**Содержание**

**Введение**

1. Основная часть

1.1 Характеристика сырья

1.2 Организация рабочего места

1.3 Технологический процесс приготовления

2. Практическое задание

2.1 Разработка технологических схем приготовления

2.2 Расчет пищевой ценности

Заключение

Список используемой литературы

**Введение**

С целью расширения ассортимента, я, как технолог, занимаюсь разработкой ассортимента вторых горячих блюд итальянской кухни.

Заведения, похожие на те, что сегодня называются ресторанами, стали появляться в Европе около двух столетий назад, и уже тогда начали складываться основные черты, присущие их современным праправнукам. В каждой стране рестораторы шли своим путем, в частности, в том, что касается интерьера. В Италии начала ХIХ века рестораны представляли собой по большей части нечто среднее между гостиной зажиточного горожанина и питейным заведением.

Строго говоря, история общепита по-итальянски начиналась с заведений двух типов – тратторий (la trattoria) и «ресторанте» (il ristorante). Первые были, как правило, семейными предприятиями и предлагали повседневные, «домашние» блюда, в первую очередь не меньше 10 видов пасты. Каждая траттория имела свой круг постоянных посетителей, которые становились практически частью семьи рестораторов.

Подвидом траттории являлась пиццерия, отличавшаяся составом меню и размерами кухни.

«Ресторанте» существовали как частный, а не семейный бизнес. Именно в «ресторанте» родилась идея украшать зал виноградными лозами, ветками оливы, чанами с оливковым маслом, а также маленькими картинками с изображением блюд, пряностей, овощей, и бутылок с вином.

По мнению Антонеллы Ребуцции, известного ресторатора, раннее популярной итальянской эстрадной певицы, секрет столь высокой популярности итальянской кухни в России заключается в том, что это очень «деликатная» кухня. Она практически не содержит жирных и острых блюд, а для ее приготовления могут быть использованы только свежие продукты, что особенно важно на волне популярности в России здорового образа жизни. Эта одна из самых разнообразных кухонь в мире, а основой итальянской гастрономии всегда являлась простота исполнения в совокупности с качеством домашних продуктов, ведь она произошла от домашней кухни.

– *Сейчас итальянских ресторанов в Москве и во многих крупных российских городах, как грибов после дождя,* – говорит Сергей Ключанский, шеф-повар ресторана «Чикко-Клуб», *– Но объединять все гастрономические особенности, которые существуют в двадцати регионах Италии, под общим понятием «итальянская кухня» будет несколько примитивно. Для каждой области характерны свои кулинарные пристрастия, а для приготовления блюд используются свои продукты.*

Для популяризации и дальнейшего распространения гастрономической культуры Италии на территории России в 2002 г было создано российское представительство Федерации итальянских поваров (F.I.C.). В этой организации, признанной мировой ассоциацией гастрономических сообществ (WACS), состоит около 19 тысяч поваров. Ее представителем была выбрана компания Ital-Market Cash&Carry, способствующая распространению итальянской кухни, созданию и поддержке ее правильного имиджа, а возглавила представительство в России Антонелла Ребуцци.

По ее же мнению, через пять лет не будет большой разницы между московскими и европейскими ресторанами. Правда, ситуация в регионах сильно отличается от Москвы.

– *Для развития ресторанного бизнеса в регионах России необходимо, чтобы сначала сформировался средний класс,* – рассказывает синьора Ребуцци. – *Но уже сейчас хороших ресторанов в крупных региональных центрах немало, и с каждым годом их количество увеличивается. Рестораны, открывающиеся не ради бизнеса, а как «подарки» для детей, друзей и родственников, и заведения, не имеющие возможности предложить нормальную кухню и сервис, продолжат закрываться. Рынок будет расти, и рестораны, которые не смогут перешагнуть планку качества, поднимающуюся каждый год все выше и выше, закроются, а на их место придут заведения с качественной кухней, сервисом и самыми интересными концепциями.*

1. **Разработка технологического процесса приготовления вторых блюд**
   1. **Характеристика сырья**

Для приготовления блюд итальянской кухни используют широкий ассортимент продуктов, высококачественное сырье. Ниже предлагается характеристика основных продуктов, используемых для приготовления вторых горячих блюд итальянской кухни.

**Оливковое масло**

Масло вырабатывается из мякоти плодов оливкового дерева, содержащей до 55% масла, прессованием.

Масло имеет приятный запах, вкус и цвет от светло-желтого до золотисто-желтого.

Оливковое мало используют практически для всех блюд

**Оливки и маслины**

Плоды оливкового дерева – гордость Италии. Они отличаются высоким содержанием жира – до 55 % и белковых веществ до 6 %. Их собирают на разной стадии зрелости: из них «делают» оливки, из созревших – маслины. А дальше их обработка зависит подчас только от фантазии «автора» и от кулинарной традиции, существующей в регионе их произрастания.

Ассортимент консервированных оливок и маслин достаточно широк.

**Макаронные изделия**

Макаронные изделия представляют собой своеобразный консерв теста, различным образом отформованного и высушенного до влажности 13 %. Они характеризуются хорошей сохраняемостью, транспортарентабельностью, быстротой и простотой приготовления из них пищи, а также высокой питательной ценностью и хорошей усвояемостью. В состав их входят: белки – 9-13 %, усвояемые углеводы – 75-79, жир – около 1 %; зола – 0,5-0,9, клетчатка – 0,1-0,6 %. Энергетическая ценность их составляет в среднем 338 ккал на 100 г. Белки макаронных изделий усваиваются на 85 %, жиры – на 93, углеводы – на 96 %. Биологическая ценность макаронных изделий значительно повышается при обогащении их различными добавками.

**Виды пасты.**

***Фигурная паста***

1. **Пастини:** мелкие макаронные изделия, которые кладут в супы.
2. **Вермишель:** похожа на спагетти, но тоньше.
3. **Спагетти*:*** тонкая длинная паста.
4. **Биголи:** спагетти из цельного зерна.
5. **Фарфале:** бантики и бабочки.
6. **Маллореддус:** ракушки с волнистыми краями.
7. **Конкилье*:*** ракушки.
8. **Люмаке:**похожи на улиток.
9. **Пене:**паста в виде перышек, бывает ребристой и гладкой.
10. **Ригатони:**ребристые трубочки.
11. **Фузилли:** спиральки.

