Содержание

Введение…………………………………………………………………….2

1. Теоретические основы кулинарной продукции
   1. Общая характеристика кулинарной продукции…………………………..3
   2. Значение в питании кулинарной продукции………………………………5
   3. Физико-химические процессы, происходящие при замораживании, дефростации, охлаждении и хранении сырья…………………………..
   4. Требования к качеству и хранению кулинарной продукции…………..
2. Разработка фирменного блюда (изделия) для реализации в предприятии общественного питания………………………………………………………
   1. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов……………………………………………………………
   2. Отработка технологии фирменного блюда.Расчеты при механической и тепловой кулинарной обработке сырья……………………………………
   3. Расчет количества отходов при приготовлении блюда (изделия) и их использование…………………………………………………………….
   4. Физико-химические процессы, происходящие с продукцией при тепловой обработке…………………………………………………………………………
   5. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (изделия)………………
   6. Органолептический анализ фирменного (заказного) блюда…………………
   7. Разработка технологической документации на кулинарное изделие (блюдо), составление технологической (аппаратно-технологической) схемы……………………………………………………………………………

Заключение……………………………………………………………………

Список использованной литературы………………………………………….

Приложения

Введение

Общественное питание — в общем смысле, отрасль народного хозяйства, занимающаяся производством и продажей готовой пищи и полуфабрикатов. **Оно** превратилось в важную часть народного хозяйства.

Отрасль общественного питания в настоящее время достигла высокой степени развития. Массовое развитие отрасли общественного питания базируется на индустриализации отрасли путём создания высокомеханизированных предприятий, перевода их на снабжение полуфабрикатами, готовыми блюдами, консервированной и замороженной готовой продукцией, произведёнными в соответствующих отраслях промышленности или на специализированных предприятиях. Предприятия общественного питания оснащены различным механическим, тепловым, подсобным оборудованием и оборудованием торговых помещений. На предприятиях  **общественного питания** осуществляются: холодная (первичная) обработка сырья, тепловая (вторичная) — собственно приготовление пищи, отправка в пункты непосредственного потребления и оформление её там до полной готовности к употреблению.

Тема, в основе которой лежит описание ассортимента блюд из круп, довольно актуальна, потому что крупы обладают высокой пищевой ценностью и богаты различными микро- и макроэлементами. Таким образом, они имеют большое значение в питании человека, и было бы полезно рассмотреть ассортимент блюд, приготовляемых из круп.

Цель данной курсовой работы : изучить ассортимент блюд из круп и разработать свое фирменное блюдо.

Задачи: изучить общую характеристику круп, их значение в питании; изучить физико-химические процессы, происходящие при различных методах, применяемых по отношению к крупам; рассмотреть требования к качеству и хранению блюд из круп.

1. Теоретические основы кулинарной продукции
   1. Общая характеристика кулинарной продукции.

Крупа **-** пищевой продукт, состоящий из цельных или дроблёных зёрен различных культур. Крупа представляет собой целое или дробленое ядро зерна, освобожденное от оболочек, зародыша и алейронового слоя. Вырабатывают крупу из зерна злаковых (кроме ржи), гречихи и гороха.

К крупам из пшеницы относят крупу манную, Полтавскую, Артек и пшеничные хлопья. Манную крупу получают при сортовом помоле пшеницы путем отбора светлых крупок размером 1-1,5 мм. Полтавская крупа вырабатывается из твердых или мягких стекловидных пшениц, освобожденных от зародыша, оболочек и алейронового слоя. Полученное целое или дробленое ядро подвергают  шлифованию,  а  затем сортируют на ситах с различным диаметром отверстий на 5 номеров. Крупа Артек - это мелкодробленые частицы зерна размером 0.63-1.5 мм.

Крупы из гречихи подразделяются на ядрицу и продел. Вырабатывают их из обыкновенной гречихи.

