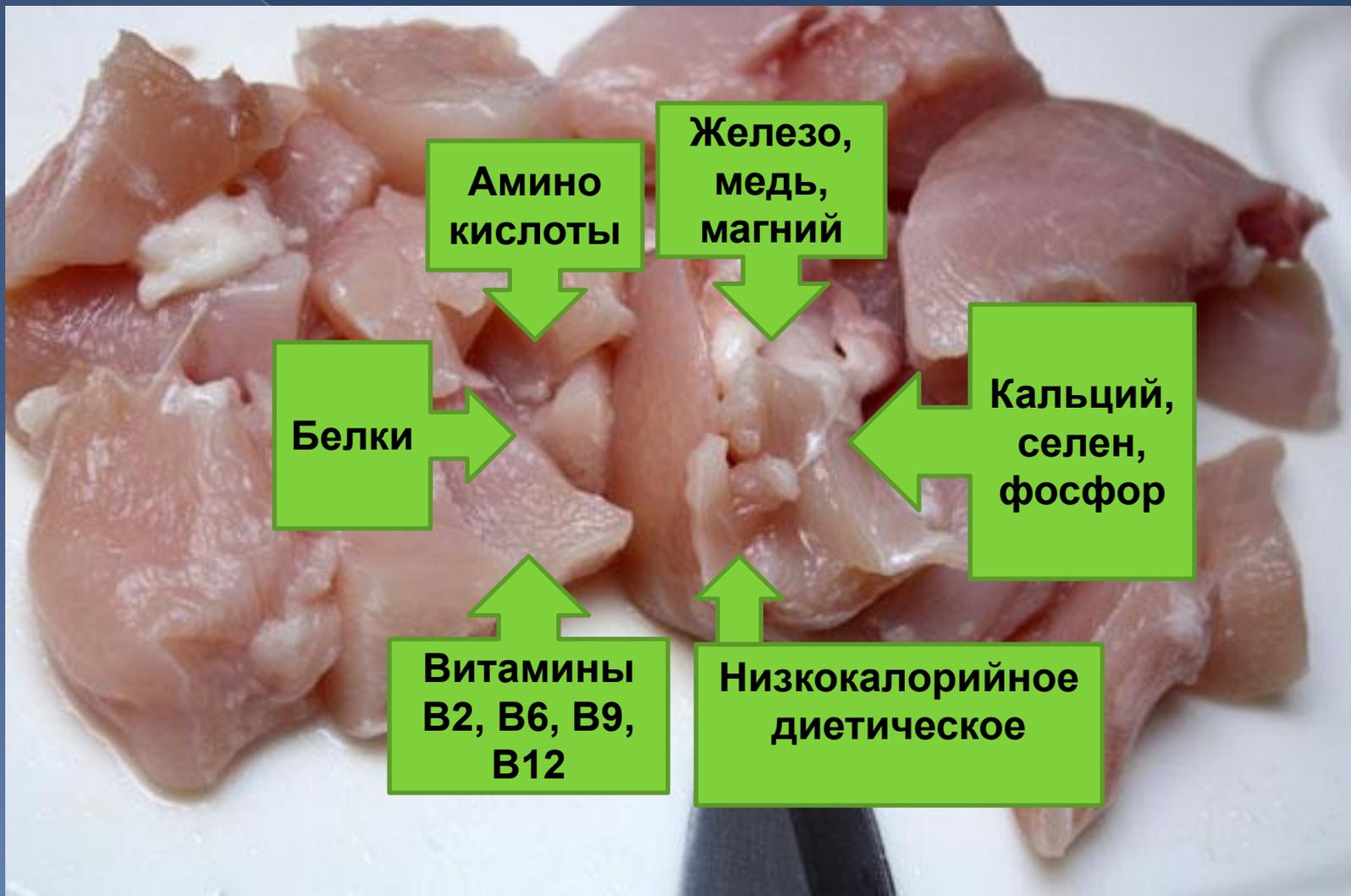


Влияние различных жидкостей для замачивания хлеба на качество рубленых изделий из куриного мяса

Работу выполнили обучающиеся
БОУ НПО «ПУ №21»: Гордеев Иван,
Кузьменко Анастасия,
Шимановский Максим
Руководитель: преподаватель
М.Е. Дойникова

ОМСК - 2012

В чем же польза куриного мяса?



