**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ БРЕСТСКОГО ОБЛИСПОЛКОМА**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**

**«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ»**

**Специальность: 2-91 01 01 Производство продукции и организации общественного питания**

**Дисциплина: Технология продукции мировой кухни**

КУРСОВАЯ РАБОТА

**Тема: «Национальные традиции в технологии приготовления и способах отпуска продукции французской кухни»**

 **Учащий(ая)ся заочной формы обучения**

**группы 41 «Т» О.В. Галаховская**

Преподаватель Е.С. Дубовская

#### Брест

**2010**

#### УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ БРЕСТСКОГО ОБЛИСПОЛКОМА

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**

**«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ»**

СОГЛАСОВАНО

Председатель цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Т.Бурдук

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ
для курсовой работы
по дисциплине «Технология продукции мировой кухни»**

**учащему(ей)ся \_\_\_\_ курса, группы №\_\_\_\_ «Т»**

**заочной формы обучения**

**Ф.И.О\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

## Специальность: 2 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания

**ТЕМА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 Дата выдачи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Срок сдачи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Руководитель курсовой работы:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.С. Дубовская

Содержание

Введение.

1. Теоретическая часть.

1.1.Основные факторы, определяющие особенности французской кухни.

1.2. Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и основные способы кулинарной обработки.

1.3. Ассортимент, технология приготовления, способы оформления и отпуск наиболее характерной продукции французской кухни.

1.4. Показатели качества и безопасности кулинарной продукции.

1.5. Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюд французской кухни.

1. Практическая часть

2.1 Составление и расчет технологической карты блюда «Цыпленок с морковью»

2.2. Составление алгоритма (технологической схемы) технологического процесса производства блюда.

 3. Заключение

 4. Литература

Приложения

Введение.

Многие десятилетия в общественном питании господствовали ошибочные или поверхностные, упрощенные правила и методы, стандарты и технические условия, которые постепенно становились обязательной нормой и тем самым препятствовали усвоению и сохранению созданных за века классических правил кулинарного мастерства.

Складывалась традиция регламентировать поваренные книги, их содержание, ассортимент блюд и дозировку их до грамма и ставить саму рецептуру блюд в прямую зависимость от продуктов, имеющихся в данный момент в магазинах.

К сожалению, забывалось, что рецептура — это нота кулинарного искусства, которую изменять нельзя, как нельзя из партитуры симфонии вычеркнуть партии каких-либо инструментов только потому, что промышленность не выполнила план по их выпуску. В результате упрощения классических кулинарных рецептов, исключения и замены одних продуктов другими кулинарное мастерство постепенно деградировало как в общественном питании, в ресторанной кухне, так и в домашней, ибо нивелировке подвергались все виды поваренной литературы, как учебной, так и популярной или научной.

Обычно все недостатки общепита сваливают на качество продуктов. Однако показателем качества продукта является только его свежесть. Несвежий продукт не должен вообще использоваться для кулинарной обработки. Несвежесть — порок неустранимый. Если же под «плохим качеством» понимать, как это часто делают, недостаточную упитанность мяса или, наоборот, его повышенную жирность, или его замороженность, или костистость частиковой рыбы, засоренность овощей и т. п., то с кулинарной точки зрения такие «отрицательные» свойства не являются препятствием для создания высококачественных блюд. Именно это имеет в виду китайская пословица: «Нет плохих продуктов — есть плохие повара». Более того, из самых обычных продуктов, руководствуясь полным, подробным, детализированным рецептом, не обходящим и не замалчивающим все тонкости приготовления, даже не очень сведущий в кулинарии человек может приготовить превосходное блюдо.

Замечено, что у людей, в молодые годы усвоивших определенные кулинарные навыки и рецептуру, вырабатываются в соответствии с этим определенные вкусы, и они с превеликим трудом переходят на иные методы приготовления или на иной ассортимент блюд, а чаще всего так и не расстаются с чем-то привычным, освоенным, знакомым, будучи всегда субъективно уверены, что привычное не может быть хуже. Вот почему ошибки в кулинарном образовании масс исправляются крайне медленно — на это уходит, как правило, жизнь одного, а то и двух-трех поколений.

Вот лишь некоторые примеры вредных кулинарных рекомендаций, которые вели к ухудшению качества и вкуса блюд и тем не менее повторялись из книги в книгу: вымачивание замороженной рыбы, оттаивание мороженого мяса перед приготовлением, панировка мяса, рыбы, овощей в сухарях (вместо муки), оставление пены в мясных, рыбных супах и введение в различные пюре и другие кулинарные изделия пастеризованного «пакетного» молока (вместо кипяченого) и т. д.

Все эти рекомендации имеют то общее, что исходят не из многовековой кулинарной практики, а из ошибочных, надуманных представлений, объясняемых якобы соображениями «гигиены», сохранения витаминов, белков и т. д., а не соображениями кулинарных правил и задачами улучшения вкуса блюд, когда крайне важно, как тот или иной кулинарный технический прием, тепловая или холодная обработка сказываются на консистенции и вкусе пищевого сырья, улучшают или ухудшают его.

Точно так же превращались в стандартные, стойкие сочетания некоторые из освоенных общепитом комбинаций продуктов, например: салат под майонезом (вместо индивидуальных салатных заправок), рыба в томатном соусе, сосиски с зеленым горошком, колбаса с тушеной капустой, макароны с мясным фаршем, творог и творожные запеканки и иные изделия со сметаной, хотя во вкусовом отношении эти сочетания далеко не идеальные, а блюда с томатной приправой даже грубые.

Так происходила стандартизация общественных вкусов, воспитывались массовые кулинарные привычки, прививались неумение и нежелание испробовать не рекомендованный кем-то, а свой собственный вариант. Стандарты повсеместно распространялись и на домашнее питание.

В целом в кулинарии обозначилась тенденция к упрощению композиции блюд, сокращению и примитивизации приемов обработки сырых продуктов, облегчению «кухонной работы» в результате отбрасывания некоторых непреметных маленьких операций, без которых получить высококачественную пищу невозможно. Упрощения часто казались мелочью, то есть настолько несущественными, что им не придавали никакого значения и забывали о них.

Неудивительно поэтому, что кулинарные тонкости становятся для новых поколений подчас просто невосстановимыми.

С введением «прогрессивной, современной» технологии идет по существу процесс забвения навыков и приемов кулинарного мастерства, накопленного многовековой практикой. А ведь поварское искусство базируется на усвоении добытого в прошлом опыта, поэтому «выдумывать», «изобретать» в кулинарии ныне, когда творческое начало в этой области сводится на нет, не нужно. Наоборот, надо бережно собирать, восстанавливать и сохранять то, чего достигла лучшая кулинарная мысль и практика в течение веков. Не растерять опыта прошлого — вот основная задача современной кулинарии.

Но поскольку в истории развития кулинарии было много разных направлений, то естественно возникает вопрос, каковы же критерии правильного и неверного в кулинарии, что следует предпочесть? Ведь казалось бы, в этой области о вкусах вообще нельзя спорить? Разумеется, речь идет не о выборе из тысячи блюд двух сотен лучших и не о том, какие из известных разным народам рациональных приемов приготовления предпочесть, а какие отбросить. Речь идет о том, что в эволюции поваренного искусства всех народов были как магистральные направления его развития, так и ответвления, рукава. Иные из них уводили в тупик и сами изживали себя. Другие — оставались надолго. Причем даже неверные, но модные направления порой расцветали пышно. Определить в момент развития, какое направление главное, а какое эфемерное, невозможно — необходим ретроспективный взгляд на историю кулинарии. Только таким образом выявляется стержневое, основное направление, наиболее отвечающее потребностям большинства человечества, и становится очевидным временное, искусственно поддерживаемое иногда модой, иногда экономическими обстоятельствами.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной среды, классов, сословий, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек (а иногда и самодурства) отдельных лиц. Но до конца XVII в. оно неизменно базировалось на местных, национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с историческими достижениями и религиозными предписаниями того или иного народа.

Лишь в XVIII в. во всей Европе, включая Россию (а во Франции еще в середине XVII в.), резко обозначаются различия между кухней господствующих классов и народной кухней. Отныне они различаются не только количеством пищи, ассортиментом блюд, разнообразием их подачи и качеством пищевого сырья, но главное — композицией блюд, варьированием компонентов их, иной технологией приготовления. Новые методы и приемы «кухни господ», новый инструментарий и кухонное оборудование на протяжении века остаются не доступными народной кухне, которая таким образом отрывается от более «передовой», «прогрессивной» для своего времени технологии кухни господствующих классов и тем самым ставится в положение «отсталой», «неразвитой».

Вместе с тем на протяжении XVIII в. кухня господствующих классов всех европейских стран попадает под полное влияние рецептуры французской придворной кухни и в связи с этим становится все более искусственной, все более включает в себя нивелированные, лишенные своего национального колорита блюда, стандартизируется, подчиняется условностям, начинает даже работать не только и не столько для желудка, сколько «для глаза», и, наконец, уходит в модные изыски, утрачивая национальную пикантность, определенность.

В свою очередь проигрывает и национальная кухня, отлученная от стола господствующих классов. Она постепенно лишается продуктового разнообразия, скудеет ее богатый ассортимент. И в то время как она превращается в «кухню для низов», для городского мещанства и крестьянства, ее более сложные, дорогие и редко изготовляемые блюда либо забываются, либо в «облагороженном» виде навсегда переходят в кухню господствующих классов.

Этот процесс продолжается в Европе вплоть до середины XIX в.: пропасть между искусственной, офранцуженной и онемеченной космополитической «всемирно одинаковой» кухней господствующих классов и многочисленными, но преданными забвению и объединившимися национальными кухнями все более увеличивается. Однако с середины XIX в. во многих странах Европы, особенно в малых, национальная кухня получает новый импульс к развитию. Быть хранителем национальных традиций в области кулинарии вызывается, в основном, мелкая и средняя буржуазия. При этом не обходится без грубых «городских» искажений старой национальной кухни.