Крупы из риса могут быть шлифованные, полированные, дробленые и воздушные. Шлифованный рис - это зерно, освобожденное от цветочных пленок, а в результате шлифования - от плодовых и семенных оболочек, зародыша и частично от алейронового слоя. Поверхность крупинок шероховатая, покрытая мучелью. Полированный рис получают путем дальнейшей обработки шлифованного риса на полировочных машинах. Он имеет гладкую блестящую поверхность и представляет собой чистый эндосперм. Дробленый рис - это битые ядра риса, получаемые в качестве побочного продукта при выработке шлифованного и полированного риса. На сорта не делится.

Крупа из проса шлифованного вырабатывают из путем обрушивания зерна и последующего его шлифования с целью удаления плодовых и семенных оболочек, зародыша и алейронового слоя. Цвет пшена от светлого до интенсивно-желтого.

Перловая крупа - это целые и дробленые ядра зерна, подвергнутые шлифованию, в результате чего они приобретают  овальную или округлую форму и гладкую поверхность.

Ячневая крупа - состоит из многогранных частиц неправильной формы, с острыми гранями, белого цвета с желтоватым, сероватым или зеленоватым оттенком. Она представляет собой дробленые ядра ячменя, освобожденные от цветочной пленки и частично от плодовой и семенной оболочек и зародыша.

Кукурузная шлифованная крупа - это шлифованные частицы дробленого ядра, освобожденные от оболочек и зародыша. **Кукурузные хлопья** вырабатывают в виде тонких хрустящих лепесточков золотисто-желтого цвета из дробленых ядер кукурузы, предварительно проваренных в сахарном сиропе, подсушенных, расплющенных на вальцах и поджаренных.

Из крупы овса вырабатывают овсяную пропаренную недробленую, овсяную плющеную, овсяные хлопья Геркулес и толокно. Толокно - это овсяная мука, полученная из пропаренного и подсушенного зерна, применяется для детского питания.

Их бобовых вырабатывают горох лущеный цельный полированный и лущеный колотый полированный (половинками).

Из круп можно приготовить не только каши , но и котлеты, запеканки, крупеники, пудинги, а также использовать крупы в приготовлении супов, плова и даже салатов. Так, например, мы рассмотрим оригинальное блюдо «Салат-суши с ананасом», состоящее из среднезёрного шлифованного риса, приготовленного специальным способом, и фруктов.

* 1. Значение в питании кулинарной продукции

Крупы имеют большое значение в питании человека. Они являются основным источником углеводов — крахмала. В крупах содержится до 72% крахмала, до 14% белков, а также витамины В1, В2, РР. Особенно богаты белками и витаминами овсяная и гречневая крупа. Крупы богаты углеводами, содержат умеренное количество белков и незначительное — жиров. Углеводы в крупах в основном представлены крахмалом и в значительно меньшей мере растительной клетчаткой, содержащейся в оболочках. Клетчатка затрудняет переваривание и всасывание крахмала (гречневая и овсяная крупы); наиболее легко усваиваются углеводы из манной и рисовой круп, которые бедны клетчаткой и имеют нежную структуру Белками более богаты гречневая и овсяная крупы, меньше белков в рисе, белок овсяной крупы обладает липотропным действием. По аминокислотному составу белки сои и риса напоминают белки животного происхождения. Однако белки большинства круп относительно бедны некоторыми незаменимыми аминокислотами: лизином (рисовая, пшенная, овсяная, перловая, ячневая, кукурузная), треонином (рисовая, овсяная, перловая, кукурузная), лейцином (гречневая ядрица). Наибольшее количество жира содержится в овсяной крупе. Гречневая крупа богата лецитином. Большинство круп в значительном количестве содержат фосфор, который входит в состав трудноусвояемых фитиновых соединений. Магнием наиболее богаты овсяная и гречневая крупы, меньше всего его в рисе. Кальция и железа много в овсяной и гречневой крупах. Крупы являются одним из основных источников витаминов группы В, содержащихся в их наружной оболочке. Поэтому витаминами группы В богаче те крупы, при изготовлении которых сохраняются оболочки (гречневая, овсяная, ячневая). Удалением оболочек и дополнительной шлифовкой зерен объясняется дефицит витаминов группы В в полированном рисе. Крупы оказывают ацидотическое влияние на организм. Их зольный остаток дает кислую реакцию. Кукурузная крупа способна тормозить бродильные процессы в кишках. В диетах с ограничением белка показано использование саго, которое вырабатывают из крахмала. Саго богато легкоусвояемыми углеводами, бедно белком (0,7 %), минеральными веществами и витаминами.   
Путем обогащения обезжиренным молоком и сахаром особо обработанного риса, гречневой, овсяной круп в реализации есть виды круп с повышенной пищевой ценностью. Для приготовления слизистых супов и протертых каш многие крупы (рисовая, гречневая и др.) могут использоваться в виде муки. Этой же цели служат сухие крупяные отвары. Из круп приготовляют довольно большой ассортимент различных блюд: рассыпчатые, вязкие и жидкие каши на молоке, бульоне и воде; котлеты, биточки, запеканки, рулеты, крокеты, пудинги и т. д. Перед варкой крупы перебирают (манную — просеивают) и промывают (кроме гречневой, манной и «Геркулеса»). Рис и пшено моют в горячей воде. При этом крупа уже поглощает воду (от 10 до 30%), поэтому промывать ее надо быстро. Подготовленную крупу закладывают в кипящую посоленную воду. Когда крупа поглотит всю воду и набухнет, кастрюлю накрывают крышкой и ставят в духовой шкаф или в сотейник с кипящей водой (при этом кастрюлю накрывают тканью). Потребное количество воды, соли и время варки каши зависит от вида крупы и консистенции каши.