***Плоская паста***

1. **Лазанья:** сухая паста в виде сплошных или «дырявых» пластин зеленого цвета.
2. **Лазаньетта:**широкая ленточная патса с зубчатыми краями.
3. **Паппарделле:**похожа на лазаньетту
4. **Каннеллони:**полые трубочки
5. **Тельятелле:**узкая ленточная паста

**Сыры**

Сыр – продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.

Сыры содержат все основные питательные вещества молока. Полноценные сыры усваиваются на 98,5 %, так как в процессе созревания они расщепляются до аминокислот.

Полноценные белки сыра легче и быстрее усваиваются организмом человека по сравнению с белками молока, так как в процессе созревания сыров они частично расщепляются, переходят в растворимые соединения, а экстрактивные вещества обладают вкусовыми свойствами и возбуждают аппетит, оказывая воздействие на пищеварительные железы. Жир сыров усваивается на 96 %.

По способу свертывания молока сыры подразделяют на сычужные, при изготовлении которых белки свертываются под действием сычужного фермента, и кисломолочные, при производстве которых белок свертывается под действием молочной кислоты, образующейся в молоке при добавлении молочнокислых заквасок.

По способу приготовления сыры делят на твердые и мягкие. Характерной особенностью твердых сыров является плотное, эластичное тесто и меньшее 42-48%, чем у мягких сыров, содержание влаги, что связано с особенностями приготовления. Отличительной особенностью мягких сыров является высокое содержание влаги(50-60 %), мягкая, а у некоторых - мажущаяся консистенция теста, острый специфический вкус и запах.

Сыр – важнейший источник солей кальция и фосфора, поэтому его используют в питании, страдающих туберкулезом или больных с переломами костей. В сыре имеются витамины В1, В2, В12, Н, Е, А, Д. Благодаря большому содержанию белков (17-26%) и жиров (19-32%) сыры отличаются высокой энергетической ценностью (208-400 ккал на 100 г). Сыр возбуждает аппетит, его хорошо использовать в закуску перед едой, можно употреблять при малокровии и истощении.

**Креветки**

Креветка относится к отряду десятиногих раков подкласса «высшие раки».

Креветки добывают в морях тихого океана, в Черном, Баренцевом и других морях.

Существует несколько видов креветок, употребляемых в ресторанном секторе. Самые распространенные из них – тигровые и королевские (они отличаются не столько размерами, сколько наличием эффектных полос на панцире).

Повара предпочитают работать с ними из-за достаточно крупных размеров, «упругой» консистенции и ярко выраженного вкуса. Но вообще-то существует масса форматов, определяющим фактором для которых становится размер. Размер определяется приблизительным количеством креветок, содержащихся в 1 кг креветок.

Надо заметить, что названия креветок, принятые в ресторанном обиходе, - это скорее общие названия отдельных типов. Салатные креветки, как вы понимаете, в основном идут на салаты! Вареные, хранящиеся в рассоле, они очень удобны – повар может в любой момент порезать имеющиеся в его распоряжении заготовки и пустить в салат или на украшения. Еще один тип – пивные креветки – здесь и говорить нечего.

Промежуточный размер между пивными и коктейльными креветками идет на фаршировку. Те креветки, которые по размерам превосходят пивные – уже способны представлять собой отдельное блюдо или самоценную закуску.

Съедобная часть креветок – шейка. Мясо вкусное, нежное. Выпускают консервы Креветки натуральные, а также мороженые свежие креветки (сырые и вареные). Используют их для закусок и горячих блюд.

**Рис**

По сравнению с другими крупами в рисе меньше клетчатки, крахмальные зерна обладают высокой влагоемкостью, поэтому блюда из риса хорошо усваиваются организмом.

Рисовая крупа по способу обработки может быть шлифованной, полированной и дробленной шлифованной.

Шлифованный – это зерна, с которых полностью удалены цветочные пленки, плодовые и семенные оболочки, зародыш и большая часть алейронового слоя. Поверхность крупинок слегка шероховатая, белого цвета, покрытая мучелью.

Полированный рис представляет собой чистый эндосперм ядра, имеющий глянцевую гладкую поверхность, стекловидную консистенцию.

Дробленный шлифованный рис – дробленые ядра шлифованного полированного риса, подвергнутые дополнительному шлифованию и не проходящие через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм.

Рисовая крупа обладает хорошими кулинарными свойствами из-за малого содержания клетчатки и зольных элементов, очень высокого содержания и благоприятных свойств крахмала, а также особенностей строения эндосперма. Она отличается хорошей развариваемостью, высокими вкусовыми достоинствами и очень хорошей усвояемостью получаемых из нее кулинарных изделий, поэтому широко используется для диетического и детского питания, наиболее высокими вкусовыми и потребительскими достоинствами отличается рис, имеющий стекловидное ядро удлиненной формы. Рис округлый обладает удовлетворительными кулинарными достоинствами. Шлифованный и полированный рис используют как гарнир к прозрачным супам и вторым блюдам, а также для приготовления рассыпчатый и густых молочных каш, пудингов. Дробленый шлифованный рис более пригоден для приготовления заправочных и пюреобразных супов, вязких и жидких каш, биточков, котлет, зраз, запеканок, рулетов и др.

**Мясо**

Итальянцы предпочитают говядину и баранину, не любят свинину.

Мясо – ценный продукт питания. Это источник полноценных белков, жиров и других веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности организма. суточная норма потребления мяса 190 г, в жареном, отварном, тушеном виде – 80-100 г.

В состав мяса входят белки (16-24 %), жиры (0,5-37 %), углеводы (0,4-0,8 %), вода (52-78 %), минеральные вещества (0,7-1,3%), липоиды, ферменты, витамины В1, В2, В6, В12, РР, пантотеновая кислота, А, С, D.

На химический состав мяса оказывают влияние вид, порода скота, его пол, возраст, упитанность, морфологический состав мяса и другие факторы. Чем выше упитанность мяса, тем выше его калорийность, лучше сочность и вкус, так как содержание сухих веществ и, особенно, жира увеличивается.