Таким образом, к концу XIX в. в странах Южной, Восточной и Северной Европы, а также в малых западноевропейских странах (Бельгия, Голландия, Люксембург) восстанавливаются позиции национальной кухни, которая занимает если не господствующее, то преобладающее положение.

Двадцатый век вновь кладет предел такому развитию кулинарии. После первой мировой войны значение национальной кухни в жизни Европы изменяется.

Дело в том, что в XX в., когда происходил невиданный дотоле быстрый рост городского населения за счет сельского, когда соотношение между городским и сельским населением всюду стало резко изменяться в пользу первого, во всех развитых промышленных странах встала задача быстрого и бесперебойного снабжения больших масс населения питанием, причем в одно и то же время — в обеденные перерывы при трех- или двухсменной работе. Эти условия наложили отпечаток на дальнейшее развитие мировой кулинарии.

По мере того как сельское население сокращалось, а городское лишалось приусадебного хозяйства, национальная кухня во всех промышленных странах теряла свои позиции, ибо домашняя кухня требует и многих продуктов, и много времени. Старая ресторанная кухня, приноровленная к обслуживанию господствующих классов, не могла обеспечить большие массы населения готовым столом, ибо в этом случае она должна была поступиться высокими кулинарно-техническими стандартами. Оставалось обратиться к упрощенному, но быстрому, дешевому, строго стандартизированному, серийному изготовлению пищи. Такое направление в развитии кухни было названо рационалистическим. Оно зародилось еще в конце XIX в. в США и оттуда распространилось в промышленные страны Европы. Суть его состояла в том, что пища по сырью, приемам приготовления должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными либо подогретыми. Это давало основной выигрыш — быстрое обеспечение питанием больших масс людей одновременно при относительной дешевизне такого питания.

В рационалистической американской кухне основными продуктами стали консервы, презервы, колбасные изделия, бутерброды и готовые напитки, чаще всего холодные: виски, пиво, коктейли, соки. Лишь некоторые горячие блюда быстрого приготовления, удобные для стандартизации порций и цен, допускались в эту кухню: котлеты, сосиски, яичница, кофе. Чай, требующий особых условий заварки, уже становился невозможным в этом «потоке», ибо он неизбежно терял качество, превращаясь в бурду, и от него легче было отказаться. Всякие разносолы, отклонения от стандарта также безжалостно изгонялись из рационалистической кухни. Поэтому выдержать ее длительное время было трудновато.

Эти жесткие правила смягчались, однако, тем, что в США параллельно сохранялись и культивировались те национальные кухни, которые в своем репертуаре имели блюда, способные стать стандартными и конкурировать по дешевизне с блюдами рационалистической кухни. Такими кухнями были: итальянская — со своей знаменитой пиццей, полентой, макаронными блюдами (спагетти, макароны, вермишель, равиоли и др.), а также китайская и японская — во-первых, с незаменимым для них рисом, вкус которого можно многократно изменять с помощью различных приправ и пряностей; во-вторых, с традиционным видом приготовления ряда горячих блюд, особенно супов в китайской кухне (быстрая комбинация заранее отваренных мяса, птицы, рыбы, овощей с горячим мясным, куриным, рыбным или овощным бульоном); в-третьих, с блюдами, близкими по характеру консервированным (утиные маринованные яйца, трепанги, кальмары, соевые пасты, морская капуста и др.); в-четвертых, с хорошо поддающимся стандартизации японским горячим рыбным блюдом — темпурой.

Такое сосуществование безликой американской кухни с ограниченным ассортиментом некоторых национальных кухонь стало характерным и для развития европейских кухонь в 30—40-х годах. Здесь колбасные изделия (сосиски, сардельки, шпикачки, сотни видов местных колбас) заняли наряду с бутербродами и сыром, насчитывавшим в Европе до 400 разновидностей и сортов, центральное место в массовом народном питании накануне второй мировой войны. При этом национальные виды кухни, разумеется, сосуществовали, особенно в странах Южной и Восточной Европы, но в Западной Европе они, как более дорогостоящие, постоянно «отступали» перед блюдами упрощенной американизированной кухни.

После второй мировой войны позиции рационалистической кухни в Европе еще более усилились, и до середины 50-х годов эта кухня еще более американизировалась за счет прямого импорта американских готовых сухих, сублимированных, консервированных продуктов. Национальная кухня в странах Европы в первые два десятилетия после второй мировой войны сохранилась лишь для людей обеспеченных, она незаметно заняла положение кухни для узкого круга, ибо требовала владения мастерством и сырьевых затрат. Лишь в странах Азии массовое питание населения пошло по пути сохранения быстроприготовляемых стандартных, издавна культивируемых на Востоке изделий национальной кухни (лепешек, пирожков, шашлыков), выпускаемых малыми сериями (на мелких жаровнях) многочисленными розничными базарными поварами. Здесь позиции национальной кухни были лишь сужены (сокращен ассортимент), но не нарушены, в принципе они остались незыблемыми. А вот в Европе, в промышленных странах Америки (США, Канаде, отчасти в Бразилии, Аргентине, Мексике) первый тур борьбы двух кулинарных направлений — рационалистического и национального — был решен, если учесть массовость охвата, популярность, к середине столетия все же в пользу рационалистической кухни. Она отвечала простейшим потребностям большинства городского малоимущего населения индустриальных стран: пусть не очень вкусно, но зато удобно, быстро и дешево. В следующее десятилетие, в 60-е годы, позиции рационалистической быстрой кухни продолжали утверждаться, особенно в Европе. Этому способствовали и некоторые новые факторы: расширившийся импорт зарубежных пищевых товаров и полуфабрикатов со всего мира, развитие производства пищевых полуфабрикатов и концентратов во всех странах, а также приспособление некоторых национальных блюд, например в Венгрии, Чехословакии, Румынии, Финляндии, Польше, к потребностям кухни-минутки с пересмотром технологических режимов и процессов.

Однако к середине 70-х годов рационалистическая кухня заметно теряет своих приверженцев. Коренные изменения в международном снабжении, фактическая ликвидация сезонности продуктов, возможность в любой стране Европы иметь (за приличную плату, конечно) любые продукты, в любое время года, из любой части земного шара, революция в домашнем кухонном оборудовании и оснащении кухни приборами и инструментами, резко сберегающими время, — все это открыло городскому населению путь к приготовлению более вкусных и ценных блюд национальных кухонь без особых потерь времени и труда.

Уже в начале 70-х годов среди городского населения промышленных стран Европы и Америки обнаружился повышенный интерес «белых воротничков» к экзотическим национальным кухням, и в первую очередь к японской, китайской, индийской, индонезийской, тайской. Отчасти это объяснялось возросшим интересом к туризму в страны Азии, охватившим десятки тысяч людей в Западной, Центральной и Северной Европе, Канаде и США. Затем такой же интерес проявился к арабским, ближневосточным кухням, что было связано с известной «политической» модой на эти страны. Однако помимо чисто модного увлечения, обозначилась и весьма серьезная причина. При прямом сравнении рационалистической «общеевропейской» кухни с национальной (а национальные сохранились нетронутыми преимущественно в Азии) оказалось, что «привычная» европейская стандартная кухня сильно проигрывает. Довольно широкие массы на практике осознали тот факт, что любая национальная, яркая пища благотворно сказывается на повышении производительности труда и самочувствия.

То, что относительный рост благосостояния населения во всех европейских странах позволял делать такие сопоставления во все больших масштабах, было дополнительным фактором, качнувшим чашу весов в сторону интереса городского среднего населения Европы к национальным кухням — как своей, так и «чужих стран». Новым в этом явлении была поистине интернациональная, не связанная расовыми и национальными предрассудками, заинтересованность жизнью и обычаями других народов. Здесь проявился не только «интерес желудка», но и интерес разума, интеллекта, поэтому увлечение национальными кухнями в Европе можно считать особым культурным явлением нашего времени. Процесс этот определенно нарастает в 80-х годах. Другое дело, что практически воспользоваться национальной кухней могут пока далеко не все, как правило, меньшая часть городского населения, но это вопрос не столько времени, сколько социальных и материальных возможностей. Ныне все в Европе выступают за возрождение, обновление и развитие национальных кухонь как за магистральное кулинарное направление в будущем.

Изменение кулинарных симпатий широких кругов населения немедленно нашло отражение в издательской деятельности на Западе. Резко увеличился и по тиражам, и по названиям выпуск книг о национальных кухнях. Даже в таких странах, где «общеконтинентальная» кухня доминировала в течение нынешнего столетия, а национальные блюда давно нивелировались или были утрачены (Англия, Бельгия, Ирландия, Норвегия, Шотландия), или были крайне скромными по ассортименту (Исландия, Финляндия), в последние годы начался поиск забытых национальных рецептов, изданы книги, популяризирующие блюда национальной кухни.

В странах Южной Европы, в Испании, Португалии, Италии, Югославии, Греции, Болгарии и Румынии, где национальная кухня всегда удерживала прочные позиции, пропаганда национальных кулинарных традиций еще более усилилась, издается богатая литература о национальной кулинарии этих стран. В Китае продолжается издание 20-томной энциклопедии, посвященной исключительно традиционной кухне китайцев-ханьцев и других народностей, населяющих Китай. В некоторых странах Европы (Англии, ФРГ, Франции, Италии, Швейцарии), а также в США и Канаде предпринято, а кое-где завершено издание обширных кулинарных руководств с рецептурами национальных кухонь народов всего мира. Возрождение интереса к национальным кухням, как общий современный интернациональный процесс, коснулось и нашей страны.

