеного теста следует брать с эластичной клейковиной. Готовить этот вид теста рекомендуется в помещении с температурой 15-17 градусов.

При замешивании пресного слоеного теста из общего количества просеянной муки следует оставить 5-10% для перемешивания с маслом и 5-8% для посыпки при раскатывании теста. В 3/4 общего количества воды, полагающейся по норме растворить соль и лимонную кислоту (либо лимонный сок), добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду. Вымешенное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания и ослабления клейковины.

Пока расстаивается тесто, нужно подготовить масло: размягчить, перемешать с мукой и сформовать из него брусок.

Готовое тесто раскатать на столе в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного тоньше, чем середина. На середину положить подготовленный кусок масла и завернуть тесто в виде конверта. Затем на столе, посыпанном мукой, раскатать тесто толстой скалкой во все стороны и сложить вчетверо так, чтобы противоположные края сходились не по середине пласта, а немного отступив в одну сторону. Подготовленное таким образом тесто должно охлаждаться 20 минут. Затем его вновь раскатать, сложить вчетверо и охлаждать не менее 30 минут, после чего опять раскатать и сложить втрое. Через 45 минут охлажденную слойку раскатать в последний раз и сложить втрое.

Для начинки свинину и телятину слегка обжарить, измельчить, перемешать с перцем, солью и мускатным орехом, желтками и тертым сыром Пармезан. Пирожки сформировать из кружков, которые согнуть пополам в форме полумесяца и соединить края. Пирожки жарят в масле при температуре 180 – 190 С до золотистого цвета. Подают с бульоном из индейки, говядины или каплуна[[4]](#footnote-4).

## **Пироги**

В итальянской кухне выпекается огромное множество пирогов (закрытых, открытых) из различных видов теста, это: итальянский пирог с шитаке[[5]](#footnote-5) из дрожжевого теста; пирог с морковью из пресного теста; пирог со стручковой фасолью и ветчиной из пресного теста; пирог Губана из дрожжевого сдобного или из пресного слоеного теста; вишневый пирог из пресного слоеного теста; пирог с виноградом из пресного теста; пирог с ревенем из пресного теста и многие другие.

Пирог «Губана»

В портовом городе Триест в северо-восточной части Италии подают пирог Губана.

У Губаны - масса имен (иногда пирог называют «Улитка счастья») и вариаций рецепта, наиболее распространена Губана из дрожжевого опарного теста или из пресного слоеного теста, но это всегда выпечка закругленной формы с обильной начинкой из орехов и сухофруктов. Само название пирога происходит от «кривить губы».

Губану раньше делали всего несколько раз в год. Обязательно на Пасху, на Рождество, после сенокоса на праздник Богородицы и на свадебный домашний обед. По такому случаю, невеста подносила пирог каждой семье той деревни, в которой ей предстояло жить с мужем, а если семья была зажиточной, то и каждой семье деревни, которую она покидала.

Для начинки используют: изюм, вино, апельсиновую и лимонную цедру, обжаренные сухари в масле, бланшированные грецкие и миндальные орехи, цукаты, кедровые орешки, граппу.

Тесто свернуть в рулет с начинкой, затем выложить рулет на противень в виде спирали и запечь.

Пирог с морковью (Crostata alle carote)

Пирог с морковью изготавливают из пресного теста. Для приготовления теста в муку добавляют соль, растворенную в воде, оливковое масло, хорошо перемешивают. Тесто раскатывают и укладывают в форму диаметром 24 см (края теста завернуть на стенки формы). Тесто прокалывают в нескольких местах вилкой, выпекают в духовке около 20 минут при температуре 200 С.

Для начинки: морковь вымыть, очистить, нарезать кружками, тушить с добавлением растопленного сливочного масла, перца, соли 10 минут. В готовую морковь добавить нарезанную петрушку, остудить. Морковь положить в форму на испеченное тесто, разровнять. Моццареллу нарезать ломтиками, Пармезан натереть. На пирог сверху разложить ломтики Моццареллы, морковь, посыпать Пармезаном. Выпекать пирог в духовке около 25-30 минут при температуре 200°С. Пирог подавать теплым.

Пирог со стручковой фасолью и ветчиной (Torta di fagiolini e prosciutto)

Перечень сырья: стручковая фасоль – 250 г, вареная ветчина – 100 г, мякоть томатов – 50 г, мука – 200 г, оливковое масло экстра-класса – 80 г, яйцо – 60 г; петрушка – 50 г, соль, свежемолотый черный перец.