В питании человека мясо является источником витаминов группы В, РР и пантотеновой кислоты. В говядине, баранине содержится почти равное количество витаминов.

**Мясо курицы**

Мясо птицы нежное, хорошо усваивается. Это связано с особенностями его химического состава. Мясо птицы содержит 16-21% белков, 5,0-28,8% жира, 0,6-1,0% минеральных веществ (кальция, калия, меди, натрия, фосфора, железа), воду, витамины В1, В2, РР, А, Д, экстрактивные вещества.

Мясо птицы содержит в основном полноценные белки и меньше белков неполноценных (коллагена, эластина). Поэтому мясо птицы быстро варится, чем мясо животных и лучше усваивается. На соотношение полноценных и неполноценных белков в мясе птицы влияет возраст, упитанность птицы.

**Молоко**

Молоко состоит из воды и сухих веществ (сухого остатка), в состав которых входит молочный жир, белки, молочный сахар и другие вещества.

Содержание **молочного жира** зависит от породы животного, корма и др. факторов. В состав молочного жира входит более 20 жирных кислот.

**Белки –**  наиболее ценная составная часть коровьего молока. Они содержат все незаменимые аминокислоты и усваиваются на 98%.

**Молочный сахар** – *лактоза* – придает молоку сладковатый вкус. Он усваивается на 98%, необходим для нормальной работы печени, почек и сердца.

**Сливки**

**Сливки –** это наиболее жирная часть молока. Их получают путем сепарирования молока в сепараторах (сливкоотделителях), в которых под действием центробежной силы жир отделяется от остальной части молока.

По химическому составу сливки близки к молоку, но содержат 10,20 или 35% жира в легкоусвояемой форме, 2,5-3,0% белков, 3,0-4,0% углеводов, а также витамины A, D, E, PP.Рекомендуют сливки при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки и при усиленном питании. Энергетическая ценность 100г сливок 20%-ной жирности 205 ккал.

**Яйца (куриные)**

В состав белка входят белки – 10,6 %, углеводы (глюкоза) – 0,9, минеральные вещества (соли сернойи фосфорной крслот, кальция, железа, ькалия, натрия, магния и др.) – 0,6, вода – 87,9, небольшое мколичество витаминов В1, В2, ферменты (каталаза, диастаза, пептидаза).

В состав желтка яйца входят: белки – 16,6 %, липиды 32,6 (в т. ч. лецитин – 12 %), углеводы – 1% (в т. ч. фосфор – 0,6 %), витамины А, В1, В2, D, Е, К, РР. Благодаря большому содержанию липидов желток легче белка, поэтому он всплывает, приближаясь к скорлупе.

Сырые яйца, в особенности белок, усваиваются плохо; усвояемость яиц увеличивается при их взбивании, растирании с сахаром, солью, при кулинарной обработке; сваренные всмятку яйца усваиваются легче и лучше, чем крутые.

Куриные яйца благодаря легкой усвояемости используют в лечебном, детском и профилактическом питании, но детям дошкольного возраста не следует потреблять больше одного яйца в день, а взрослым – более двух. Повышенное потребление яиц рекомендуется при малокровии, заболеваниях нервной системы, гастрите, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, гастрите.

**Помидоры**

Высокая пищевая ценность помидор обусловлена содержанием сахаров (2,5-4,5 %), минеральных веществ (0,7 %), кислот (0,5 %). В состав минеральных веществ входят соли калия, кальция, натрия, магния, фосфора, железа (1,4 мг %), которые играют важную роль в поддержании кислотно-щелочного равновесия в организме. Помидоры можно назвать естественным концентратом витаминов С, группы В1, РР и провитамина А.

Окраска плодов зависит от наличия в них каротиноидов (каротин, ликопин, ксантофилл). В красных плодах преобладает ликопин, а в желтых – каротин и ксантофилл.

Приятный вкус помидор зависит от сочетания сахаров (глюкоза, фруктоза) с органическими кислотами (яблочная, лимонная и др.).

**Сельдерей**

Он содержит эфирные масла, которые придают пище приятный аромат, вкус и обеспечивают лучшую усвояемость.

Сельдерей имеет три разновидности: корневой с округлыми корнеплодами, употребляемый в виде приправы к блюдам; Салатный с толстыми сочными черешками, применяемый для приготовления салатов; листовой с большим количеством листьев, используемый в свежем и сушеном виде как пряность. Наибольшее значение имеет корневой сельдерей, который содержит: сахаров – 5,5 %, клетчатки – 1,0-1,2, минеральных солей – около 1 %. В листьях и черешках салатного сельдерея много каротина, витамина С (38 мг %). Наиболее составная часть сельдерея – эфирное масло. В корнях его содержится около 5-10 мг %, в листьях больше.

**Шпинат**

Шпинат – однолетнее травянистое растение из семейства маревых В пищу используют розетки листьев зеленого цвета до появления цветочной стрелки.

В шпинате содержится от 6 до 16 % сухих веществ, из которых 2-4 % приходится на долю белков. Кроме того, в шпинате имеются безазотистые (2,8 %) и минеральные (1,8 %) вещества.

Большая часть минеральных веществ состоит из ценных для организма соединений железа, кальция, фосфора, калия и микроэлементов – йода, меди и др.

**Пряные овощи**

Ценность пряных овощей определяется, прежде всего, содержанием вкусовых и ароматических веществ, витаминов и минеральных солей. Носителями тонкого и острого аромата являются эфирные масла, которые способствуют лучшему отделению пищеварительных соков и тем самым повышению аппетита и усвояемости пищи.

Укроп. Это однолетняя культура, у которой в пищу используют зеленые листья или листья с зонтиками. В укропе много эфирного масла (1000-2500 мг %), полезных и легкоусвояемых солей калия, кальция, железа, фосфора. В зелени укропа в 3 раза больше, чем в лимонах, витамина С (100 мг %), много каротина. Укроп содержит также 4,1 % сахаров и 2,5 % азотистых веществ.

Базилик. Базилик – ароматическое растение, листья которого обладают кословатым вкусом и приятным ароматом из-за наличия в них эфирных масел (20-70 мг %). Сухие и свежие листья базилика служат хорошей приправой к мясным блюдам.