Не все, однако, в этом новом увлечении проходит позитивно. Встречается, особенно в совместных американо-итальянских публикациях, и чисто формальное, эклектическое объединение (и сопутствующий этому дубляж) кулинарной рецептуры разных стран и народов в некие общие «национальные» конгломераты. И это понятно, ибо механически объединить гораздо легче, нежели с этнографической, исторической и кулинарной точностью сопоставить, проверить и отобрать то, что составляет подлинно национальный фонд поваренного мастерства каждого народа в отдельности, отсеяв при этом случайное и ошибочное. Особенно часто грешит смешиванием разных национальных кухонь ресторанная кулинария во всем мире.

Сплошь и рядом говорят у нас о «кавказской» или «восточной» кухне, вовсе не существующих, не подозревая, что под этими вымышленными названиями скрываются разные кулинарные направления, бытующие на Северном Кавказе, в Закавказье и Средней Азии. Очень немногие могут толково объяснить, чем украинская кухня отличается от белорусской, а эстонская от литовской, хотя они сильно разнятся между собою на практике. Некомпетентны в этом не только «едоки», так сказать, пассивная сторона в кулинарном процессе, но и подавляющее большинство общепитовских, ресторанных поваров. Для многих из них «восточная» кухня едина лишь потому, что она вся «острая», в ней якобы много «перца». Такое непрофессиональное суждение свидетельствует о том, что многие повара не имеют дела с настоящей национальной кухней, не знают особенностей того или иного национального стола.

Отсутствие кулинарной культуры — не только пробел в общем культурном развитии человека. Для граждан нашей страны неумение ориентироваться в кулинарном мастерстве — показатель слабой политической культуры, безразличия, равнодушия к национальным явлениям и процессам, характеризующим общественную жизнь страны.

Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях — едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.

1.1 Основные факторы, определяющие особенности французской кухни.

Очертания Франции, которая находится на крайнем западе Европы, напоминают правильный пятиугольник со сторонами примерно по 600 км каждая. Более половины периметра составляют морские границы, омываемые Северным морем, проливом Ла-Манш (отделяющим континент от Британских островов), Атлантическим океаном и Средиземным морем.

Франция - одна из крупнейших капиталистических стран; она расположена в западной части Европейского материка. Территория Франции - 552 тыс. км2, а население - около 46 млн. чел. С юга страна омывается теплыми водами Средиземного моря, в котором Франции принадлежит о-в Корсика. У западных берегов страны ни днем, ни ночью не смолкает шумное дыхание волн Атлантического океана. А от северной соседки - Великобритании - Францию отделяют морские проливы Ла-Манш и Па-де-Кале. На северо-востоке, во Фландрии и Арденнах, Франция граничит с Бельгией и Люксембургом. Далее, к востоку, высятся куполообразные вершины Вогезов. Здесь проходит франко-германская граница. Достигнув р. Рейна, пограничные столбы круто поворачивают к югу, поднимаясь все выше и выше: сначала на горные склоны Юры, по которым проходит граница со Швейцарией, а затем на покрытые снегами хребты Альп, отделяющие Францию от Италии. Здесь находится самая высокая гора Западной Европы - Монблан (4810 м). Альпийские хребты прорезаны глубокими и довольно широкими долинами, удобными для сообщения. На юго-западе лежит менее высокая, но труднодоступная горная система Пиренеев. Она образует естественную границу Франции с Испанией и небольшим государством Андоррой.

Французская кулинария.

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ, по праву считается достоянием и даже особой французской философией. Во Франции впервые возникли и достигли совершенства многие основополагающие понятия современной кулинарии. К слову, часто можно прочитать, что французы — гурманы. Во французском языке это слово означает просто излишнее пристрастие к еде. Для того, кто вникает в особенности вкусовых оттенков, смакует ощущения и разбирается в технологиях готовки, существует специальное слово — гурме. Без сомнения, нарастающий ритм современной жизни не мог не затронуть и Францию, но все же именно здесь фаст-фуд пока еще не занял такие непоколебимые позиции, как в других европейских странах (хотя и заметно потеснил «высокую кулинарию»). Интерес к трапезе здесь считается естественным для людей любой квалификации и достатка. Обеденный перерыв во Франции — дело святое, никто даже и не подумает его сократить или заняться в это время какими-то делами. В отличие от других стран постиндустриальной эры французские хозяйки еще не отвыкли готовить дома, мало уступают им и мужчины. Покупки принято делать не в супермаркетах, а в небольших лавочках, где можно осмотреть каждый пучок зелени, пощупать каждый кусочек мяса. И хотя молодежь постепенно расстаются с традициями, и даже вино среди молодого поколения уступило место пиву, кулинары не сдают своих позиций.

Безусловно, французская кухня отличается достаточным региональным разнообразием. Эльзас славится блюдами, у которых много общего с немецкой кухней: свинина с капустой в различных сочетаниях, разнообразные пирожные. Отсюда же происходит знаменитый луковый пирог с салом. Естественно, в приморских районах употребляют в пищу больше морепродуктов. На юге Франции употребляют значительно больше пряностей и всяких травок, кладут больше лука и чеснока. В южных провинциях используют чаще всего оливковое масло (его лучшие сорта так и называют прованским по названию области Прованс). В Нормандии и других северных и центральных областях используют сливочное масло. Надо заметить, что на французов как-то не действуют модные заморочки насчет холестерина в продуктах, в большинстве традиционных блюд жиров очень много. Каждая местность славится каким-то своим вином или блюдом или соусом: Перигор — паштетами и трюфелями, Дижон — горчицей, Руан — уткой с апельсинами и др. Кроме обилия жиров, у французской кухни есть много других общих черт. Прежде всего, это использование ингредиентов и соусов. Французы — изобретатели соусов, многие из которых в других странах сохранили французские названия. В Россию употребление соусов занесено именно французскими поварами. Общее число наименований соусов превышает три тысячи. В качестве распространенной приправы при приготовлении многих блюд используют букет гарни.

Если у китайцев, образно говоря, кулинарное искусство находится в одном ряду с философией и медициной, то у французов мастерство опытного кулинара - это поэзия. Доказательство тому - названия блюд французской кухни: салаты - "Аида", "Кармен", "Тоска", соусы - "Аврора", "Робер", "Пикант", филе - "Миньон", телятина - "А-ля-Лукулл", зразы - "Нельсон", пирожные - "Наполеон", "Валет-де-дама", торт - "Верди", печенье "Пасьянс" и др. Французская кухня многие сотни лет определяла моду на европейских придворных и других высоких приемах. Издатели кулинарных сборников тщательно собирали рецептуры трех тысяч французских соусов, заполняя обложки популярных журналов снимками редких блюд и неповторимых по красоте тортов. Французские названия напитков, блюд, соусов и кондитерских изделий вошли в кулинарные сборники всех стран мира.

Французская кухня занимает почетное место среди национальных кухонь мира. Французы придают вкусной еде огромное значение, и это принципиально отличает их от других наций.

А разве можно устоять перед нежнейшими десертами французской кухни: вишневый пирог, открытые торты с фруктами, знаменитый крем-брюле (сливки, запеченные с карамельной корочкой), блинчики (крепы), вафли гофре, засахаренные каштаны?! Словом, французы - настоящие гурманы и сладкоежки, а их кухня постепенно поднимается на космическую высоту. В буквальном смысле этого слова.

Как и в прошлом, так и в наши дни Франция слывет раем всех гурманов. К сожалению, времена, когда в любом французском ресторане человек мог сесть за столик в полной уверенности, что выбранное им блюдо будет вкуснее, чем в ресторане той же категории в другой стране, безвозвратно прошли. Сегодня надо положиться на рекомендации местных жителей, потому что необходимость быстро перекусить и ускоренный темп профессиональной жизни наложили свой отпечаток на рай гурманов.

Несмотря на эти отрицательные моменты, еда попрежнему играет в жизни французов, как и в самой французской кухни необычайно важную роль независимо от толщины кошелька и общественного положения. Во Франции интерес людей к еде и напиткам считается совершенно естественным, во Франции мужчины тоже имеют определенные профессиональные знания о качестве продуктов и способах готовки из них. Это находит свое выражение уже и покупках.

1.2. Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и основных способов кулинарной обработки.

Французская кухня славится исключительным разнообразием кулинарных изделий, тонкими вкусовыми и ароматическими качествами большинства из них. Французские повара достигают этого благодаря применению бесчисленного количества пряностей, приправ, хороших вин, коньяка и ликеров для приготовления соусов, тушения мяса, приготовления рыбы и дичи. Они утверждают, что сахар (его добавляют в мясные блюда) и вино придают мясу особенно тонкий аромат и вкус. С этим нельзя не согласиться. Наличие сока в готовом мясе обязательно. Употребление таких ароматизирующих растений, как чабер, лук-порей, эстрагон, салат-латук, чеснок, имбирь, чебрец, придает каждому блюду своеобразный вкус.

В отличии от других стран во французской кухне меньше используется молока и молочных продуктов. Это наверное потому, что все молоко уходит у французов на изготовление сыров. Это конечно шутка, но действительно, французская кухня использует сыры в приготовлении вторых и первых блюд. Используются сыры и в приготовлении холодных блюд. Сыр с хлебом и вином обычная еда для простого француза. Вот почему французская кухня лидер по производству всевозможных сортов сыра. Самые известные из них - рокфор,грюер,камамбер.

Еще одна особенность французской кухни, это громадное количество соусов используемых в приготовлении блюд. Их насчитывыется 3000 рецептов. Именно соусы придают блюдам французской кухни тот удивительный вкус и аромат.

 Характерно для французской кухни использование для приготовления многих блюд вина, ликера и коньяка. В процессе тепловой обработки, винный спирт испаряется, а остающиеся вещества придают блюдам специфический привкус и аромат. Для приготовления блюд используются только натуральные сухие вина.

 Во французской кухне используются все виды мясных продуктов. И готовятся эти продукты всеми возможными способами. Мясо варят, тушат, жарят, запекают.