Способ приготовления: готовят пирог по той же технологии, что и пирог с морковью, в качестве начинки используют стручковую фасоль, отваренную до полуготовности в кипящей подсоленной воде, нарезанную брусочками, ветчину нарезанную кубиками, яйцо и измельченную мякоть томатов с добавлением соли, перца, зелени. Пирог подают горячим.

Пирог со спаржей (Torta agli asparagi)

Пирог готовят из пресного теста. Для начинки пирога со спаржей: спаржу вымыть, отрезать грубые нижние части стеблей, нарезать небольшими кусочками, потушить с луком. Добавить к спарже мелко нарезанную петрушку и остудить. Рикотту перемешать со сливками и тертым Пармезаном. Спаржу смешать с сырной смесью, добавить соль, перец.

Тесто тонко раскатать в форме круга большего диаметра, положить в форму, края завернуть на стенки формы. Положить начинку, края теста завернуть внутрь. Пирог смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке около 35 минут при температуре 200°С.

Пирог, закрытый, с дорадой и травами (Orata in crosta di pane alle erbe)

Пирог готовят из дрожжевого безопарного теста с добавлением ароматных трав. В качестве начинки используют филе дорады, запеченное с вином, оливковым маслом, чесноком.

Пирог формуют в виде рыбы. Подают горячим.

Пасхальный, закрытый, пирог со шпинатом (Torta pasqualina)

Это пирог из пресного теста - типичное пасхальное изделие из Генуи. Раньше слоев в пироге было не менее 33 (по числу годов жизни Иисуса Христа). Сейчас пасхальный пирог менее трудоемкий.

Для теста муку высыпать на ровную поверхность, добавить соль, оливковое масло и воду и вымесить. Разделить тесто на 12 равных шариков, накрыть их полотенцем и оставить на 1 час.

Для начинки шпинат вымыть, положить в кастрюлю, посолить и немного потушить. Слить воду, шпинат остудить, измельчить, добавить соль, перец и майоран.

Булочку из дрожжевого теста размочить в молоке, отжать, добавить яйца и Пармезан, смешать с Рикоттой и шпинатом.

Один из шариков теста максимально тонко раскатать на посыпанном мукой столе, затем растянуть руками.

Положить раскатанную лепешку в круглую глубокую (лучше разъемную) форму диаметром около 26 см так, чтобы лепешка была выше бортиков на 1 см. Слегка смазать лепешку оливковым маслом. Затем тонко раскатать и положить сверху следующую лепешку, снова смазать маслом и т. д. Всего положить 6 лепешек (последнюю маслом не смазывать).

Положить смесь из булочки, сыра и шпината на верхнюю лепешку, выровнять и налить сверху немного оливкового масла. Сделать ложкой в шпинате 6 углублений.

В каждое углубление положить небольшой кусочек сливочного масла и осторожно вылить по одному сырому яйцу, чтобы не повредить желток. Яйца посолить, поперчить и посыпать оставшимся Пармезаном.

Оставшиеся 6 шариков теста тонко раскатать и так же выложить на начинку, промазывая каждую лепешку оливковым маслом (кроме последней). Края лепешек вывернуть внутрь формы и закрепить между собой.

Смазать пирог оливковым маслом. Аккуратно проделать в тесте дырочки деревянной палочкой или вилкой. Поставить пирог в подогретую духовку до 200 С и выпекать примерно 75 минут. Подавать теплым или холодным.

Пирог с виноградом (Torta all'uva)

Пирог готовят из пресного сдобного теста. Для начинки желтки с сахарной пудрой взбить в пену добавить Рикотту и перемешать, чтобы получилась однородная масса, добавить виноград без косточек, сливки, лимонную цедру. Крем с виноградом выложить в форму, завернуть края теста внутрь.

Пирог выпекать в духовке около 40 минут при температуре 200 С. Готовый пирог остудить, посыпать сахарной пудрой и подавать.

Пирог с тыквой (Torta di zucca)

Пирог готовят из пресного слоеного теста.

Для начинки тыкву очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю, налить 500 мл молока и варить 15 минут.

Готовую тыкву измельчить в пюре. Добавить сахар, имбирь, корицу, яйца, шафран, сливочное масло, молоко и хорошо перемешать.