**Луковые овощи**

Луковые овощи ценятся благодаря наличию в них большого количества питательных, вкусовых и ароматических веществ. Они обладают также лечебными свойствами, так как содержат фитонциды, а зеленая масса – витамин С (до 60 мг %) и каротин (4,8 мг %). Поэтому издавна их употребляют при катарах дыхательных путей, астме, расстройствах пищеварения, атеросклерозе и грибковых заболеваниях.

Эфирные масла луковых овощей обуславливают остроту, специфический вкус и аромат, возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Репчатый лук. В репчатом луке содержится 12-60 мг % эфирного масла, которое придает ему запах и острый вкус, а также витамины В1, В6, РР, фолиевая и пантотеновая кислоты. Они богаты также минеральными веществами: кальцием – 31 мг %, фосфором – 58, калием – 175, натрием – 18, магнием – 14, железом – 0,8 мг %.

Лук-порей. Он менее острый, чем репчатый. У молодого лука употребляют в пищу утолщенную ножку и зеленые нежные листья, которые достигают 70 см длины.

Чеснок. Он представляет собой сложную луковицу, состоящую из 3-20 луковичек-зубков. От репчатого лука он отличается более острым вкусом и запахом, меньшим содержанием влаги и большим содержанием азотистых, экстрактивных и минеральных веществ, а также эфирных масел (до 2 %), главной составной частью которых является диаллилдисульфид.

**1.2 Организация рабочего места по приготовлению вторых горячих блюд итальянской кухни**

Обычно вторые блюда готовят в горячем цехе.

Горячие цеха организуются в предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используются кухонные плиты ПЭСМ-4, производственные столы. Крупы перебирают на производственных столах, промывают, затем варят их в наплитных котлах. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и промывают.

В зависимости от типа и мощности предприятия питания предусматривается приминение в горячем цехе такого механического оборудования, как ПУ-0,6, ПМ-1,1, протирочной машины для приготовления картофельного пюре и т. д.

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения в соответствии с типом предприятия питания и количеством мест в обеденном зале, режимом работы предприятия, формой обслуживания просетителей.

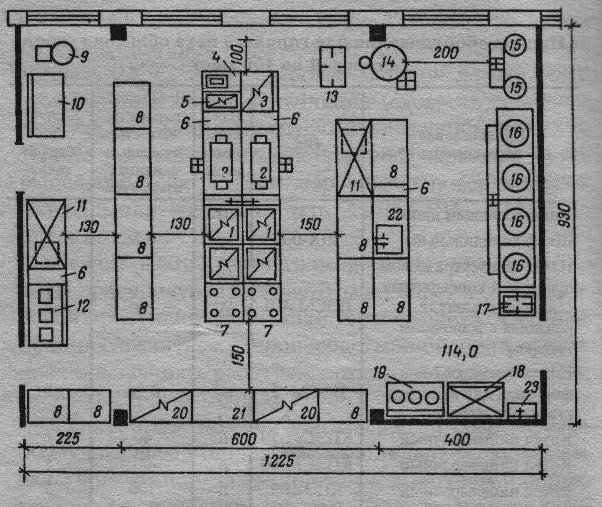
В горячем цехе для удобства организации процесса изготовления горячих блюд целесообразно устанавливать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать в виде нескольких технологических линий или островным способом. Оно включает такие единицы оборудования как: стационарная сковорода, фритюрница, электрическая плита.

Из современного оборудования я бы порекомендовала «Рациональ» («Rational») и пароконвектомат.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требования государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

***Примерный план горячего цеха***



1. плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;
2. сковорода электрическая СЭСМ-0,5;
3. шкаф жарочный электрический;
4. фритюрница ФЭСМ-20;
5. плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья;
6. вставка к тепловому оборудованию;
7. мармит электрический МСЪСМ-50 для соусов;
8. стол производственный СП-1470;
9. универсальный привод ПГ-0,6;
10. стол для установки средств малой механизации;
11. стол охлаждаемый СОЭСМ-2;
12. печь шашлычная;
13. стеллаж передвижной;
14. котел пищеварочный КПЭ-100;
15. электрокипятильник КРНЭ-100б;
16. котел пищеварочный КПЭСМ-60;
17. ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров;
18. шкаф холодильный ШХ-0,4М;
19. прилавок-мармит для первых блюд;
20. стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ;
21. стойка раздаточная СРСМ;
22. стол со встроенной моечной ванной СМВСМ;
23. раковина

**1.3 Технологический процесс приготовления блюд.**

**«Лососина, жаренная в тесте»**

Рыбу сполоснуть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть соком лимона. Из муки, яйца, пива и соли приготовить тесто и оставить его на час, чтобы подошло. Куски рыбы обвалять в муке, обмакнуть каждый кусочек в приготовленное тесто и опустить в посуду с кипящим маслом так, чтобы куски рыбы плавали в нем. Обжарить до готовности. Готовую рыбу подать с рассыпчатым рисом или мучными изделиями и томатным соусом.

**«Римский шницель из сыра»**

Ломтики сыра обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях и зажарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить ломтиками помидоров и подавать со шпинатом и картофелем.

**«Спагетти а ля карбонара»**

Мелко нарубленный шпик и ветчину обжарить в жире, добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры и шампиньоны и потушить до мягкости. Яйца смешать со сливками, поперчить и посолить и незадолго до готовности спагетти вылить их в томатный соус. Соус не кипятить! Спагетти смешать с маслом и тертым сыром и залить соусом .

Томатный соус: морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок крупно изрубить и потушить в растительном масле, добавить муку, разрезанные на дольки помидоры, бульон и проварить все на слабом огне до мягкости. Протереть сквозь сито, приправить красным перцем и солью.

**«Потроха по-неаполитански»**

Потроха тщательно очистить, промыть в нескольких водах и варить до готовности в слегка подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и нарезать тонкими полосками. Овощи также нарезать тонкими полосками и отварить в бульоне до мягкости. Затем добавить потроха. Приправить томатной пастой, солью и сильно поперчить. Смешать с маслом. Посыпать зеленью петрушки и тертым сыром.