Очень много блюд готовятся с применением морской и пресноводной рыбы. Используются и многие морепродукты.

Всевозможные омлеты так же являются гордостью французской кухни. Их делают с различными приправами.

Из напитков французы предпочитают фруктовые соки и минеральные воды. Очень популярен кофе. Франция занимает первое место в мире по потреблению виноградного вина. В Франции без вина не обходится ни одна трапеза. Из крепких напитков французы предпочитают коньяк, абсент, кальвадос.

Кухня Прованса отмечена употреблением большого количества зелени, специй, помидоров, болгарского перца, баклажанов, чеснока и оливкового масла. Из этой области происходит знаменитый суп буйабес, подающийся с острым чесночным соусом «руи».

В Лионе большинство блюд готовятся из курятины и свинины.

Бургундия знаменита в первую очередь своими винами и виноградными улитками, а также мясными и рыбными блюдами под соусами с добавлением вина.

 Эльзасцы готовят плотную жирную пищу, как, например фламмкухен (очень тонкая хрустящая пицца с луком и салом), квашеную капусту и baeckeoffe (тушёный картофель с мясом) и фламбированные фрукты

Следует также сказать, что распространенное во Франции оливковое масло мы вполне можем заменить любым рафинированным растительным маслом, лучше всего кукурузным.

Во всех странах для приготовления пищи используется свежая или мороженая дичь. Во Франции и Бельгии готовят блюда также из выдержанной дичи. Выдерживают дичь на воздухе (в домашних условиях — за окном) в течение нескольких суток. Но не всякую дичь можно выдерживать. Практический совет: если мелкая дичь убита 1-2 дробинками, то ее можно выдерживать. В противном случае дичь нужно использовать свежей. Крупную дичь (кабана, косулю) не выдерживают, их мясо маринуют. Что касается пернатой дичи (особенно куропаток, рябчиков), то для того чтобы узнать, молодая она или старая, птицу берут двумя пальцами за нижнюю часть клюва и слегка приподнимают. Если в месте соединения частей клюва под действием веса птицы произошел разрыв, значит, птица молодая.

Несмотря на отсутствие во Франции ценных осетровых рыб, хозяйки умело готовят из недорогой рыбы очень вкусные блюда, используя большую гамму разнообразных подливок и соусов.

Характерной чертой французской кухни является также широкое применение, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук. Эти богатые витаминами овощи у нас, к сожалению, мало используются. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде; только сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.

Французский багет (фр. une baguette de pain или просто une baguette, женск.род; pain français у бельгийцев и квебекцев) или французская булка — длинная и тонкая булка белого хлеба, мягкая внутри, с хрустящей корочкой, часто припудренная мукой. У стандартного багета длина примерно 65 см, ширина 5-6 см и высота 3-4 см. Вес приблизительно 250 г. Своеобразный символ Франции

Круасса́н (фр. croissant) — небольшое хлебо-булочное кондитерское изделие в форме полумесяца (рогалика) из слоёного или дрожжевого теста с содержанием масла не менее 82% жирности. Очень популярен во Франции, где подаётся на завтрак к кофе или какао (французы говорят «горячий шоколад»); своеобразный символ страны

Камамбе́р (фр. camembert) — сорт мягкого жирного сыра, изготавливаемого из коровьего молока. Имеет цвет от белого до светло-сливочного. Вкус — острый, пикантный, немного похож на грибной. Снаружи камамбер покрыт пушистой белой корочкой, образованной специальной сырной плесенью видов Penicillium camemberti или Penicillium candidum. Камамбер обычно употребляют с красными молодыми терпкими винами.

Рокфо́р (фр. Roquefort) — сорт французского сыра, относящийся к голубым сырам. Рокфор, признаваемый настоящим, делают только в одном месте — к югу от Центрального Массива в районе исторической провинции Руэрг (fr:Rouergue) во Франции. В этом районе, где широко распространено овцеводство, родилась технология созревания овечьего сыра в известковых гротах, благодаря которой внутри сыра образуется благородная плесень вида en: Penicillium roqueforti, придающая ему характерный вкус и аромат. Данный сорт сыра ценят в России, рестораторы активно используют его в своих блюдах.

Бри — мягкий сыр из коровьего молока, получивший своё имя по названию французской провинции (расположена в центральном регионе Иль-де-Франс недалеко от Парижа), где его впервые стали делать. Характерен бледный цвет с сероватым оттенком под «благородной» белой плесенью (penicillium camemberti или penicillium candida). По форме представляет собой «лепешки» диаметром 30-60 сантиметров и толщиной 3-5 сантиметров. Сыр мягкий и приятный на вкус с лёгким запахом нашатыря. Плесневая корочка имеет выраженный аммиачный аромат, однако съедобна. Возможно, бри — самый знаменитый французский сыр, известный по всему миру. В разных странах производится множество сортов сыра, включая обычный бри, сыр с травами, двойной и тройной бри и сорта не из коровьего молока.

Оли́вковое ма́сло (уст. прованское масло, деревянное масло) — растительное масло, изготавливаемое из плодов оливы европейской (лат. Olea europaea). По жирнокислотному составу представляет собой смесь триглицеридов жирных кислот с очень высоким содержанием эфиров олеиновой кислоты

Принимая гостей из Франции, необходимо учитывать, что у них на стол обязательно подается белое или красное натуральное вино. Многие французы после второго блюда любят полакомиться сыром, а после десерта - черным кофе. Ко второму горячему блюду принято подавать отдельно столовый салат, салат из белокочанной капусты, помидоров, редиса, огурцов и других овощей. Одно из любимых блюд французов - жареная камбала. Фрукты тоже никогда не будут лишними.

На первый завтрак можно предложить фруктовые и овощные соки, яйца, сыр, масло, омлеты, в том числе омлет с вареньем, кефир, творог со сметаной, бульоны, кофе, кремовые кондитерские изделия.

На второй завтрак (12 часов) - холодные закуски из продуктов моря и рыбы, мясо домашней птицы, фаршированные или тушеные овощи, горячие блюда несложного приготовления.

На обед (с 18 до 19 часов) можно предложить все закуски отечественной и любой европейской кухни. Из первых блюд - прозрачные супы на говяжьем бульоне консоме, супы-пюре (особенно любимы французами супы-пюре из лука и томатов), а также наши заправочные супы, борщи и солянки. Из вторых блюд - любые блюда отечественной или европейской кухни (небольшими порциями), дополнен-ные (особенно мясные и рыбные блюда) соответствующими соусами, приправленные вином или коньяком. Мясо лучше не пережаривать, а сохранять в нем немного розового сока.

На десерт - свежие фрукты и ягоды, фруктовые салаты, кондитерские изделия, особенно с ореховыми начинками типа пролине, мороженое с фруктами и печеньем, фрукты в вине (боуль), десертные коктейли.

Однако французы знают толк и в традиционной кулинарии, например в блюдах из мяса. Основное правило французской мясной кухни - лучше не дожарить, чем пережарить. Во французской кухни крайне важно правильно выбрать мясо: ягненок должен быть не старше двух месяцев, теленок - не старше трех и вскармливаться только молоком. Очень ценят французы мясо быков, кастрированных в раннем возрасте. Считается, что лучшая говядина - из Бургундии. Эта провинция славится своим знаменитым гуляшом, курицей в вине. Кстати, вино, наряду с другими спиртными напитками, широко используется при приготовлении во французской кухни и при приготовлении самых разных французских блюд. В Бордо, к примеру, готовят изумительно вкусный стейк, с подливкой из вина, сливочного масла, лука-шалота, трав и костного мозга. В Эльзасе и Лотарингии, провинциях, соседствующих с Германией и испытавших влияние ее кулинарных традиций, очень любят свинину с тушеной капустой или сосиски.

Французская кухня принципиально основывается на свежих продуктах. Качество и присущие каждому продукту особенности должны сохраниться и после тепловой обработки. Этот принцип французские хозяйки и кулинары усвоили еще в то время, когда Екатерина Медичи в 1533 году вышла замуж за будущего короля Франции Генриха П. Екатерина Медичи ввела в стране новую кулинарную технологию и существенно повысила значение формальной стороны приема пищи. Очевидно, под ее влиянием во французской кухне некоторые виды овощей или гарниров долгое время подавали отдельно в виде самостоятельного блюда.

Население, правда, осваивает принципы рационального питания, но если бы из меню исчезли, например, региональные национальные блюда 'в одном горшке', это было бы равносильно краху настоящей французской кухни. Более значительно изменилось во Франции отношение к вину. Оно по-прежнему является национальным напитком, которое подается практически к каждому блюду, но его потребление существенно снизилось, особенно за обедом, возможно, и по причине загруженности французов работой. Статистика отметила и определенный сдвиг в сторону пива, Однако на потребление вина, при всей любви ко всякого рода удовольствиям, наверняка повлияла и медицинская пропаганда, и высокая степень моторизованности населения.

1.3. Ассортимент, технология приготовления, способы оформления и отпуск наиболее характерной продукции.

***Канапе с мясом цыпленка (люсиль)***

Белый хлеб нарезают тонкими ломтиками. Круглой выемкой вырезают ломтики и обжаривают в масле. Сливочное масло растирают с горчицей и намазывают его на гренки. Вокруг делают ободок из мелконарубленного вареного языка.

Цыпленка отваривают, отделяют мясо, мелко рубят, солят, заправляют майонезом и укладывают на середину гренков с помощью кондитерского мешка.

Из цыпленка можно приготовить и пюре. Для этого мякоть пропускают дважды через мясорубку с частой решеткой, соединяют с тертым сыром и маслом, тщательно вымешивают, заправляют вином «Мадера», мускатным орехом. Выпускают пюре с помощью кондитерского мешка.Готовое канапе охлаждают и глазируют желе.

На 1 порцию (БРУТТО)

Для пюре: цыпленок потрошеный 56г, масло сливочное 6г, сыр 6г, вино 6г, орех мускатный 0,3г, соль. Выход 30.