1.3.Физико-химические процессы, происходящие при замораживании, дефростации, охлаждении и хранении сырья

К физическим относятся процессы, вызывающие изменения физических свойств продукта — температуры, плотности, цвета, формы, консистенции, теплопроводности, радиоактивности и др. Химические — это процессы, которые вызывают превращения отдельных химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов. При замораживании

1.4.Требования к качеству и хранению кулинарной продукции

Оценка качества круп производится по органолептическим (цвету, запаху, вкусу) и физико-химическим показателям (влажности, содержанию доброкачественного ядра и сорной примеси и др.). Цвет должен быть однотонным, типичным для вида крупы. Вкус свежей крупы слегка сладковатый. Запах должен быть свойственен виду крупы. Влажность крупы обычно составляет 13-15%. Количество примесей и их характер нормируются стандартами. Ограничивается массовая доля сорной примеси, испорченных ядер, нешелушенных ядер, мучки, недодира. К примесям относится битая крупа в количестве, превышающем допуск стандарта. Количество доброкачественного ядра выражают в процентах и рассчитывают как разность между 100 % и суммой процентов примесей. Чем ниже зольность, тем полнее зерно освобождено от оболочек и зародыша. Крупность и степень выравненности крупинок определяют для круп, подразделяющихся по размеру на номера. Количество металломагнитных примесей не должно превышать 3 мг на 1 кг крупы. Размер отдельных частичек должен быть не более 0,3  мм  в наибольшем линейном измерении. Зараженность крупы вредителями не допускается. Помимо показателей, предусмотренных стандартами, качество крупы характеризуется временем варки до готовности, увеличением объема, а также вкусом, запахом и консистенцией сваренного продукта. Эти показатели потребительских достоинств крупы. Хранят крупу в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов складах, соблюдая санитарные правила. При хранении необходимо поддерживать температуру не выше 18 °С (оптимальная температура — от —5 до 5 °С) и относительную влажность воздуха 60-70%, без резких колебаний. Не допускается хранение крупы вместе с остропахнущими продуктами.