**«Стручковая фасоль по-итальянски»**

Баранину нарезать кубиками и обжарить с нарубленным луком и помидорами. Когда мясо будет наполовину готово, добавить стручки фасоли, сломанные пополам, залить горячей водой, приправить солью и перцем и поставить тушить в горшочке или сотейнике на слабом огне. Грибы белые нарезать ломтиками, потушить до мягкости, добавить томатную пасту, яйцо и сметану, посыпать мукой, еще слегка потушить. Затем смешать грибы с фасолью, посыпать тертым сыром и ненадолго поставить горшочек в духовку, чтобы блюдо запеклось.

**«Шпинат по-флорентийски»**

В трех стаканах воды сварить рассыпчатый рис. Очищенный шпинат хорошо промыть, потушить в небольшом количестве воды в течение 5 минут. Дать остыть, затем крупно порезать и смешать шпинат с 1 ст. ложкой сливочного масла, нарубленным крутым яйцом, перцем, солью и мускатным орехом. Ветчину крупно нарубить и смешать с тертым сыром и рисом. Форму смазать сыром и, чередуя, положить в нее слоями рис и шпинат. В каждом слое шпината сделать углубление и влить в нее сырое яйцо. Оставшееся масло равномерно распределить по поверхности шпината. Запечь в духовке.

**«Рагу ди монтоне – рагу из баранины»**

Баранину нарезать крупными кубика ми, посолить, поперчить. Добавить морковь, сельдерей, лавровый лист и листья розмарина. Все зажарить на сковороде, затем посыпать мукой и добавить томатную пасту. Слегка потушить и добавить 0,25 л воды и красное вино. Мясо потушить до готовности. Подать с рисом.

**«Чиполе рипьене – лук фаршированный»**

Ветчину мелко порубить, смешать с размягченной размятой булкой. Нарубить лук, вынутый из середины луковиц, подготовленных для фарширования, смешать его с яйцом, петрушкой и сыром, посолить, поперчить. Наполнить полученным фаршем луковицы. Выложить их в смазанную маслом кастрюлю. Подрумянить масло и сахар, соединить их с мясным бульоном и вылить эту смесь на фаршированный лук, затем поставить кастрюлю на огонь и тушить лук в течение 40 мин.

**«Ризотто а ля миланезе – рис по-милански»**

Мелко нарубленный лук слегка подрумянить в масле (1 ст. ложка). Рис промыть, обсушить и добавить к луку. Все время помешивать. Когда лук станет стекловидным, добавить мясной бульон, приправить солью и перцем и тушить рис до тех пор, пока он не станет рассыпчатым. Растопить половину порции сыра с оставшимся маслом. Форму смазать жиром и посыпать сыром, положить в нее разрезанные на части тушеные помидоры и шампиньоны, всыпать рис, все перемешать. Сверху полить растопленным сыром и маслом и запечь в духовке.

Готовое ризотто выложить на большое подогретое блюдо и посыпать оставшимся тертым сыром.

**«Тимбало ди ризо – паштет из риса»**

Сварить рассыпчатый рис и откинуть на дуршлаг. Очищенные, мелко нарезанные грибы и зелень обжарить в половине порции жира, добавить немного воды и тушить до готовности. Затем положить нарубленную ветчину, мелко нарубленное баранину, помидоры, томатную пасту и зелень петрушки. Все потушить, закрыв крышкой, в течение 25 мин. Посолить, поперчить. Добавить небольшое количество воды. Полученный сок вылить через сито на рис. Взять форму для запекания, смазать ее маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее рис (не весь), сделать в середине ее углубление, вложить в это углубление рагу и засыпать сверху оставшимся рисом, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть сверху растопленным сливочным маслом. Форму поставить в духовку и запекать паштет до золотистого цвета.

Подать с зеленым салатом.

**«Телячий шницель по-тосканки»**

Шпинат очистить, вымыть, дать стечь воде, после чего слегка потушить и приправить мелко нарубленным чесноком, солью, перцем. Сковороду из огнеупорного стекла смазать жиром и распределить на ней 2 порции шпината. В середине каждой порции сделать углубление ложкой и вложить по кусочку сливочного масла. Посолить, поперчить, прибавить немного мускатного ореха. Телячьи шницели посыпать солью, намазать горчицей и обжарить с обеих сторон в жире до появления румяной коричневатой корочки. Затем выложить каждый шницель на порцию шпината, на шницели положить по ломтику окорока и сыра и все поставить в духовку для запекания. Запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. На гарнир подать жареный картофель, картофельное пюре или рис.

**«Белая фасоль по-флорентийски»**

Замочить фасоль на ночь в холодной воде. На следующий день добавить к разбухшей фасоли (оставив ту же воду, в которой она замачивалась) масло, растертый чеснок, веточку шалфея нарезанный помидор и крупно нарезанный сельдерей, приправить солью и перцем. Поставит кастрюлю на слабый огонь. Время варки фасоли – примерно 2 ч. Блюдо подать на первое.

На другой день итальянцы едят это блюдо уже как второе, в разогретом виде. Для этого необходимо потушить несколько листиков шалфея, 1 дольку че6снока и веточку розмарина в 2 столовых ложках растительного масла. Если отр чеснока блюдо потеряет цвет, прибавить 1,5 ст. ложки томатной пасты. Этот соус перемешать с оставшейся со вчерашнего дня фасолью и потушить в течение 10 мин. Подать на стол с белым хлебом и бокалом красного вина

**«Курица по-итальянски»**

Приправьте куриные грудки чесноком, тархуном, солью и черным перцем. Растопите 10 г растительного и все сливочное масло и обжаривайте курицу с каждой стороны по 3 мин.

Разогрейте в маленькой кастрюльке оставшееся растительное масло и обжарьте в нем оба вида лукав течение 5 мин. Добавьте нарезанные помидоры, пасту, сахар, душицу и куриный бульон. Приправьте по вкусу и варите 15 мин на слабом огне.

Разогрейте электрическую духовку до 180°С, газовую – до 160 °С. Выложите в жаропрочную форму куриные грудки, полейте томатным соусом, накройте фольгой и запекайте 25 мин.

Разогрейте гриль до высокой температуры. Выложите на каждую грудку по одному кусочку сыра. Поставьте форму под гриль, пока сыр не расплавиться.