Тесто разделить пополам и раскатать 2 тонкие лепешки. Одну лепешку положить на противень, слегка смазанный маслом.

Начинку положить на тесто, накрыть второй лепешкой, хорошо закрепить края. Выпекать пирог около 50 минут в духовке при температуре 180 С. Готовый пирог сбрызнуть ликером.

## **Пицца**

Родиной пиццы является Греция – однако, сейчас это, вне всякого сомненья, главное мучное кулинарное изделие итальянской кухни.

В Италии существует около двух сотен различных рецептов пиццы. Поэтому определить однозначно какой должна быть технология ее приготовления, а также указать список необходимых ингредиентов довольно сложно; можно отметить лишь некоторые общие моменты.

Во-первых, пицца - это круглая лепешка теста, на которую укладываются разнообразные начинки (топпинги). Запекается пицца вместе с топпингами; однако в некоторых случаях отдельные ингредиенты (например, базилик или другие травы) могут быть добавлены сразу после того, как изделие будет вынуто из печи. Тесто итальянской пиццы в подавляющем большинстве случаев будет хрустящим и тонким, края слегка утолщены (чтобы начинка не растекалась).

Предпочтительнее всего готовить пиццу в дровяной печи, используя специальные лопатки (pala), чуть присыпанные мукой; однако делать это изделие можно и в обычной печи с помощью противня, смазанного оливковым маслом.

Главное условие - печь должна быть хорошо нагрета, даже раскалена. Пицца, готовится очень быстро; но за это время тесто хорошо пропекается, а начинка, напротив, лишь немного подсушивается, сохраняя присущий свежим продуктам вкус и аромат.

Существует распространенное мнение, что пицца всегда готовится с сыром, и для этой цели используется исключительно Моццарелла. Но это не совсем так: да, Моццарелла (особенно настоящая, изготовленная из буйволиного молока) применяется весьма часто, но, в некоторых случаях, рекомендуют использовать иные сорта сыра (классический пример - пицца «Четыре сыра»).

Более того, существует масса видов пиццы, в рецептуре которых сыр вообще не предусмотрен. Не обязательным компонентом являются и помидоры или томатная паста; пиццу, приготовленную без их участия, называют «Бьянка» (Bianka) - то есть белая.

Также вовсе не обязательно пицца должна быть с «открытой» начинкой; так, существует закрытая пицца, называемая «Кальцоне» (Calzone). При ее приготовлении круглый пласт теста, покрытый начинкой, складывают пополам, соединяют края, и запекают в таком виде.

Бывает и сладкая, «десертная» пицца, однако она не сильно широко распространена в Италии.

И все же, несмотря на все многообразие, несколько видов пиццы можно встретить практически в каждой итальянской пиццерии. Это, прежде всего, «Маргарита», созданная поваром-патриотом в 1889 году, она включает в себя томаты, сыр Моццарелла и базилик (красный, белый, зеленый - цвета итальянского флага) и носит имя тогдашней королевы страны - Маргариты Савойской. Среди других распространенных видов - «Наполетана» (томатная пицца), «Каприччиоза» (пицца с артишоками) и т.д.

Любопытна, например, и пицца «Карпаччо»: на тесто, покрытое начинкой с грибами, красивыми складками выкладывается довольно большое количество тонко нарезанного мяса; после приготовления такую пиццу дополняют многочисленными веточками пряной зелени.

Когда-то пиццу ели исключительно руками, но сегодня итальянцы имеют более удобную альтернативу - вилку и нож.

Кстати, в Италии пиццу практически никогда не нарезают на куски перед подачей на стол, так что поедание ее при помощи рук здесь довольно затруднено.

Лучшее сопровождение для пиццы - это вино, конкретный вид которого можно подобрать в зависимости от начинки пиццы. Разумеется, вино к пицце подбирают несложное и недорогое, поскольку это изделие, при всех его несомненных достоинствах, нельзя причислить к самым изысканным яствам.

В принципе, к пицце может подойти и пиво, но сами итальянцы редко выбирают такое сочетание.

Пицца «Маргарита»

Перечень сырья: мука - 400 г; дрожжи - 20 г; масло оливковое - 60 г; соль - 5 г; томаты - 300 г; сыр Моцарелла - 150 г; базилик - 5 г.