Хлеб 70г, масло сливочное 16г, горчица 4г, язык 24г, цыпленок 113г или пюре из цыпленка 30г, желе 15г.

***Салат из сельдерея (бон фам)***

Зелень и стебель сельдерея нарезают соломкой и смешивают с очищенными и нарезанными соломкой яблоками. Сливки взбивают, соединяют со столовой горчицей и лимонным соком, заправляют овощи и укладывают в салатник. Оформляют листьями салата.

На 1 порцию (БРУТТО)

Сельдерей салатный 122г, яблоки 86г, горчица столовая 10г, сливки 30г, лимон 20г.

***Яйца по-лионски***

Лук нарезают полукольцами и припускают с маслом. Кабачки очищают, нарезают соломкой, поджаривают в масле, добавляют в лук и поливают белым мясным соусом. Затем солят и посыпают мелконарезанным укропом. Приготовленную смесь укладывают на смазанную маслом порционную сковороду, выливают на нее яйца и посыпают тертым сыром. После этого запекают в жарочном шкафу и сразу же подают на стол.

На 1 порцию (БРУТТО)

Яйцо 2шт, масло сливочное 25г, лук репчатый 18г, кабачки 51г, сыр 16г, соус белый мясной 25г, укроп 4г.

***Картофель по-парижски***

Клубни картофеля очищают и выемкой вырезают шарики величиной с лещинный орех. Шарики опускают в холодную воду и держат на огне до закипания. Затем воду сливают, картофель подсушивают и поджаривают в сотейнике так, чтобы все шарики касались дна, до образования румяной корочки.

Обжаренный картофель заливают мясным соком и подают в горячем виде, посыпав зеленью укропа. Это блюдо можно готовить из мелкого молодого картофеля.

Мясной сок (соус «жу») получают при жарке мясных продуктов, прибавив к оставшемуся после обжарки мяса или птицы жиру немного бульона и выпарив часть жидкости. Наиболее вкусный и ароматный сок можно получить, если добавить крупнонарезанныв очищенные коренья

На 1кг.(БРУТТО)

Картофель 1910г, масло сливочное 75г.

***Суп луковый по-парижски***

Репчатый лук нарезают тонкими кольцами и пассируют в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют, размешивая, муку. Когда мука подрумянится, вводят бульон, перец, лавровый лист, солят и варят 15—20 мин. После этого лавровый лист вынимают. В суповую миску кладут поджаренные на сливочном масле тонкие ломтики хлеба, посыпают их тертым сыром и заливают супом. Миски накрывают крышками, дают постоять 5—6 мин в жарочном шкафу, пока сыр не расплавится. Перед подачей на стол посыпают укропом.

На 1 порцию (БРУТТО)

Лук репчатый 119г, масло сливочное 15г, мука пшеничная 6г, перец 0,1г, хлеб 50г, сыр швейцарский 30г.

***Суп жульен***

Овощи шинкуют тонкой соломкой и слегка пассируют в сливочном масле. Затем вливают бульон, доводят до кипения, солят, перчат и варят на слабом огне до готовности. Перед подачей заправляют сметаной.

На 1 порцию (БРУТТО)

Морковь 31г, репа 33г, лук-порей (белая часть) 33г, лук репчатый 30г, масло сливочное 10г, щавель 16г, горох лущеный 20г, фасоль в стручках 28г, зелень 6г, сметана 12г, соль, перец.

***Цыпленок с морковью***

Подготовленного цыпленка рубят на порционные куски, солят и обжаривают на масле. Репчатый лук мелко нарезают, пассируют и добавляют к цыплятам. Заливают куриным бульоном так, чтобы все куски были им покрыты, кладут ароматическую зелень и тушат под крышкой на слабом огне до мягкости. Морковь нарезают кружочками и тушат до готовности с сахаром и маслом. Цыпленка укладывают на тарелку, вокруг раскладывают морковь и посыпают все мелкорубленой зеленью петрушки. Отдельно подают салат по выбору.

На 1 порцию (БРУТТО)

Цыпленок 262г, масло сливочное 25г, лук репчатый 48г, морковь 136г, песок сахарный 6г, зелень петрушки 10г, сельдерей 12г, соль.

***Розеты свиные по-провансальски***

Из филе или корейки кусками нарезают свиные розеты в виде котлет, но без кости, слегка отбивают, посыпают солью, черным перцем и жарят в свином сале. Лук-саженец и маслины припускают до мягкости с маслом. Шляпки свежих грибов отваривают. Выемкой формуют из сырого картофеля орешки и поджаривают. Помидоры нарезают ломтиками и обжаривают.

Готовые розеты укладывают на поджаренные в масле хлебные крутоны, а на них немного помидоров. Остальной гарнир раскладывают вокруг мяса букетами.

Розеты поливают соусом, который готовится так: в жир, в котором жарились розеты, добавляют томат-пюре, вино и немного мясного сока, проваривают 5—10 мин, а затем процеживают через сито. Отдельно к блюду подают салат по выбору.

На 1 порцию (БРУТТО)

Свинина 167г, сало свиное топленое 15г, масло сливочное 10г, лук-саженец 39г, маслины 46г, грибы шампиньоны 56г, картофель 82г, помидоры 56г, хлеб 30г, вино белое 20г, томат-пюре 4г, перец черный 0,2г, соль.

***Бифштекс провансальский***

Грибы свежие очищают, обмывают, мелко нарезают и соединяют с пропущенной через мясорубку телятиной, добавляют яйцо, соль, черный перец. Фарш тщательно выбивают. Затем разделывают бифштексы продолговатой формы, панируют их в муке и обжаривают на разогретой сковороде с жиром. На гарнир подают отварные овощи, заправленные спассерованным маслом.

На 1 порцию (БРУТТО)

Фарш телячий 152г, грибы белые или шампиньоны 26г, яйцо 1/5шт. мука 5г, жир 7г, перец, соль. Гарнир 150г.

***Груши Ришелье:***

Рис перемешивают с маслом и миндалем. Груши, очищают от кожицы и сердцевины, нарезают ломтиками. Половину риса выкладывают в глубокую форму, намазанную маслом и посыпанную мукой. Затем укладывают слоями груши и пюре из абрикосов. Сверху выкладывают оставшийся рис. Желток перемешивают с небольшим количеством сахара а также со взбитым белком. Рис заливают яичной массой и посыпают оставшимся сахаром. Выпекают в духовке до готовности.

Подают с молоком, сливками либо фруктовым сиропом.

На 1 порцию (БРУТТО)

Груши – 200 г. рис вареный рассыпчатый - 200 г, масло сливочное - 10г, миндаль рубленый сладкий - 60 г, яйца – 92г, пюре абрикосовое - 60 г, сахар - 50 г, мука пшеничная – 15г, молоко или сливки, или фруктовый сироп - 100 г.

1.4. Показатели качества и безопасности кулинарной продукции.

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов, медико - биологическим требованиям и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве.

Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН .

В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, санитарно - показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные медико - биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Запрещается использовать фритюрный жир, если степень термического окисления превышает 1%.

Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий. Кулинарная продукция и используемые для ее изготовления скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

При производстве кулинарной продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению органами госсанэпидслужбы.

Инвентарь, упаковочные материалы и оборудование, используемое при приготовлении кулинарной продукции, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами госсанэпидслужбы.

Информация о пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции доводится до потребителей различными видами рекламы, указаниями в меню, на маркировочном ярлыке, упаковке. Пищевая ценность кулинарной продукции характеризуется содержанием в 100 г съедобной части продукта белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и определяется при организации питания определенных контингентов потребителей.

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико - химическим и микробиологическим показателям.

Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора в установленном порядке - выборочный контроль.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий - по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд - по внешнему виду, цвету и запаху.

Оценка качества кулинарной продукции по физико - химическим показателям включает определение массовой доли жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общей (титруемой) кислотности, щелочности, свежести и др. Физико - химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд.

Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно - гигиенических требований при ее производстве, условия хранения и реализации, транспортирования и оцениваются тремя группами микроорганизмов: I - санитарно - показательные: II - потенциально патогенные микроорганизмы; III - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы.

Обнаружение повышенного количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов косвенно указывает на нарушение температурных режимов в процессе приготовления или хранения кулинарной продукции, неудовлетворительное санитарное состояние производства.

Санитарно - показательные, потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы определяют во всех блюдах.

Требования к реализации кулинарной продукции

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки. Не допускается к реализации кулинарная продукция, не отвечающая требованиям безопасности здоровья потребителей.

При реализации горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 65 град. C, холодные супы, напитки - не выше 14 град. C.

Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, могут быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки - витрины, которые должны пополняться продукцией, по мере ее реализации.

Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: - салаты, винегреты, студни, заливные блюда и др. особо скоропортящиеся холодные блюда; - супы молочные, холодные, сладкие, супы - пюре; - мясо отварное порционированное для супов, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы; - соусы; - омлеты; - картофельное пюре, отварные макаронные изделия; - компоты и напитки собственного производства.

Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием наименования предприятия - изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены одной штуки (килограмма) изделия.

Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии - изготовителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

При производстве и реализации кулинарной продукции персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинский осмотр в соответствии с действующими правилами.

Требования охраны окружающей среды

Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве кулинарной продукции и утилизации отходов должны соблюдаться требования охраны окружающей среды, санитарных правил для предприятий общественного питания и требования стандартов на конкретные виды кулинарной продукции.

Технологический процесс производства кулинарной продукции не должен загрязнять окружающую среду. На предприятиях общественного питания в моечных отделениях должны быть установлены жироуловители, в цехах по переработке картофеля и овощей - крахмалоотстойники, в кулинарных цехах - дымоуловители, местная вытяжная вентиляция с очистительными фильтрами.