Украсьте блюдо маслинами и мятой.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Куриное филе | 125 | 125 |
| Чеснок | 5 | 3 |
| Тархун (зелень) | 5 | 4 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Растительное масло | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 20 | 15 |
| Лук-шалот | 20 | 14 |
| Помидоры консервированные | 100 | 95 |
| Томатная патса | 5 | 5 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Душица | 2 | 2 |
| Куриный бульон | 40 | 40 |
| Сыр моцарелла | 40 | 40 |
| Маслины | 15 | 15 |
| Листья мяты | 5 | 5 |

**Требования к качеству:**

Внешний вид **–** блюдо украшено маслинами и мятой, курица залита томатным соусом, сверху расплавленный сыр.

Цвет – у курицы – золотистый, сыра – кремовый, соуса – розовый.

Консистенция – курицы – мягкая, сочная, соуса – густая

Вкус – курицы, чеснока, тархуна, душицы, консервированных помидор.

**«Ризотто по-итальянски»**

Нагрейте на сковороде с толстым дном сливочное масло, спассеруйте в течение 3-4 мин лук. Положите чеснок и кабачки, жарьте еще 2 мин. Добавьте к овощам рис и, постоянно помешивая, обжаривайте 2 мин.

Залейте рис с овощами 1/ бульона, положите шафран. Готовьте на слабом огне, пока рис не впитает жидкость. Влейте еще / бульона и томите, пока жидкость полностью не впитается.

Введите в рис креветки и продолжайте готовить, пока он не станет мягким и сочным (при необходимости добавьте еще бульона). Положите в ризотто пармезан, влейте оливковое масло. Подавайте на подогретом блюде.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Сливочное масло | 25 | 25 |
| Лук репчатый | 25 | 21 |
| Чеснок | 6 | 5 |
| Кабачок | 35 | 25 |
| Рис длинозерный | 35 | 35 |
| Куриный бульон | 80 | 80 |
| Шафран | 2 | 2 |
| Креветки | 35 | 35 |
| Пармезан | 10 | 10 |
| Оливковое масло | **10** | 10 |
| **Выход** | **-** | **250** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид **–** рис на тарелке уложен горкой, кабачок нарезан кольцами, блюдо равномерно перемешано, сверху посыпан тертый пармезан

Цвет – риса – кремово-золотистый, сыра – сливочный.

Консистенция – риса – мягкая, слегка разварен, овощей – мягкая

Вкус – чеснока, лука, пармезана, креветок, шафрана

**«Лазанья с тунцом»**

Разогрейте электродуховку до 180 С°, газовую – до 160 °С. Чтобы приготовить соус, растопите в большой кастрюльке сливочное масло, выложите нарезанный лук и поджарьте 4-5 мин до золотистого цвета. Добавьте муку и готовьте, помешивая, в течение 2 мин.

Снимите кастрюлю с огня, влейте молоко, затем добавьте соль и перец по вкусу, снова поставьте на огонь и варите, непрерывно помешивая, пока соус не будет оставаться на ложке. Добавьте горчицу, уорчерстерский соус и кусочки тунца и проварите еще 2 мин.

Смажьте сливочным маслом жаропрочное блюдо средних размеров. Выложите на дно слой соуса с тунцом, затем слой лазаньи, снова слой соуса и сверху – кружочки помидоров. Продолжайте выкладывать слои так, чтобы верхним оказался соус с тунцом. Оставьте несколько кружочков помидоров для украшения.

Посыпьте блюдо сыром чеддер, украсьте кружочеами помидоров и накройте фольгой, запекайте 29 мин, снимите фольгу и готовьте в духовке еще 15-20 мин, пока верх не зарумянится до золотисто-коричневого цвета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Лазанья быстрого приготовления | 30 | 30 |
| Помидоры | 50 | 47 |
| Сыр чеддер | 10 | 10 |
| Масло сливочное для смазывания | 5 | 5 |
| Для соуса: |  |  |
| Сливочное масло | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 15 | 11 |
| Мука | 10 | 10 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Горчица | 1 | 1 |
| Уорчерстерский соус | 1 | 1 |
| Сыр чеддер | 30 | 30 |
| Тунец консервированный | 65 | 65 |
| Соль | 3 | 3 |
| Перец черный молотый | 5 | 5 |
| **Выход** | **-** | **250** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид **–** лазанья выложена в форму слоями с соусом и помидорами, запечена под соусом с тунцом, блюдо украшено помидорами и мятой

Цвет – желтовато-золотистый, на срезе лазаньи – кремовый, помидор – красный, соуса – светло-кремовый

Консистенция – сочная, лазаньи – мягкая, соуса - густая

Вкус – лазаньи, помидор, чеддера, горчицы, тунца

**«Каннеллони с говядиной»**

Разогрейте электрическую духовку до 180 ºС, газовую – до 160 ºС. Нагрейте на большой сковороде оба вида масла, спассеруйте лук и чеснок. (3-4 мин).

Добавьте фарш и обжарьте, затем положите помидоры, шпинат, базилик, соль и перец. Накройте крышкой и тушите 15 мин, часто перемешивая. Снимите крышку и готовьте еще 5 мин. Охладите

Вскипятите в кастрюле подсоленную воду и варите в ней 8-10 мин каннеллони, пока они не станут мягкими. Затем промойте трубочки внутри и снаружи под струей холодной воды. Разложите их в один слой на полотенце.

Слегка смажьте маслом неглубокую жаропрочную форму. Чайной ложкой наполните трубочки начинкой и выложите их в форму в один ряд плотно друг к другу.

Для соуса. Растопите сливочное масло в кастрюльке, добавьте муку и пассеруйте ее 1 мин на слабом огне. Постепенно влейте молоко, постоянно помешивая, пока масса не станет гутой и однородной. Снимите с огня и добавьте 15 г сыра, приправьте. Тщательно перемешайте.