Пицца готовиться из дрожжевого опарного теста. Для начинки: очистить помидоры от кожицы и семян, измельчить и отжать сок; Моцареллу нарезать ломтиками, базилик измельчить. Выложить тесто на смазанный растительным маслом противень или сковороду, равномерно раскрывая его пальцами по всей поверхности, так, чтобы края чуть-чуть возвышались над основной поверхностью, максимальная толщина которой не должна превышать 2 см.

Равномерно распределить помидоры по пласту теста, раскатанного в сковороде или противне, сверху положить тонкие листики сыра Моцарелла, посыпать базиликом, сбрызнуть оливковым маслом. Поставить в разогретую до 250°С духовку на 45 минут (до 300°С — на 30 минут).

Пицца с овощами и яйцом

Одна из самых экономичных пицц. Которую принято считать сытной и диетической одновременно.

Перечень сырья: мука – 400 г; дрожжи - 20 г; масло оливковое - 60 г; соль - 7 г; перец сладкий - 300 г; кабачок - 300 г; томаты очищенные - 400 г; лук - 150 г; оливки без косточки - 50 г; сыр Моцарелла - 200 г; яйцо - 160 г; перец черный молотый - 0,5 г; базилик - 2 г.

Способ приготовления: почистить кабачки и перцы, промыть, измельчить; пассеровать лук в оливковом масле; добавить остальные ингредиенты, кроме яиц, и потушить на маленьком огне около 20 минут; выложить готовую начинку на сбрызнутое оливковым маслом, ровно и не очень тонко раскатанное дрожжевое опарное тесто; накрыть сверху ломтиками Моцареллы, украсить яйцом; сбрызнуть оливковым маслом; выпекать при температуре 250 С 45 минут.

Закрытая пицца «Кальцоне»

«Кальцоне» («штанина») — полукруглая закрытая пицца, похожая на пирог. Перед подачей «Кальцоне» обычно поливают каким-нибудь острым соусом.

Перечень сырья: мука 400 г; дрожжи – 20; масло оливковое – 60 г; соль – 7 г; чеснок – 15 г; шпинат – 400 г; сыр Рикотта – 400 г; сыр Пармеджано – 250 г; яйцо – 40 г.

Способ приготовления: на оливковом масле обжарить чеснок, добавить шпинат, прогреть, слить лишнюю жидкость; остудить, добавить сыры, яйцо, тщательно перемешать; раскатанное дрожжевое опарное тесто слегка смазать оливковым маслом, а края — взбитым сырым яйцом; на одну половину выложить начинку, накрыть другой половиной и соединить края. Выпекать при температуре 250 С.

## **Рулеты**

Кроме пирогов, пирожков, пиццы итальянские кулинары изготавливают множество других мучных кулинарных изделий, например, рулеты из различных видов теста и фаршей.

Рулет с песто из руколы (Stromboli)

Наибольшей популярностью среди рулетов пользуется рулет с песто из руколы из дрожжевого опарного теста. В качестве начинки для которого используют руколу, обжаренные кедровые орехи, чеснок, цедра лимона, тертый Пармезан и Моцарелла, оливковое масло.

Тесто раскатать, чтобы получился прямоугольник 35 х 20 см. Тесто с начинкой осторожно свернуть рулетом. Противень смазать маслом. Рулет положить на противень, сделать неглубокие поперечные надрезы на поверхности, смазать маслом, положить веточку розмарина. Выпекать около 45 мин до золотистого цвета. Готовый рулет слегка остудить, смазать оливковым маслом. Подавать разрезанным на порции.

## **Лепешки с начинками**

Характерным мучным кулинарным изделием этой кухни являются лепешки с различными начинками.

Пьядина Романьола (Piadina Romagnola)

Перечень сырья: 500 г муки, 75 г свиного жира, 5 г соли, сода, 200 мл молока, сыр (для начинки) Squacquarone (Скваквароне) 500 г.

Для ее изготовления нужно быстро замесить крутое тесто из муки, свиного жира, соли, соды и молока. Тесто, долго не вымешивать (чтобы во время выпечки не образовывались крупные пузыри), скатать в шар, завернуть в полотенце, отложить на час.

Затем разделить на небольшие шарики и раскатать каждый в лепёшку 25-30 см в диаметре и 2-6 мм толщиной. Наколоть каждую из них вилкой.

Выпекать на широкой сковороде с толстым дном на сильном огне. Готовая пьядина должна быть с небольшими коричневатыми пузырьками, мягкая и хрустящая одновременно.