Продолжительность хранения (в мес): хлопья овсяные и толокно — 4; пшено шлифованное — 9 (для южных районов — 6); крупа манная, кукурузная, овсяная — 10; крупа ячневая — 15; крупа пшеничная (Артек, Полтавская № 3 и 4) — 14; рис дробленый, пшеничная Полтавская № 1 и 2 — 16; гречневый продел, перловая, рис шлифованный — 18; гречневая ядрица, горох шлифованный колотый — 20; горох шлифованный целый — 24. Срок хранения импортных быстроразваривающихся круп в зависимости от используемой технологии и упаковки может быть от 6 до 12 мес. Конечный срок реализации обязательно указывают на упаковке. Качество каш также определяют по консистенции, вкусу, запаху, цвету. Рассыпчатая каша, выложенная в тарелку горкой, сохраняет свою форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, хорошо сохраняют свою форму, полностью проварены. Вязкая горячая каша, выложенная в тарелку горкой, не расплывается. Крупинки частично слиплись и разварились, полностью набухли. Каша имеет вязкую консистенцию густой массы. Полужидкая каша легко растекается по тарелке. Крупинки полностью набухли и разварились, потеряли форму. Чем жиже каша, тем легче она растекается. Каша имеет жидкую однородную консистенцию. Вкус каши соответствует отварной крупе, из которой она сварена. Изделия не должны иметь горький, затхлый и подгоревший вкус и запах. Цвет манной и рисовой каши - белый, гречневой - коричневый, пшенной - желтый, каши из «Геркулеса» - сероватый. Котлеты и биточки из каш сохраняют свою форму на их поверхности - легкая поджаристая корочка темно-желтого цвета. Котлеты не должны иметь трещин. Недопустимо подгорание, наличие грубой корочки. Вкус и запах соответствует каше, из которой приготовлены биточки (котлеты). Готовые каши хранят в горячем виде на мармите при температуре 70 - 80° С. Вязкие каши, изделия из них, хранят до 2 ч, рассыпчатые каши - 4 ч. Жидкие каши реализуют сразу после приготовления.

2. Разработка фирменного блюда (изделия) для реализации в предприятии общественного питания

1. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп.

2.1 Каши

Каши можно варить из любого вида круп на воде, или на цельном, либо разбавленном водой молоке. По консистенции их подразделяют на рассыпчатые, вязкие и жидкие, в зависимости от соотношения взятых крупы и жидкости. Рассыпчатые каши - рисовую, гречневую, пшенную, перловую, ячневую, пшеничную, полтавскую - варить на воде. В рассыпчатой каше зерна должны быть набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися одно от другого. Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. В готовой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой довольно густую массу. При температуре 60-70° С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с жиром. При варке каш необходимо учитывать, что различные виды круп по-разному набухают и развариваются в воде и молоке. Жидкие каши можно готовить из пшена, риса, ячневой, пшеничной манной, овсяной круп и геркулеса. Варят их на воде или на воде с добавлением молока. Отпускают жидкие каши со сливочным маслом, вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию), а также с корицей, которой посыпают кашу при отпуске (0,5 г на порцию). Приготовляют жидкие каши так же, как и вязкие, но с большим количеством жидкости. Чтобы приготовить кашу нужной консистенции, а также получить определенный ее выход, при варке необходимо соблюдать правильное соотношение крупы и жидкости. При варке каш из круп, которые не требуют промывания, все полагающееся количество жидкости сразу же вливают в котел, затем добавляют соль и другие продукты, предусмотренные рецептурой, а когда жидкость закипит, закладывают крупу. При варке каш из круп, которые подвергаются промывке, следует учитывать количество оставшейся в ней воды, последнее колеблется в пределах 10-30% от веса сухой крупы. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой в него крупы можно добавить жир. Отходы при переборке, промывке и просеивании круп составляют 1-1,5%.

Рассыпчатая каша.

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, хлопьев овсяных "Геркулес". В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими форму и легко отделяющимися друг от друга. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Жир можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Для упревания рассыпчатых каш требуется: гречневой (из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного зерна) — около 4,5 ч; из поджаренной крупы — 1,5-2 ч; из ядрицы быстроразваривающейся — 1-1,5 ч; перловой, ячневой, пшенной, пшеничной — 1,5-2 ч; рисовой — около 1 ч. Рассыпчатые каши из рисовой крупы и пшена можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5-10 мин. Готовый рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой, кладут в посуду, добавляют растопленный жир, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. С проваренного пшена сливают воду, добавляют жир, перемешивают и доводят до готовности обычным способом. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным жиром или посыпают сахаром, можно отпускать с жиром и сахаром. Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей. Каши рассыпчатые с наполнителями (репчатым луком, шпиком, яйцом, грибами и др.) готовят из всех видов круп, кроме кукурузной и саго.