Залейте Каннеллони соусом и посыпьте оставшимся 10 г сыра. Запекайте в духовке 30-35 мин. Украсьте базиликом.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Растительное масло | 7 | 7 |
| Сливочное масло,  в т.ч для смазывания | 8  3 | 8  3 |
| Лук репчатый | 52 | 46 |
| Чеснок | 5 | 4 |
| Помидоры консервированные | 88 | 70 |
| Шпинат замороженный | 10 | 9 |
| Базилик сушеный | 3 | 3 |
| Соль | 3 | 3 |
| Перец черный молотый | 4 | 4 |
| Каннеллони | 3 шт | 3 шт |
| Листья базилика для украшения | 5 | 4 |
| Для соуса: |  |  |
| Сливочное масло | 8 | 8 |
| Мука | 8 | 8 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Сыр твердый | 25 | 25 |
| **Выход** | **-** | **295** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид **–** 3 каннеллони, фаршированные говядиной, выложенные в порционную сковороду, запеченные под сырным соусом.

Цвет – каннеллони – сероватый, соуса – серовато – золотистый, на срезе каннеллони – сероватый, фарша – коричневый.

Консистенция – каннеллони мягкая, фарша – рыхлая.

Вкус – мяса, сыра, консервированных помидор, лука, чеснока, зелени петрушки.

**«Свиной шницель по-сицилийски»**

Шницели натереть солью, перцем, мелко нарубленным луком, базиликом и тмином, обжарить с обеих сторон на не слишком горячей сковороде. Снять шницели со сковороды, поставить в тепло, а на той сковороде, где они жарились, слегка обжарить помидоры, нарезанные дольками, предварительно посолив и поперчив и поперчив их. Затем выложить шницели на помидоры и обложить кругом тушеными грибами. Сверху полить томатным соусом. К этому подать рассыпчатый рис.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Шницель | 150 | 150 |
| Лук репчатый | 40 | 36 |
| Базилик | 5 | 5 |
| Тмин | 5 | 5 |
| Помидоры | 20 | 17 |
| Сыр | 10 | 10 |
| Грибы белые | 25 | 25 |
| Вода | 20 | 20 |
| Томатный соус | 75 | 75 |
| Соль | 3 | 3 |
| Перец | 2 | 2 |
| **Выход** | **-** | **300** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид – шницели выложены на помидоры и обложены тушеными грибами, сверху полит томатным соусом, на гарнир подан рассыпчатый рис;

Цвет – шницеля – розоватый, помидор – красный, соуса – розоватый;

Консистенция – шницеля – сочная, нежная, соуса – однородная;

Вкус – шницеля, базилика, тмина, помидор, грибов

**«Белая фасоль по-флорентийски»**

Замочить фасоль на ночь в холодной воде. На следующий день добавить к разбухшей фасоли (оставив ту же воду, в которой она замачивалась) масло, растертый чеснок, веточку шалфея нарезанный помидор и крупно нарезанный сельдерей, приправить солью и перцем. Поставит кастрюлю на слабый огонь. Время варки фасоли – примерно 2 ч. Блюдо подать на первое.

На другой день итальянцы едят это блюдо уже как второе, в разогретом виде. Для этого необходимо потушить несколько листиков шалфея, 1 дольку чеснока и веточку розмарина в 2 столовых ложках растительного масла. Если от чеснока блюдо потеряет цвет, прибавить 1,5 ст. ложки томатной пасты. Этот соус перемешать с оставшейся со вчерашнего дня фасолью и потушить в течение 10 мин. Подать на стол с белым хлебом и бокалом красного вина

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Фасоль белая | 500 | 500 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Чеснок | 5 | 4 |
| Шалфей веточки | 5 | 5 |
| Помидор | 40 | 38 |
| Сельдерей | 10 | 10 |
| Соль | 5 | 5 |
| Перец | 5 | 5 |
| **Выход** | **-** | **300** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид – фасоль выложена на тарелку вместе с овощами, с которыми варилась горкой;

Цвет – фасоли – кремовый;

Консистенция – фасоль не разварена, овощей – разварена

Вкус – фасоли, шалфея, помидор, сельдерея

**«Брюссельская капуста по-итальянски»**

Очищенную, промытую брюссельскую капусту отварить в слегка подсоленной воде так, чтобы она не разварилась. Из маргарина и муки приготовить светлую подливку. Добавить молоко и сливки – получится соус Бешамель. Дать ему постоять, чтобы он загустел. Заправить перцем, мускатным орехом, и соком лимона. Брюссельскую капусту залить соусом, потушить, затем посыпать тертым сыром.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Растительное масло | 10 | 10 |
| Чеснок | 5 | 4 |
| Лук репчатый | 20 | 16 |
| Сельдерей (корень) | 30 | 25 |
| Морковь | 40 | 35 |
| Томатная паста | 10 | 10 |
| Вода | 150 | 150 |
| Зеленый горошек (консер) | 50 | 50 |
| Фасоль | 50 | 50 |
| Рис | 20 | 20 |
| Лавровый лист | 1 шт | 1 шт |
| Помидоры | 35 | 33 |
| Сыр | 10 | 10 |
| **Выход** | **-** | **300** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид – брюссельская капуста, тушеная в соусе Бешамель, выложена на тарелку, сверху посыпан тертый сыр

Цвет – капусты – зеленый, соуса – сливочно-кремовый

Консистенция – капусты – мягкая, соуса – густая

Вкус – брюссельской капусты, чеснока, томатной пасты, сыра, лаврового листа

**«Спагетти из Болоньи»**

Из мясного фарша, яиц, сухарей, тертого репчатого лука, цедры лимона, мелко нарубленной зелени петрушки, тертого сыра сформовать клецки величиной с орех и варить в соленой воде в течение 10 мин.

Спагетти откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Растительное масло разогреть в сковороде, добавить томатную пасту, снять с огня, приправить красным перцем, солью и соком лимона. Все смешать со спагетти. Подать вместе с клецками.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Фарш мясной | 250 | 250 |
| Яйца | 40 | 37 |
| Сухари панировочные | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 20 | 17 |
| Цедра лимона | 3 | 3 |
| Петрушка (зелень) | 10 | 8 |
| Сыр | 10 | 10 |
| Соль | 5 | 5 |
| Перец | 3 | 3 |
| **Выход** | **-** | **300** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид – спагетти выложены на тарелку, заправлены соусом

Цвет – спагетти – кремовый, соуса – красный, клецек – коричневатый

Консистенция – спагетти – слегка твердая, клецек – нежная, сочная;

Вкус – мяса, лука, лимона, сыра, перца, томатной пасты

**«Говяжья вырезка с чипсами из сыра «Пармезан» и спаржей, запеченной с «Грана падано»**

Говяжье филе обжарить в оливковом масле (100 г) с добавлением перца и соли. Отваренную спаржу выложить на противень, посыпать сверху сыром и накрыть кусочками сливочного масла. Запекать при 150 °С в духовом шкафу до готовности, чтобы полностью расплавился сыр.