Классическая начинка – это свежий мягкий сыр Squacquarone (Скваквароне), напоминающий своей консистенцией густую сметану. Фаршируют лепёшки так: на одну выкладывается, слой начинки, сверху прикрывается второй и режется большим острым ножом на 4-6 секторов.

Во втором способе жарят пьядину уже фаршированной: на половину ещё сырой лепёшки выкладывается начинка, прикрывается второй половиной и и жарится.

Лепешку можно начинять ветчиной и сыром, или колбасой или руколой с прошутто[[6]](#footnote-6), а так же помидорами, картофелем, грибами.

## **Пончики**

Когда и где впервые появилось жареное тесто - вопрос спорный, но почти в каждой стране есть своя версия пончиков – есть пончики и в Италии, называются они «Зепполе».

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом слабой консистенции. После брожения придают изделию форму шарика. После 20 – 30 минут расстойки – обжаривают в масле при температуре 180 – 190 0 С. Готовые изделия посыпают рафинадной пудрой. Подают теплыми на пирожковой тарелке.

В разделе 3 приведена технико-технологическая карта на изделие «Зепполе», технологическая схема и в качестве приложения – шкала органолептической оценки.

## **Аналог русских ватрушек**

Пирожки со шпинатом, кедровыми орехами и изюмом (Tortino di spinaci, pinoli e uvetta)

Пирожки внешне похожи на нашу ватрушку или «московский» расстегай. Необходимо приготовить пресное сдобное тесто. Изюм замочить в воде. Духовку разогреть до 180°С. Взять 4 круглые формочки. Тесто разделить на 4 равные части, раскатать, положить в формочки, сделать бортики. В формочки насыпать сухой горох или фасоль (чтобы тесто не поднималось) и поставить формочки в духовку на 10 минут.

Шпинат хорошо вымыть и потушить несколько минут, посолить. Добавить отжатый изюм, кедровые орехи, тертый Пармезан, перемешать. Формочки заполнить начинкой из смеси шпината с дополнительными ингредиентами, запекать в духовке 5 минут. Подавать с салатом из томатов и оливкового масла.

Панини с сырным суфле (Panini al latte souffle).

Также похож на русскую ватрушку внешне Панини. Для приготовления Панини выпекают изделие из дрожжевого опарного или безопарного теста, похожее на булочку, у которого срезают верхнюю часть и удаляют мякиш.

Изделия заполняют соусом Бешамель с тертым Пармезаном и кубиками Фонтины, ставят в духовку на 10-15 минут, выпекают при температуре 200 С, чтобы сырное суфле стало золотистым. Подают горячими.

## **Круассаны**

Круассан не является исконным итальянским изделием, но эти вкусные хрустящие рогалики очень популярны в Италии.

Изготавливают их из дрожжевого слоеного теста.

Готовое тесто раскатывают, нарезают треугольники, сворачивают круассаны, придав им форму полумесяца. Круассаны укладывают на противень, выдержав расстояние между ними минимум 5 см. Оставляют на 40 минут для расстойки. Смазывают яйцом и выпекают при температуре 220°С в течение 15 – 20 минут. Подают обычно на завтрак.

## **Хворост**

Кроме вышеперечисленных изделий выпекают хворост, однако в отличие от российской кухни хворост не жарят во фритюре, а выпекают в духовом шкафу.

Перечень сырья: мука - 200 г; дрожжи - 10 г; масло оливковое - 30 г; соль – 2,5 г, кунжут (мак или дробленая пшеница) – 150 г.

Сделать дрожжевое опарное тесто, разделить его на 18 частей и раскатать каждую часть в виде цилиндра длиной 20 сантиметров. Разложить тесто на противнях и смочить водой. Посыпать тесто кунжутом, маком или дробленной пшеницей. Выпекать в духовке при температуре 220 с в течение 15-20 минут. Перед подачей – охладить.

# разработка нормативной документации на изделие

По заданию руководителя курсовой работы в разделе 3 нами будет разработана технико-технологическая карта, технологическая схема и шкала органолептической оценки на мучное кулинарное изделие итальянской кухни «Зепполе» (Приложение 1 Табл. 1.1).

Традиционно «Зепполе» изготавливают на день Святого Джузеппе (Иосифа) - мужа Марии, матери Иисуса, который в народной традиции считается защитником всех бедных и бездомных. Отмечается этот праздник 19 марта.