Так полезно или вредно — есть куриное мясо?

- ◎ Специалисты говорят о том, что современная еда красивая, но не такая уж полезная.
- ◎ За 50 лет еда стала не только жирнее, но и значительно беднее по своему составу. По результатам специалистов очень сильно в продуктах сократилось содержание витаминов, железа и кальция.

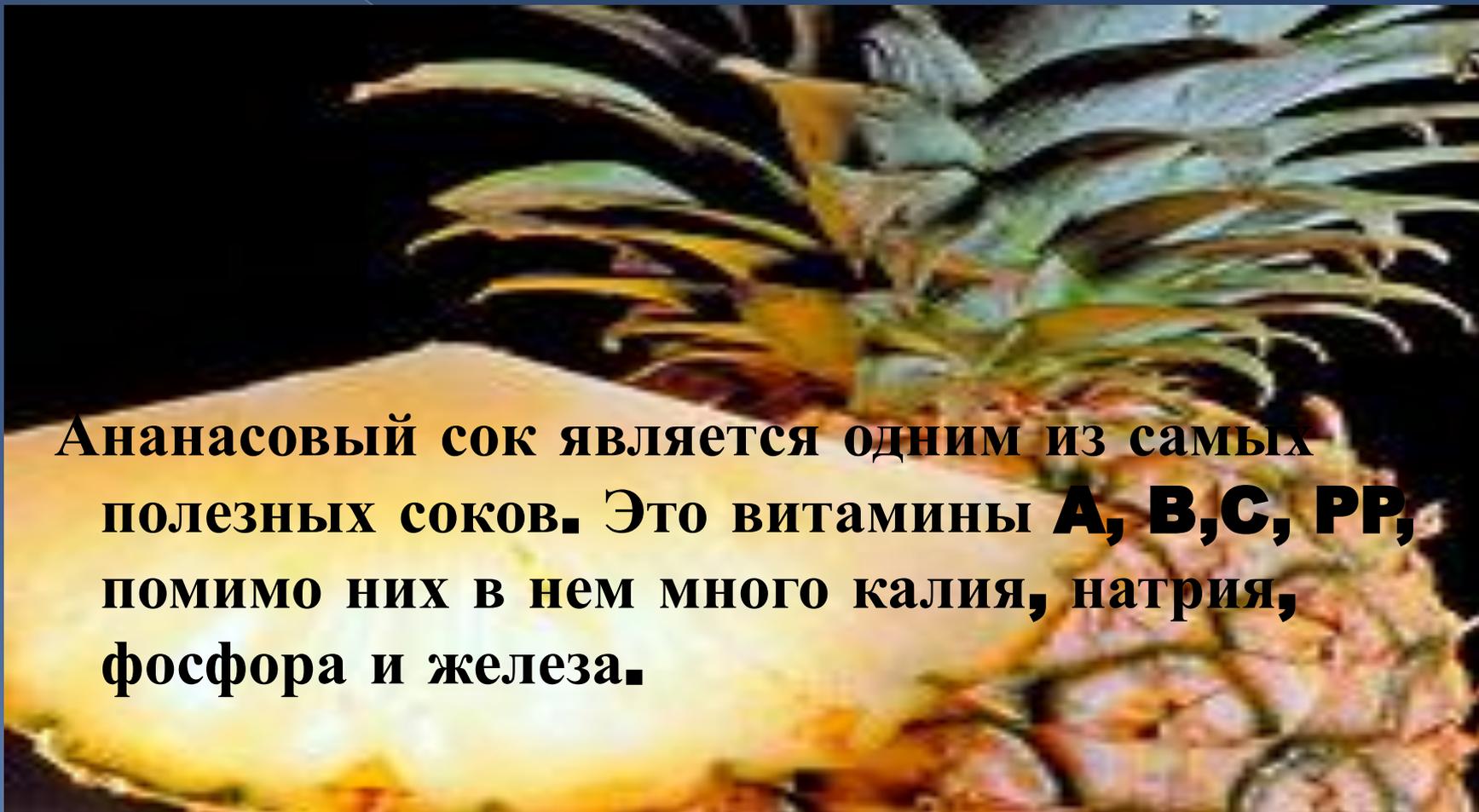
Задачами работы являются:

- 1. проанализировать литературу**
- 2. исследовать различные виды жидкости для замачивания хлеба в процессе приготовления котлетной массы**
- 3. подготовить рецепты приготовления котлет с различными видами жидкостей для замачивания хлеба**
- 4. приготовить котлеты с различными добавками и оценить их качество**

Ананасовый сок



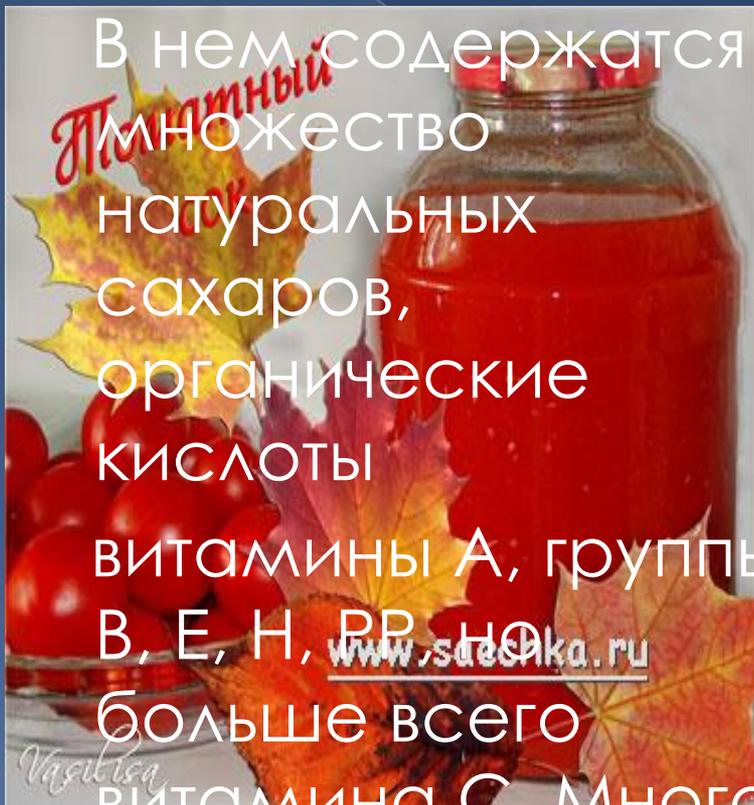
Ананасовый сок является одним из самых полезных соков. Это витамины **А, В, С, РР**, помимо них в нем много калия, натрия, фосфора и железа.