На тарелку выложить спаржу, сверху – мясо, потом – немного поджаренной в оливковом масле (10 г) красной паприки. Оформить чипсом из «Пармезана», украсить выпаренным бальзамическим уксусом.

**Чипсы п/ф.** На антипригарный противень выложить 4 порции тертого сыра (15 г) и разровнять их в форме лепешек.

Запечь в гриле-саламандре до золотистой корочки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Филе говяжье | 600 | 600 |
| Масло оливковое Extra Virgin | 110 | 110 |
| Соль | 3 | 3 |
| Перец | 5 | 5 |
| Спаржа | 255 | 240 |
| Сыр «Грана Падано | 120 | 120 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Паприка красная | 1 шт | 1 шт |
| Чипсы п/ф | 20 | 20 |
| Уксус бальзамический выпаренный | 200 | 200 |
| Чипсы п/ф (на 20 г |  |  |
| Сыр «Пармезан» | 60 | 60 |
| **Выход** | **230** | **230** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид – блюдо выложено слоями (спаржа-мясо-паприка), оформлено чипсом из Пармезана, выпаренным бальзамическим уксусом

Цвет – мяса – сероватый, спаржи – светло-зеленый, чипса – румяно-золотистый

Консистенция – мяса – мягкая, сочная, спаржи – полумягкая

Вкус – паприки, мяса, перца, спаржи, сыра

**«Клецки по-венециански»**

Рубленое мясо хорошо перемешать с сыром, мелко нарубленным луком, яйцом и размягченной и размятой булкой. Приправить солью и перцем. Сформовать клецки, отварить их в 0,5 л подсоленной кипящей воды и вынуть. Сметану смешать с сахаром, вылить в слегка остуженную воду и дать закипеть. Соус приправить солью и перцем, добавить зелень. Облить этим соусом клецки. Подать с макаронами или рисом.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Бр, гр | Нт, гр |
| Мясо | 125 | 125 |
| Сыр | 25 | 25 |
| Яйцо | 20 | 20 |
| Лук репчатый | 20 | 17 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 |
| Сметана | 15 | 15 |
| Крахмал кукурузный | 5 | 5 |
| Соль | 5 | 5 |
| Перец | 3 | 3 |
| **Выход** | **-** | **200** |

**Требования к качеству:**

Внешний вид **–** клецки сохранили приданную им форму, облиты соусом

Цвет – клецек – коричневатый, соуса – кремовый

Консистенция – клецек – нежная, соуса – однородная, без комочков

Вкус – мяса, сыра, перца, сметаны

**2. Практическое задание**

**2.1 Разработка технологических схем приготовления**

**2.2 Расчет пищевой ценности блюда**

В связи с тем, что темой данной курсовой работы является разработка ассортимента вторых горячих блюд итальянской кухни, рассчитаем пищевую ценность одного из них – «Каннеллони с говядиной».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** |
| Лук репчатый | 1 | - | 4 |
| Чеснок | 1 | - | 1 |
| Помидоры | 1 | - | 2 |
| Каннеллони | 4 | 2 | 30 |
| Масло растительное | - | 7 | - |
| Масло сливочное | - | 12 | - |
| Петрушка (зелень) | - | - | 1 |
| Мука | 1 | - | 6 |
| Молоко | 4 | 5 | 7 |
| Сыр | 6 | 8 | - |
| **ИТОГО** | **18** | **34** | **51** |

***Решение***

**Белки:** 18 \* 4 = 72

**Жиры:** 34 \* 9 = 306

**Углеводы:** 51 \* 4 = 204

**ИТОГО: *Энергетическая ценность равна 582 Ккал***

**Заключение**

**блюдо итальянская кухня**

Курсовая работа посвящена разработке ассортимента вторых горячих блюд итальянской кухни.

В основной части я разработала технологический процесс приготовления некоторых блюд, а именно:

* дала характеристику основного сырья, используемого для их приготовления;
* описала организацию рабочего места по приготовлению вторых блюд (горячего цеха);
* предложила блюда, технологический процесс их приготовления, а так же расчет сырья массы Брутто и Нетто. Описала требования к качеству.

В практическом задании:

* разработала технологические схемы приготовления блюд;
* рассчитала пищевую ценность блюда.

В ходе написания данной курсовой работы мною была проделана весьма интересная, увлекательная работа. Я более углубленно изучила не только основные составляющие данной кухни, но и предпочтения самих итальянцев в еде, порядок принятия пищи, время приема и т. д.

Я считаю, что полученные мною знания могут быть с успехом применены на практике. На мой взгляд моя работа является начальным этапом в расширении ассортимента блюд предприятия питания путем внедрения блюд итальянской кухни, что привлечет новых посетителей и обеспечит тем самым дополнительную прибыль.

**Список используемой литературы**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 6 ноября 2001 г.
2. СП 2.3.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 7 сентября 2001 г № 23
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1996 г
4. А.В. Березнев. Кухни народов мира. – Мн.: Парадокс, 2001
5. Голубев А.Н., Могильный М. П. Справочник работника общественного питания.- М.: Де Ле принт, 2002
6. Матюхина З. П., Е.П. Королькова. Товароведение пищевых продуктов: Учебник. – М: Омега-Л, 2002
7. Мартин Медрано. Современная кулинария Андрея Макаревича. – М: Парадокс, 2006.
8. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. Технология приготовления пищи: Учебник. – М: Омега-Л, 2003
9. Радченко. Е.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М: Просвещение, 2002
10. Питание и общество № 2. – М: Ресторанные ведомости, 2005
11. Ресторанные ведомости № 09. – М: Ресторанные ведомости, 2001
12. Ресторанные ведомости № 08. – М: Ресторанные ведомости, 2006
13. Ресторанные ведомости № 07. – М: Ресторанные ведомости, 2004.