Считается, что традиция отмечать этот день началась на Сицилии в Средние века. В то время была страшная засуха. Жители Сицилии молились святому Джузеппе, своему покровителю, чтобы он вмешался. Взамен на дождь они обещали приготовить огромный пир в его честь.

Их молитвы были услышаны и начался дождь. Сицилийцы сдержали слово и накрыли для бедных жителей города огромные столы. С тех пор 19 марта стал днем щедрости и доброты.

Сегодня день Святого Джузеппе отмечается особенными блюдами и изделиями, цветами, статуями, открытками, свечками, вином, хлебами и тортами. Одним из таких особенных изделий считается «Зепполе» – традиционные итальянские пончики, изобретенные знаменитым итальянским поваром Никола Федерико в начале двадцатого столетия.

Однако «Зепполе» подают не только на день Святого Джузеппе, в Италии их можно встретить в меню многих заведений питания ежедневно.

**Технологическая схема 3.1**

Мука пшеничная

ГОСТ Р 52189-2003

Нарезка брусочками (длина 30-40 мм, масса 5-7 г)

Дрожжи хлебопекарные прессованные

ГОСТ 171-81

Соль поваренная ГОСТ 13830-97

Масло оливковое

ТУ 9141-019-00336579-03

Масло коровье

ГОСТ 37-91

**Приготовление изделия «Зепполе»**

Просеять

Посыпать

Просеять

Рафинадная пудра

ГОСТ 22-94

Обжарить

Поставить на расстойку на 20 - 30 минут в теплое место

Нагреть до температуры 180 - 1900 С

Поставить на 3 - 4 часа для брожения в помещение с температурой 35 -400 С. В процессе брожения произвести обминку 2 – 3 раза с интервалом 1 – 1,5 часа

Придать форму шарика

Растопить, процедить, охладить

Ввести за 2 – 3 минуты до окончания замеса

Замесить тесто

Перемешать в воде 35 -400 С

Просеять

Обработать

Развести в воде 30 – 350 С, процедить

Просеять

Сахар песок

ГОСТ 21-94

Яйца куриные пищевые

ГОСТ Р 52121-2003

**Технико-технологическая карта на изделие «зепполе»**

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Зепполе».

1. Перечень сырья
	1. Для приготовления изделия «Зепполе» используется следующее сырье:

|  |  |
| --- | --- |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | ГОСТ 171-81 |
| Масло коровье |  ГОСТ 37-91 |
| Масло оливковое | ТУ 9141-019-00336579-03 |
| Мука пшеничная | ГОСТ Р 52189-2003 |
| Рафинадная пудра | ГОСТ 22-94 |
| Сахар песок | ГОСТ 21-94 |
| Соль поваренная пищевая | ГОСТ 13830-97 |
| Яйца куриные пищевые | ГОСТ Р 52121-2003 |

* 1. Сырье, используемое для приготовления должно соответствовать нормативной документации, СанПин 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», иметь сертификаты и/или удостоверения качества.
1. Рецептура
	1. Изделие «Зепполе» должно вырабатываться по рецептуре, представленной в табл. 3.1.

**Рецептура изделия «Зепполе»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья, г | Расход сырья, г |
| на 1 изделие, г | на 10 изделий, г |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 |
| Масло коровье | 1,5 | 1,5 | 15 | 15 |
| Масло оливковое | 5,25 | 5,25 | 52,5 | 52,5 |
| Мука пшеничная | 26,5 | 26,5 | 265 | 265 |
| Рафинадная пудра | 3,0 | 3,0 | 30 | 30 |
| Сахар песок | 3,0 | 3,0 | 30 | 30 |
| Соль поваренная пищевая | 0,25 | 0,25 | 2,5 | 2,5 |
| Яйца куриные пищевые | 1,0 | 1,0 | 10 | 10 |
| Выход  |  | 48,0 |  | 480,0 |

1. Технологический процесс
	1. Подготовку сырья к производству ведут в соответствии с технологической схемой приготовления изделия и разделами Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2002 г.).
	2. Тесто готовят безопарным способом слабой консистенции. В подогретую до температуры 35 – 40 0 С воду кладут предварительно разведенные в теплой воде и процеженные дрожжи, сахар, яйца, соль, всыпают просеянную муку и замешивают тесто до однородной консистенции. За 2 – 3 минуты до окончания процесса вводят растопленное сливочное масло. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3 – 4 часа для брожения в помещение с температурой 35 – 40 0 С. В процессе брожения тесто обминают 2 – 3 раза. После брожения придают изделию форму шарика. После 20 – 30 минут расстойки – обжаривают в масле при температуре 180 – 190 0 С. Готовые изделия посыпают рафинадной пудрой. Подают теплыми на пирожковой тарелке.
	3. Срок реализации не более 24 часов при температуре (4+-2)°C, согласно СанПин 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
2. Показатели качества безопасности
	1. По органолептическим показателям изделие должно соответствовать требованиям представленным в табл. 5.1.