Томатный сок

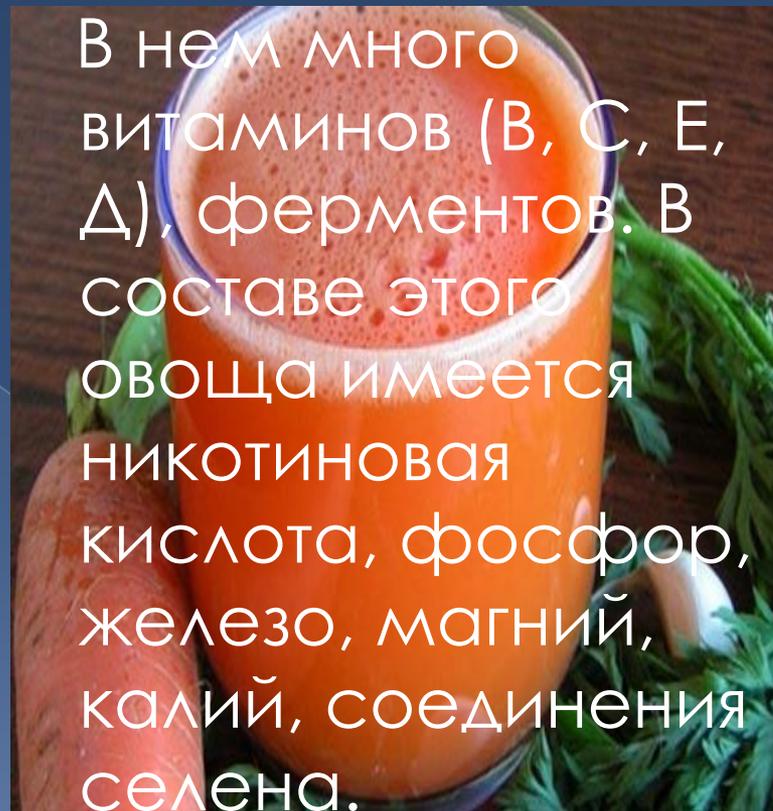


Сок моркови



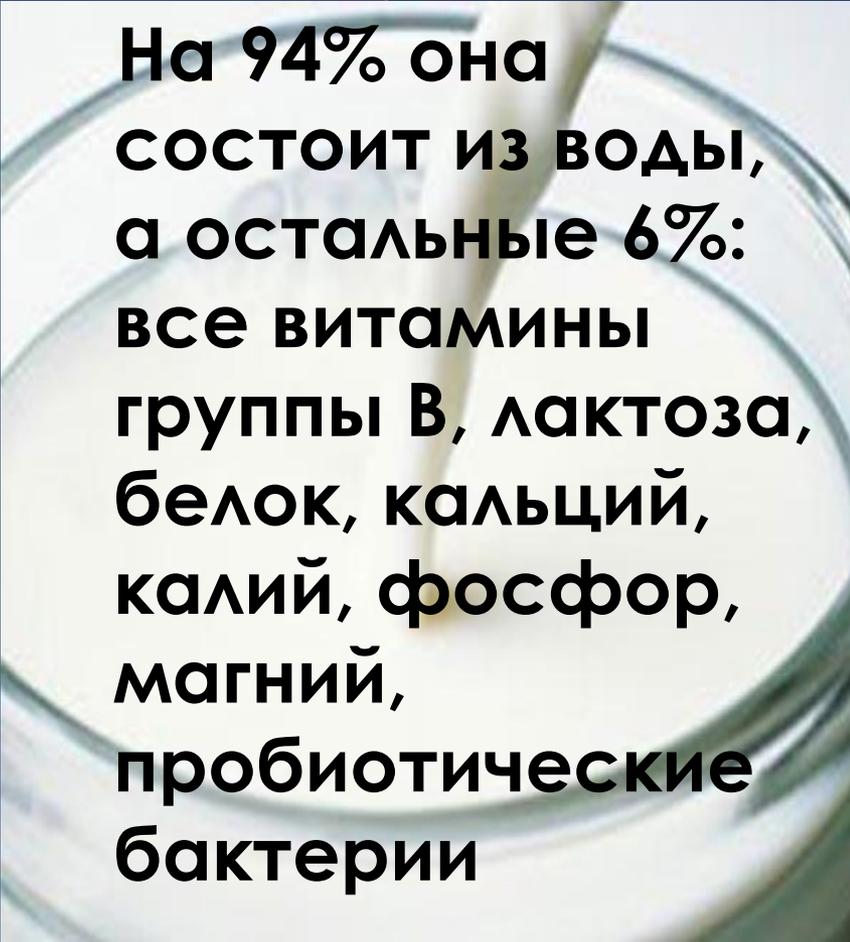
В нем содержится множество натуральных сахаров, органические кислоты, витамины А, группы В, Е, Н, РР, но больше всего витамина С. Много также минеральных веществ.