Территория предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте. На территории предприятия должны быть оборудованы площадки из цемента, асфальта или кирпича для установки мусоросборников, контейнеров для сбора отходов.

Мусоросборники (бетонированные, металлические) должны регулярно очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно хлорироваться.

Правила приемки

Кулинарная продукция должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и нормативных документов на конкретный вид продукции.

Кулинарную продукцию принимают партиями. Партией считают любое количество кулинарной продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в однородной упаковке и одинаковой транспортной таре, доставленной на одном виде транспорта и оформленной одним документом о качестве установленной формы.

Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться документом о качестве с указанием: - наименования и адреса предприятия - изготовителя или гражданина - предпринимателя; - наименования нормативного документа; - наименования кулинарной продукции; - даты и часа изготовления кулинарной продукции; - количества потребительской и транспортной тары; - массы брутто и нетто кулинарной продукции; - условий и срока хранения; - номера партии.

При приемке каждой партии кулинарной продукции проводят проверку: - количества транспортной тары; - целостности потребительской и транспортной тары; - наличия маркировочных ярлыков на транспортной и потребительской таре; - соответствия фактической массы брутто кулинарной продукции массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

Оценку качества потребительской и транспортной тары проводят методом визуальной оценки. Каждую транспортную упаковочную единицу проверяют на наличие маркировочного ярлыка и правильность его оформления, просчитывают количество упаковок для определения массы брутто.

Для оценки качества поступившей партии продукции проводят органолептическую оценку. В случае сомнения в качестве поступившей партии кулинарной продукции проводят оценку по физико - химическим и микробиологическим показателям. Отбор продукции для проведения испытаний осуществляют в соответствии с нормативным документом на конкретный вид продукции.

При приемке каждой партии кулинарной продукции из холодного, кулинарного и кондитерского цехов предприятия на раздачу проводят: - органолептическую оценку качества; - определение массы весовой продукции; - определение массы одной штуки и количества штучной продукции.

Методы контроля

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в государственных стандартах.

Для оценки микробиологических показателей качества кулинарной продукции используют унифицированные методы анализа, предусмотренные в санитарно - гигиенических и санитарно - противоэпидемиологических правилах и нормах.

Упаковка и маркировка

Кулинарную продукцию, доставляемую из заготовочных предприятий в доготовочные, столовые - раздаточные, магазины кулинарии и реализуемую потребителям вне предприятий общественного питания, упаковывают в транспортную тару.

Кулинарные полуфабрикаты, кулинарные изделия, блюда охлажденные и замороженные, реализуемые потребителю непосредственно на предприятии - изготовителе, в отделах кулинарии и через столы заказов, упаковывают в потребительскую тару.

В качестве транспортной тары используют функциональные емкости с крышками, фляги, термосы, деревянные, металлические и полимерные многооборотные ящики с плотно прилегающими крышками, полиэтиленовые мешки, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

В качестве потребительской тары используют пакеты, коробки, целлофан, пергамент, подпергамент, термоусадочную пленку и другие упаковочные материалы, разрешенные Госкомсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Тара должна быть чистой, прочной, без посторонних запахов и иметь маркировочный ярлык. Упаковочные материалы не должны отрицательно воздействовать на органолептические показатели кулинарной продукции.

Фасованную продукцию укладывают по количеству единиц потребительских упаковок слоями в несколько рядов по высоте; штучную - по количеству единиц изделий, как правило, в один ряд, весовую - укладывают по массе нетто в ящики с прокладками слоями. При укладке весовой или штучной продукции в ящики дно ящика выстилают пергаментом или подпергаментом.

В каждую единицу транспортной тары помещают кулинарную продукцию одного наименования, одной партии выработки. Масса укладываемой в тару продукции, способ ее укладывания определяются нормативным документом на конкретный вид продукции.

Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара.

 На каждую единицу транспортной и потребительской тары наклеивают ярлык, в котором указывают: - наименование и адрес предприятия - изготовителя или гражданина - предпринимателя и (или) товарный знак; - наименование кулинарной продукции; - обозначение нормативного документа; - массу нетто кулинарной продукции; - количество штук (порций) и массу одной штуки (порции) кулинарной продукции; - количество упаковочных единиц (для фасованной продукции); - дату и час выработки; - срок и условия хранения; - номер или фамилию упаковщика; - номер партии; - информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта. Маркировочный ярлык может содержать информацию о цене продукта за кг, штуку, порцию. На ярлыке указывают также допустимый уровень опасных (химических) веществ, если они использовались при изготовлении продукции.

В случае приготовления кулинарной продукции из экологически чистого сырья на ярлыке ставят соответствующий знак или делают надпись "Экологически чистая".

Ярлык должен быть чистым, целым, аккуратно наклеенным на тару.

Транспортирование и хранение

Транспортируют кулинарную продукцию в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, предусмотренными СанПиН.

Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию перевозят в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с СанПиН. На каждую машину должен быть санитарный паспорт, выданный учреждением санитарно - эпидемиологической службы. Машина должна иметь маркировку "Продукты" и кузов с гигиеническим покрытием.

Особо скоропортящуюся кулинарную продукцию хранят в холодильных шкафах или холодильных камерах в соответствии с СанПиН.

1.5. Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюд французской кухни.

 При механической и тепловой кулинарной обработке происходят глубокие изменения в продуктах. Правильная обработка влияет на качество готового блюда. Тепловая обработка обеззараживает продукты и повышает их усвояемость, однако она также может оказывать и отрицательное влияние на пищевую ценность продуктов.

Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюд рассмотрим на примере французского блюда «Цыпленок с морковью».

При приготовлении данного блюда происходит много различных изменений вследствие разнообразного набора продуктов и способов их обработки. Особенности анатомического строения и размеры тушек птицы позволяют подвергать тепловой обработке целиком, но для данного блюда цыпленка нарубают до тепловой обработки. Начнём с того, что цыпленка рубят на порционные куски. Тушка рубится с целью наибольшего извлечения из них экстрактивных веществ. Из азотистых особую роль играют глютаминовая кислота( её растворы обладают сильно выраженным мясным вкусом) и креатин (играет большую роль в формировании вкуса бульона. Пуриновые основания—это конечные продукты белкового обмена. К безазотистым экстрактивным веществам относятся гликоген, глюкоза, инозит, мясомолочная кислота и др. затем цыпленка обжаривают.

Затем цыпленка обжаривают. Под воздействием нагрева в мясе птицы происходят сложные физико-химические процессы, обусловленные изменениями белков, жиров, углеводов, экстрактивных веществ, витаминов. Характер их в общем такой же, как и при тепловой кулинарной обработке мяса, но имеются и некоторые отличия, связанные с особенностями химического и морфологического строения мяса птицы.

Уменьшение массы птицы при жарке вытапливанием жира. Потери массы, связанные с вытапливанием жира, особенно существенны для жирной птицы. У нежирных кур потери в массе при жарке – 31%.

Выделение водорастворимых веществ (белков, экстрактивных и минеральных веществ, витаминов), вытапливание жира приводит к уменьшению пищевой ценности готовой продукции. Белков при жарке теряется – 4-8%. Количество вытопившегося жира при жарке составляет 40-50%. Потери минеральных веществ составляет 13-30%.

При всех способах тепловой обработки в наибольшей степени разрушается витамин В1 и витамин А. Потери витаминов обусловлены , с одной стороны, их разрушением в процессе тепловой обработки, а с другой – переходом в жарочную среду вытопившимся жиром. В мясе молодой птицы потери витаминов меньше, чем в мясе взрослой птицы, при всех способах тепловой обработки, что обусловлено меньшей продолжительностью нагрева.

Размягчение мяса птицы связано с деструкцией коллагена, переходом его в глютин. Скорость размягчения зависит от вида птицы и ее возраста. Кислая среда ускоряет деструкцию коллагена, на этом основано использование томата при тушении птицы.

При тепловой обработки изменяются и органолептические показатели качества мяса птицы. Оно становиться более нежным, сочным, приобретает специфический вкус и аромат.

В образовании вкуса и аромата мяса птицы в процессе тепловой обработки участвуют экстрактивные вещества, продукты реакции меланоидиноообразования, продукты распада жиров и др.

Затем к обжаренному цыпленку добавляют пассерованный лук. Во время пассерования лука так же происходят различные физико-химические процессы. Некоторые из них играют положительную роль ( размягчают), улучшают внешний вид (образование румяной корочки); другие процессы снижают пищевую ценность ( потери витаминов, минеральных веществ и др.), вызывают изменение цвета и т.д.

Паренхимная ткань состоит из клеток, покрытых клеточными оболочками. Отдельные клетки соединены друг с другом соединительными пластинками. Оболочки клеток и серединные пластинки придают овощам механическую прочность. В состав клеточных стенок входят: клетчатка (целлюлоза), полуклетчатка (гемицеллюлозы), протопектин, пектин и соединительный белок экстенсин. При этом в средних пластинках преобладает протопектин.

При тепловой обработке клетчатка практически не изменяется. Волокна геминцеллюлоз набухают, не сохраняются. Размягчение ткани обусловлено распадом протопектина и экстенсина.

Протопектин – полимер пектина - имеет сложную разветвленную структуру. Главные цепи его молекул состоят из остатков галактуроновых кислот сахара – рамнозы. Цепи галактуроновых кислот соединены друг с другом с помощью различных связей (водородных, эфирных, ангидридных, солевых мостиков), среди которых преобладают солевые мостики из двухвалентных ионов кальция и магния. При нагревании в соединительных пластинках происходит ионообменная реакция: ионы кальция и магния заменяются одновалентными ионами натрия и калия.

При этом связь между отдельными цепями галактуроновых кислот разрушается. Протопектин распадается, образуется растворимый в воде пектин, овощная ткань размягчается. Реакция эта обратима. Чтобы она проходила в правую сторону, необходимо удалять ионы кальция из сферы реакции. В растительных продуктах содержатся фитин и ряд других веществ, связывающих кальций. Однако связывание ионов кальция ( магния) не происходит в кислой среде, поэтому размягчение овощей замедляется.