**Органолептические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика показателей |
| 1. Внешний вид
 | Жаренное изделие правильной не расплывшейся круглой формы. Поверхность без надрывов, трещин, сверху посыпано сахарной пудрой. |
| 1. Цвет
 | Изделие белого цвета – из-за слоя белой сахарной пудры; поверхность корки золотистого или светло-коричневого цвета  |
| 1. Запах
 | Жаренного теста, без горечи. |
| 1. Вкус
 | Жаренного теста без привкуса перекисшего теста, без солоноватости.  |
| 1. Консистенция
 | Мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, некрошливый, плотно прилегает к корочке. |

* 1. Физико-химические показатели в соответствии с ГОСТ Р 50763-07. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

Массовая доля влаги, не более 42 %

Массовая доля жира, не менее 5,4 %

Массовая доля сахара, не менее 2,9 %

Кислотность град, не более 2,8 %

* 1. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям блюдо должно соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

**Микробиологические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| КМАФАиМ КОЕ/г, не более | Масса продукта, в которой не допускается, г |
| БГКП(колиформы) | S.aureus | Плесени КОЕ/г, не более  | Proteus | патогенные в том числе сальмонеллы |
| 1х10(3) |  1,0 |  1,0 | 50 | - | 25  |

1. Пищевая и энергетическая ценность

**Пищевая и энергетическая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Энергетическая ценность |
| 6,2 | 14,4 | 51,5 | 360,14 |

**Ответственный разработчик:**  **Хлыстова Ольга Викторовна**

#

# Заключение

В первом разделе курсовой работы сформирована характеристика общих традиций питания народа Италии. Рассмотрена история развития национальной кухни, ее сырьевой набор, приемы и способы кулинарной обработки, посуда, инвентарь, оборудование, технология и ассортимент блюд и изделий, традиционных для данной кухни.

Во втором разделе рассмотрена технология приготовления итальянских мучных кулинарных изделий. Особенности приготовления и реализации.

В ходе выполнения работы мы выяснили, что в Италии существуют аналоги русским мучным кулинарным изделиям, это пирожки, открытые и закрытые пироги, пончики, изделия, похожие на нашу ватрушку и многие другие.

Эти изделия, очень популярны и любимы итальянцами, поэтому в итальянской кухне представлены очень широким ассортиментом, одной только пиццы насчитывается несколько сот наименований, в рамках данной работы подробно была представлена технология изготовления основных мучных кулинарных изделий итальянской кухни.

По заданию руководителя в разделе три разработана технико-технологическая карта, технологическая схема с приложением в виде шкалы органолептической оценки на мучное кулинарное изделие итальянской кухни «Зепполе».