Вязкая каша.

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные "Геркулес", манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№ 4, 5, 7, "Артек"). Ячневую крупу или хлопья овсяные "Геркулес" засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95°С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным жиром или посыпают сахаром. Масло сливочное можно положить кусочком

Жидкая каша.

Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке по I колонке, на смеси молока и воды (60% молока и 40% воды) по II колонке и на воде по III колонке. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-6,5 кг из 1 кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как вязкие (с. 166), но с большим количеством жидкости. Отпускают каши в горячем виде с растопленным жиром или с сахаром, с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию), с корицей, которой посыпают кашу при отпуске (0,5 г на порцию).

Изделия из каш: крупеники, запеканки и пудинги

Запеканки готовят из различных круп сладкими, с творогом, тыквой, плодами, изюмом, цукатами. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют жир, яйца, сахар. В кашу для сладких запеканок кладут ванилин. Вместо яиц можно использовать разведенный яичный порошок. Пудинги, как правило, готовят в формах. Отпускают запеканки и пудинги в горячем виде с маслом, сметаной, с молочным или сладким соусом. Запеканка из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом называется крупеником. Особенности приготовления крупеника: готовую рассыпчатую кашу (гречневая — с приваром 150% и пшеничная — с приваром 200%) охлаждают до 60—70°С, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с жиром или сметаной. Особенности приготовления запеканки (рисовой, манной, пшеничной, пшенной): Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой охлаждают до 60—70°С, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, жир и перемешивают. Далее готовят, как запеканку. Отпускают с жиром или сметаной. Особенности приготовления пудинга (рисового, манного, пшеничного): В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60—70°С, добавляют нарезанные маленькими кусочками цукаты, растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на порционные сковороды или противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают. При отпуске поливаю соусом абрикосовым или клюквенным или отпускают с вареньем

Котлеты и биточки

Котлеты и биточки готовят из пшена, рисовой, манной, пшеничной и других круп. Для этого варят густую вязкую кашу на смеси воды с молоком или на воде. Для биточков и котлет, отпускаемых со сладким соусом, в большинстве случаев кашу варят с сахаром; для ароматизации в готовую кашу можно добавить ванилин (из расчета 0,01 г на порцию готовых биточков). Если каша предназначена для изделий, отпускаемых с грибным соусом, то ванилин и сахар в нее не кладут. Отпускают котлеты и биточки преимущественно в горячем виде со сладким, молочным или грибным соусами. Со сметаной, вареньем, джемом и повидлом эти изделия могут быть поданы в горячем и холодном виде. Особенности приготовления биточков и котлет пшенных, пшеничных, перловых, ячневых: варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, охлаждают до 60—70°С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят на жире 10 мин. При подаче поливают сметаной или абрикосовым, или клюквенным соусом. Можно подать с грибным соусом. Особенности приготовления биточков и котлет манных и рисовых: варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовят биточки котлеты. Отпускают со сметаной или соусом абрикосовым, ил клюквенным, или вареньем, или джемом, или повидлом.

Заключение.

В настоящее время, производство крупы – это огромная отрасль, которая включает в себя переработку, хранение и продажу самых разных продуктов питания. Полезные свойства подобных продуктов делают их незаменимыми в рационе каждого человека. Мы употребляем их в пищу на протяжении всей нашей жизни. У некоторых вызывает опасение такой факт как их калорийность. Однако, являясь продуктами растительного происхождения, они демонстрируют состав, который гораздо более способствует сохранению здоровья и стройности чем привычные супы или вторые блюда. Именно поэтому каши – лучшая диета!

Источники:

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Ананина В.А, Ахиба С.Л, Лапшина В.Т, г. Москва 1996 2. <http://prom-recept.ru> 3. <http://kuking.net/8_873.htm> 4. <http://www.restoran.ru> 5. http://charme.sainfo.ru