При пассеровании лука происходит карамелизация содержащихся в нем сахаров. В результате карамелизации количество сахара в луке уменьшается, а на поверхности появляется румяная корочка. В образовании поджаристой корочки важную роль играет также реакция меланоидинообразования, сопровождающаяся появлением темноокрашенных соединений – меланоидинов.

При тепловой обработке лук приобретает желтоватый оттенок. Это объясняется тем, что в нем содержатся фенольные соединения – флавоноиды, которые образуют с сахарами гликозиды. При тепловой обработке гликозиды гидролизуются с выделение агликона, имеющего желтую окраску.

В процессе тепловой обработки лук его масса изменяется. При жарке его масса уменьшается в основном вследствие испарения влаги. Потери массы лука составляют от 20 до 30%. Количество испарившейся влаги несколько больше, чем потери массы, так как она частично компенсируется поглощенным жиром.

Специфический вкус и аромат придают летучие и растворимые вещества, образующиеся в корочке в процессе карамелизации, реакции меланоидинообразования и других изменений белков, жиров и углеводов.

При пассеровании лука разрушаются дисульфиды, обладающие острым вкусом и вызывающие слезоточивость.

 При тушении моркови с сахаром происходят различные процессы. Оранжевая окраска моркови обусловлена присутствием пигментов – каротиноидов, а конкретнее – каротина. Он не растворим в воде, но хорошо растворим в жире, на этом основан процесс припускания или тушения моркови с добавлением жира. При тушении моркови с жиром на порехности образуется ярко оранжевая пленка. Этот цвет придает ей растворенный в жире каротин. Морковь так же как и лук содержит протопектин. Но у моркови он более устойчив. При тепловой обработке моркови с протопектином происходят те же изменения, что и при тепловой обработке лука. Поэтому морковь так же размягчается при тушении.

Размягчение моркови связано не только с распадом протопектина, но и с гидролизом экстенсина. Содержание его при тепловой обработке значительно снижается.

Нормы потерь массы при тушении моркови не отличается от норм потерь массы их при варке в воде. Количество растворимых веществ , которое переходит в жидкость при тушении, не относят к потерям, так как тушеные овощи отпускаются вместе с жидкостью.

1. Практическая часть
	1. Составление акта контрольной проработки блюда.

Разработаем новое блюдо «Цыпленок с морковью»

Разработка нового блюда осуществляется путем контрольных проработок, которые осуществляются комиссией в составе не менее трех человек. Это, как правило, автор изделия, заведующий производством или технолог, бухгалтер-калькулятор и др.

В присутствии комиссии осуществляется контрольное приготовление блюда не менее трех раз по 10 порций,

При этом проверяются (сравниваются) нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке на используемые продукты в соответствии с установленными Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (таблицы 2-19, 21), утвержденным приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 9 ноября 1995 г № 70. В случае использования продуктов, на которые нормы отходов и потерь при технологической обработке отсутствуют, то эти нормы определяются при контрольной проработке.

Результаты контрольной проработки оформляются актом установленной формы, который подписывается членами комиссии. ( Приложение 1)

При контрольной проработке также определяется рациональность закладки продуктов, уточняется технология приготовления блюда, правила его оформления, подачи, дается характеристика блюда по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) и рассчитывается пищевая и энергетическая ценность блюда.

 Приложение 1.

Кафе «Родник»

АКТ№1

контрольной проработки кулинарной продукции, определения норм отходов и потерь на новые виды продовольственного сырья.

Г. Брест 1.11.10

(место проведения) (дата)

Комиссией в составе:

повар 5 разряда Петрова И.П.,

техник – технолог Иванова Т.Л.

бухгалтер – калькулятор Образцова О.Л.

проведено контрольное изготовление блюда «Цыпленок с морковью»

Для контрольной проработки взято: Цыпленок 262, масло сливочное 25, лук репчатый 48, морковь 136, сахар 6, зелень петрушки 10, сельдерей 12, соль.

Наименование изделия – «Цыпленок с морковью»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Вес брутто, г | Отходы при холодной обработке, % | Вес нетто, г | Вес п/ф, г | Потери при тепловой обработке, % | Вес готовой продукции, г |
| Цыпленок п/п 1 кат  | 262 | 28,2 | 188 |  | 31 | 130 |
| масло сливочное  | 25 |  | 25 |  |  |  |
| лук репчатый | 48 | 16 | 40 |  | 26 | 30 |
| морковь | 136 | 20 | 109 |  | 8 | 100 |
| сахар  | 6 |  | 6 |  |  |  |
| зелень петрушки | 10 | 26 | 8 |  |  |  |
| сельдерей  | 12 | 16 | 10 |  |  |  |
| всего |  |  |  |  |  | 270 |

 Члены комиссии:

повар 5 разряда Петрова И.П.,

техник – технолог Иванова Т.Л.

бухгалтер – калькулятор Образцова О.Л.

2.2. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Цыпленок с морковью».

 Пищевая ценность блюд и изделий рассчитывается на основании Справочных таблиц содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов под редакцией профессора И.М.Скурыхина. Сведения о пищевой и энергетической ценности в меню не указываются, но должны быть сообщены потребителю по его требованию.

1. Для расчета пищевой ценности готового блюда необходимо знать: рецептуру блюда, норму закладки продуктов нетто , выход блюда; (данные берем из акта контрольной проработки блюда)

2. Теоретический химический состав пищевых продуктов (на 100 г съедобной части) (Справочных таблиц содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов под редакцией профессора И.М.Скурыхина.)

а) суммируем содержание искомого пищевого вещества во всем сырьевом наборе нетто (И), исходя из нормы закладки и теоретического химического состава 100 г съедобной части продукта;

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Цыпленок  | Белки  | Жиры  | углеводы | Энергетическая ценность |
| На 100 г съедобной части | 20,6 | 10,5 | - | 182 |
| На 188 г ( по акту контрольной проработки) | 38,3 | 19,7 | - | 342,2 |

Так же делаем расчеты по остальному сырьевому набору.

Расчеты всего искомого вещества сведены в таблицу ( приложение2)

б) рассчитывается содержание искомого пищевого вещества в 100 г съедобной части сырьевого набора

Ки = (И\*100): массу сырьевого набора нетто (386) (формула 1),

Где Ки - содержание искомого пищевого вещества в 100 г

И - содержание искомого пищевого вещества во всем сырьевом наборе нетто(41.95 из приложения 2).

Ки (цыпленка)= 41.95 \*100/386= 10,86

Так же делаем расчеты по остальному сырьевому набору.

Все расчеты сводим в таблицу (приложение 2)

в) определяется выход блюда в % (М)

М = (масса готового блюда : масса сырья нетто (полуфабриката) \* 100%

 (формула 2)

М = 270:386 \* 100 = 69,94

3. Обобщенные величины потерь пищевых веществ при тепловой обработке продуктов (полуфабрикатов) (П) (в %), которые составляют для:

белков жиров углеводов энергетической ценности

 6,0 12,0 9,0 10,0

Расчет производится на 100 г блюда по каждому пищевому веществу отдельно следующим образом:

г) расчетное содержание искомого пищевого вещества в 100 граммах готового блюда (Кг) находят по формуле

Кг = (( 100 — П )\*Ки) / М, (г) (формула 3)

где П — обобщенные величины потерь пищевых веществ при тепловой обработке, %; Ки — содержание искомого пищевого вещества в 100 г съедобной части сырьевого набора; М — выход готового блюда в %.

Белки :

Кг = (( 100 — 6 )\*10,86) / 69,94 = 14,6

Жиры :

Кг = (( 100 — 12 )\*10,53) / 69,94 = 13,25

Углеводы :

Кг = (( 100 — 9 )\*5,07) / 69,94 = 5,87

Энергетическая ценность

Кг = (( 100 — 10 )\*162,7) / 69,94 = 209,36

Данные сводим в таблицу ( приложение 2)

 Приложение 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Состав блюда | Рецеп-тура, нетто | Содержание в 100 г съедобной части | Содержание в рецептуре |
| Белки  | Жиры  | Угле-воды | Энергетическая ценность | Белки  | Жиры  | Угле-воды | Энергетическая ценность |
| 1 | Цыпленок п/п 1 кат  | 188 | 20,6 | 10,5 | - | 182 | 38,3 | 19,7 | - | 342,2 |
| 2 | масло сливочное  | 25 | 0,5 | 83,5 | 0,5 | 781 | 0,13 | 20,87 | 0,13 | 195,3 |
| 3 | лук репчатый | 40 | 3 | - | 9,6 | 52 | 1,2 | - | 3,84 | 20,8 |
| 4 | морковь | 109 | 1,5 | - | 8 | 39 | 1,64 | - | 8,72 | 42,5 |
| 5 | сахар | 6 | - | - | 99,9 | 387 | - | - | 5,99 | 23,22 |
| 6 | зелень петрушки | 8 | 2,97 | 0,79 | 6,33 | 36 | 0,24 | 0,06 | 0,51 | 2,88 |
| 7 | сельдерей  | 10 | 0,75 | 0,14 | 3,65 | 16 | 0,08 | 0,01 | 0,37 | 1,6 |
|  | Итого сырьевого набора | 386 |  |  |  |  | 41,59 | 40,64 | 19,56 | 628,5 |
|  | В 100 г сырьевого набора |  |  |  |  |  | 10,86 | 10,53 | 5,07 | 162,7 |
|  | Потери в % | 30,06 |  |  |  |  | 6 | 12 | 9 | 10 |
|  | Выход блюда в гВ % | 27069,94 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Пищевая и энергетическая ценность в 100г готового блюда |  |  |  |  |  | 14,6 | 9,27 | 4,61 | 146,4 |

2.2 Составление и расчет технологической карты блюда цыпленок с морковью;

На разработанное новое, фирменное блюдо, изделие составляется технологическая карта по форме, приведенной в СТБ 1210-2000, которая утверждается приказом с указанием срока ввода ее в действие. То есть, на предприятии .Издается приказ примерно следующего содержания «В целях расширения ассортимента реализуемой продукции ПРИКАЗЫВАЮ: утвердить технологическую карту на блюдо «Цыпленок с морковью» и ввести ее в действие с 31 марта т.г., Директор, подпись».