# библиографический список

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни под редакцией профессора Васюковой А.Т. М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 816 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие/ сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 1016 с.
3. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание термины и определения ГОСТ.
4. ГОСТ 13830-97. Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.
5. ГОСТ 171-81. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
6. ГОСТ 21-94. Сахар-песок. Технические условия.
7. ГОСТ 22-94. Сахар-рафинад. Технические условия.
8. ГОСТ 37-91. Масло коровье. Технические условия.
9. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия.
10. ТУ 9141-019-00336579-03. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, масло оливковое рафинированное дезодорированное.
11. СанПин 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
12. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. Европейские обычаи питания: Учеб. пособие: перевод с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 208 с.
14. Ковтун Т.П., Божко С.Д. Методические указания по составлению технологических схем на продукцию общественного питания для студентов специальности 2712 «Технология продуктов общественного питания». – Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ 1999. – 12 с.
15. Коток В.А. Итальянская кухня. – М.: Гардарики, 2001. – 379 с.
16. Кулинарные традиции мира. – М.: Аванта +, 2003. – 430 с.
17. Мировая кухня. М.: АСТ. Астрель, 2003. – 320 с.
18. Ольховая Л.П., Ковтун Т.П., Божко С.Д. Технология продуктов общественного питания: дипломное проектирование: Учебно-методическое пособие. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2004 – 176 с.
19. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ под редакцией член-корр. МАИ проф. Скурихина И.М. и академика РАМН, проф. Тутельяна В.А. – М.: Дели принт, 2002. – 236 с.
20. Итальянская кухня гастрономическое путешествие [Электронный ресурс] – режим доступа: http://travel.rambler.ru/?&run=content672&CATEGORY=148/17&action=2p, свободный. – Заголовок с экрана.
21. Итальянская кухня кухня [Электронный ресурс] – режим доступа: http://www.italian-cooking.ru/img/top.jpg, свободный. – Заголовок с экрана.
22. Итальянская кухня, рецепты итальянской кухни на проекте Италия [Электронный ресурс] – режим доступа: http://www.italyproject.ru/cucinaitaliana\_ricette.htm, свободный. – Заголовок с экрана.
23. Как приготовить настоящую пиццу и создать в доме атмосферу Италии [Электронный ресурс] – режим доступа: http://gazeta.aif.ru/online/belorus/338/bel07\_01, свободный. – Заголовок с экрана.
24. Карнаухова А. Праздник святого Джузеппе в Италии [Электронный ресурс] – режим доступа: http://www.italynews.ru/encyclopedia\_a38.html, свободный. – Заголовок с экрана.
25. Кухни народов мира – итальянская кухня [Электронный ресурс] – режим доступа: http://kuking.net/c6.htm, свободный. – Заголовок с экрана.

**Приложение 1**

Таблица 1.1

**Шкала органолептической оценки изделия «Зепполе»**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Баллы (5-1), характеристика (изделия на 5, возможных дефектов на 4) |
| 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Внешний вид | Изделие круглой формы, сверху посыпано сахарной пудрой. | Форма слегка измененная – не круглая | Расплывчатая форма, изделие слегка посыпано сахарной пудрой | Сильно расплывчатая форма | Изделие плоской формы, тесто не поднялось, изделие не посыпано сахарной пудрой |
| Цвет  | Изделие белого цвета – из-за слоя белой сахарной пудры; поверхность корки золотистого или светло-коричневого цвета  | Не белый – из-за малого количества сахарной пудры | Не равномерно подрумянена поверхность под слоем пудры  | Подгорелая поверхность под слоем пудры | Сильно горелая поверхность под слоем пудры, изделие не белого цвета – не посыпано сахарной пудрой |
| Запах | Интенсивно выраженный, характерный жаренному дрожжевому тесту | Слабо выраженный  | Слегка кислый | Слегка посторонний, не выраженный | Посторонний, не приятный, горечи, сильно кислый |
| Вкус | Интенсивно выраженный, характерный жаренному дрожжевому тесту | Недосоленный | Слегка кислый | Резко кислый, пересоленный | Посторонний, не приятный |
| Консистенция | Мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, некрошливый, плотно прилегает к корочке. | Поры различной величины, распределены не равномерно | Незначительное количество плотных без пористых участков, незначительные пустоты | Значительное количество без пористых участков, закал, значительные пустоты  | Плотная не свойственная дрожжевым изделиям из теста  |

1. Малага (Málaga) — город на юге Испании, в Андалусии. [↑](#footnote-ref-1)
2. Италия делиться на 15 областей (Абруцци, Апулия, Базиликата, Венеция, Калабрия, Кампания, Лацио, Лигурия, Ломбардия, Марке, Молизе, Пьемонт, Тоскана, Умбрия и Эмилия-Романья) и 5 автономных областей (Валле д`Аоста, Сардиния, Сицилия, Трентино-Альто-Адидже и Фриули-Венеция-Джулия). Сами области делятся на провинции. [↑](#footnote-ref-2)
3. Пеллегрино Артузи (1820-1911) - автор знаменитой поваренной книги «Наука кухни», многократно переиздававшейся в Италии. [↑](#footnote-ref-3)
4. Каплун – кастрированный молодой петушок, у которого отрезают гребешок и растят в маленькой клетке, чтобы его мясо стало жирным и нежным. [↑](#footnote-ref-4)
5. Шитаке - грибы [↑](#footnote-ref-5)
6. Прошутто - итальянская ветчина. [↑](#footnote-ref-6)