Технологические карты на блюда по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий дополнительному утверждению приказом руководителя предприятия не подлежат.

В течение двух месяцев новое блюдо, изделие может быть допущено в реализацию без утверждения технологической карты для изучения потребительского спроса. В течение этого периода рецептура, правила оформления и другие показатели могут уточняться с учетом высказанных замечаний.

При составлении технологических карт следует иметь в виду следующее:

• в рецептуре в обязательном порядке должна быть указана не только норма вложения продуктов (сырья), но и выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом, что позволяет обеспечить контроль за вложением компонентов блюда на отдельных этапах технологического процесса;

• характеристику изделия по органолептическим показателям целесообразно осуществлять руководствуясь разработанными Министерством торговли Характеристиками органолептических показателей качества блюд и кулинарных изделий по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и Сборнику рецептур белорусских блюд

• сроки годности и условия хранения определяются с учетом действующих санитарных правил, т.е. должны быть в пределах сроков, зафиксированных в них. Если сроки годности продукции превышают установленные в нормативных документах, то они должны подтверждаться органами саннадзора на основании соответствующих испытаний;

• пищевая ценность блюд и изделий рассчитывается на основании Справочных таблиц содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов под редакцией профессора И.М.Скурыхина. Сведения о пищевой и энергетической ценности в меню не указываются, но должны быть сообщены потребителю по его требованию.

Таким образом, в предприятии должны быть на разработанное блюдо, изделие: три акта контрольных проработок, технологическая карта и приказ об ее утверждении и вводе ее в действие. В нормативных документах не оговорено, где должны храниться акты контрольных проработок, технологические карты. Этот вопрос решается по усмотрению руководителя . (Приложение 3

Приложение 3.

Унитарное предприятие «Кафе «Родник»

наименование организации-разработчика

Утверждено приказом

от 02.04.2010г. №24

Технологическая карта № 14

на кулинарную продукцию

***Цыпленок с морковью***

наименование кулинарной продукции

**1. Рецептура:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г** |
| Брутто | Нетто |
| Цыпленок п/п 1 кат | 262 | 188 |
| масло сливочное | 25 |  |
| *Масса готовой птицы* | - | 130 |
| Лук репчатый  | 48 |  |
| *Масса пассерованного лука* | - | 30 |
| Морковь  | до 01.01 - 136с 01.01.- 145 | 109 |
| Сахар  | 6 |  |
| Сельдерей  | 12 | 10 |
| *Масса тушеной моркови* | - | 100 |
| Зелень петрушки  | 10 | 8 |
| Выход |  | 270 |
|  |  |  |

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Подготовка сырья к приготовлению блюда «Цыпленок с морковью» производится в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г.

Подготовленного цыпленка рубят на порционные куски, солят и обжаривают на масле. Репчатый лук мелко нарезают, пассеруют и добавляют к цыплятам. Заливают куриным бульоном так, чтобы все куски были им покрыты, кладут ароматическую зелень и тушат под крышкой на слабом огне до мягкости. Морковь нарезают кружочками и тушат до готовности с сахаром и маслом. Цыпленка укладывают на тарелку, вокруг раскладывают морковь и посыпают все мелкорубленой зеленью петрушки.

**3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Блюдо подается на мелкой столовой тарелке. Отдельно подают салат по выбору.

Температура подачи блюда— не менее 65°С.

**4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

***внешний вид*** — кусочки цыпленка с пассерованным луком на порцию, морковь сохранила форму нарезки, равномерно уложена вокруг.

***цвет*** — желтый с оранжевым оттенком

***вкус*** — умеренно соленый, морковь придает сладковатый привкус

***запах*** — тушеной курицы с овощами.

***консистенция*** — мягкая, сочная

**5. Срок годности и условия хранения**

Блюдо хранят на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента окончания технологического процесса, срок годности — не более 6 часов.

**6. Сведения о пищевой и энергетической ценности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность |
| 14,6 | 9,27 | 4,61 | 146,4 |

 Ю. И. Решецкая •\_

подпись разработчика расшифровка

2.3. Разработка технологической схемы.

При разработке технологической схемы необходимо указать все параметры технологического процесса приготовления блюда. (Первичную обработку продуктов, виды тепловой обработки, время обработки, формы нарезки и другие наиболее важные аспекты).

Технологическая схема представлена в приложении 4.

Приложение 4

Технологическая схема приготовления блюда «Цыпленок с морковью»

Мелко рубят

Первичная обработка

Раскладывают вокруг

Зелень петрушки

Укладывают на тарелку

тушат под крышкой на слабом огне до мягкости

Тушат

Пассеруют

Мелко нарезают

Обжаривают

Нарезают кружочками

Бульон

Рубят на порционные куски, солят

Первичная обработка

Первичная обработка

Первичная обработка

Первичная обработка

Морковь

Цыпленок

Сельдерей

Сахар

Лук репчатый

Масло сливочное

Заключение.

ЛИТЕРАТУРА.

1. Кураш Н.А., Вапельник Л.М. Кухня разных стран. – Мн.: Ураджай, 1986.

2. Новожонов Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. – М.: Высшая школа, 1990.

3. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Пищевая промышленность, 1980

Дополнительная

1. Кухни стран мира. – М., 1993.

2. Петроченко В.В., Пилипчук Н.И., Поляков Д.Н. Рецепты французской кухни. – М., 1992

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности/ Составитель: Данилевская Е.В. –М., 2002.

4. Электронные книги Интернета.

5. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. /под редакцией А.А. Покровского и Н.И. Скурихина – М., 1984/

Нормативные документы

СТБ 1209-2005. Общественное питание: Термины и определение

СТБ 1210-2000. Общественное питание: Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

СанПиН 2.3.4.15-18-2005 Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

СанПиН 2.3.4.15-32-2005 Гигиенические требования к объектам общественного питания

Заключение.

 В ходе работы над данной курсовой работой я изучила много литературы о национальной кухне Франции и других стран. Я изучила тенденции развития современной кулинарии. Из статьи Похлебкина В.В. я узнала о том, как происходила стандартизация общественных вкусов, воспитывались массовые кулинарные привычки, о том, что некоторые кулинарные тонкости становятся для новых поколений подчас просто невосстановимыми Особенно интересно было узнать, что современный научно-технический прогресс оказал заметное влияние и на развитие современной кулинарии. Но в настоящее время наметились положительные тенденции. Уже не так популярны в европейских странах быстрые обеды, так называемые «фаст-фуды». Люди возвращаются к истокам своей национальной кулинарии. Так же я узнала что кухня каждого народа интересна и неповторима. Каждый народ при приготовлении пищи пользуется достижениями своих предков и при том внедряет достижения современной кулинарии.

 Следуя тематике своей курсовой работы я изучила кулинарию Франции. В этой кухне есть много всего интересного и неповторимого. Это обусловлено интересным географическим положением этой страны.

Французская кухня славится исключительным разнообразием кулинарных изделий, тонкими вкусовыми и ароматическими качествами большинства из них и отличается достаточным региональным разнообразием. При этом чуть ли не в каждом регионе существуют свои тонкости в приготовлении блюд. Так же мной были изучены и основные характеристики продовольственного сырья, пищевых продуктов и основных способов кулинарной обработки. Я выяснила что французская кухня отличается от других изобилием различных сыров и пряностей. Очень много блюд готовиться с применением различных вин. Географическое положение объясняет использованием французами в пищу рыбы и морепродуктов.

Французская кухня занимает почетное место среди национальных кухонь мира. Французы придают вкусной еде огромное значение, и это принципиально отличает их от других наций.

Невозможно описать в курсовой работе то многообразие блюд, которые я изучила в ходе работы. В данной работе приведены лишь некоторые рецептуры и технологии приготовления блюд французской кухни.

Так же мной были рассмотрены и показатели качества и безопасности кулинарной продукции. Я усвоила, что кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Я изучила и физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюд французской кухни на примере французского блюда «Цыпленок с морковью», и выяснила, что при механической и тепловой кулинарной обработке происходят глубокие изменения в продуктах. Правильная обработка влияет на качество готового блюда. Тепловая обработка обеззараживает продукты и повышает их усвояемость, однако она также может оказывать и отрицательное влияние на пищевую ценность продуктов.

В практической части работы я разработала новое блюдо «Цыпленок с морковью». Разработка нового блюда осуществляется путем контрольных проработок, для чего мной был составлен акта контрольной проработки блюда, Пользуясь справочной литературой рассчитала пищевую и энергетическую ценность блюда. Согласно методическим рекомендациям составила технологическую карту и технологическую схему этого блюда.

Все эти разработки можно было бы внедрить и на производствах г. Бреста. К примеру в ресторане высшей категории «Интурист», что находится на пр-те Машерова, 15, при гостинице «Интурист». В данном предприятии общественного питания питаются проживающие в гостинице, а это в большинстве иностранные граждане, в том числе и жители Франции, которым бы было очень приятно вдалеке от родины употреблять в пищу свои национальные блюда. Кроме того для приготовления данного блюда не требуется каких то особенных продуктов, требующих доставки из Франции, что конечно сказывалось бы и на цене блюда. Кроме того ресторан оснащён современным тепловым, механическим, холодильным и торгово-технологическим оборудованием, необходимым для приготовления блюда французской кухни «Цыпленок с морковью».