www.sadchika.ru



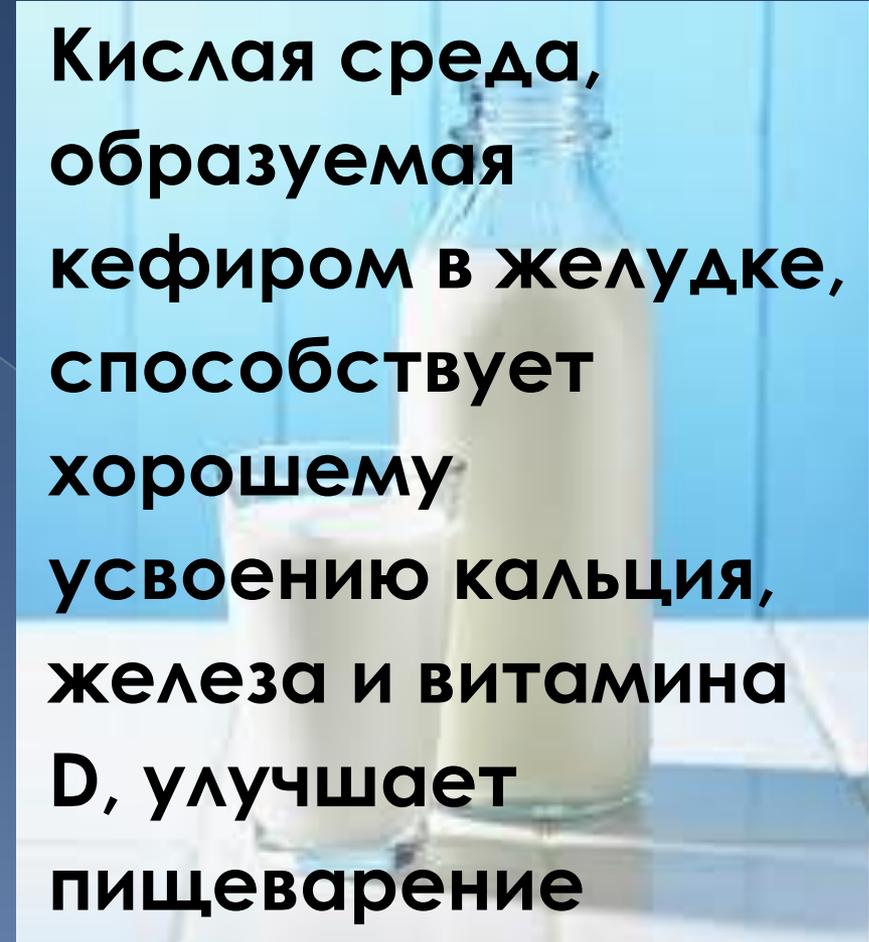
В нем много витаминов (В, С, Е, Д), ферментов. В составе этого овоща имеется никотиновая кислота, фосфор, железо, магний, калий, соединения селена.

Молочная сыворожка



На 94% она состоит из воды, а остальные 6%: все витамины группы В, лактоза, белок, кальций, калий, фосфор, магний, пробиотические бактерии

Кефир



Кислая среда, образуемая кефиром в желудке, способствует хорошему усвоению кальция, железа и витамина D, улучшает пищеварение



Чай

Чай избавляет от усталости, активизирует обмен веществ, нормализует сердечную деятельность, нормализуют пищеварительную и нервную систему.

В чае содержатся полезные микроэлементы: медь, фтор, железо, марганец, цинк, кальций.

Практическая часть работы

- Рецепт № 499 Сборника рецептов 2007 года.



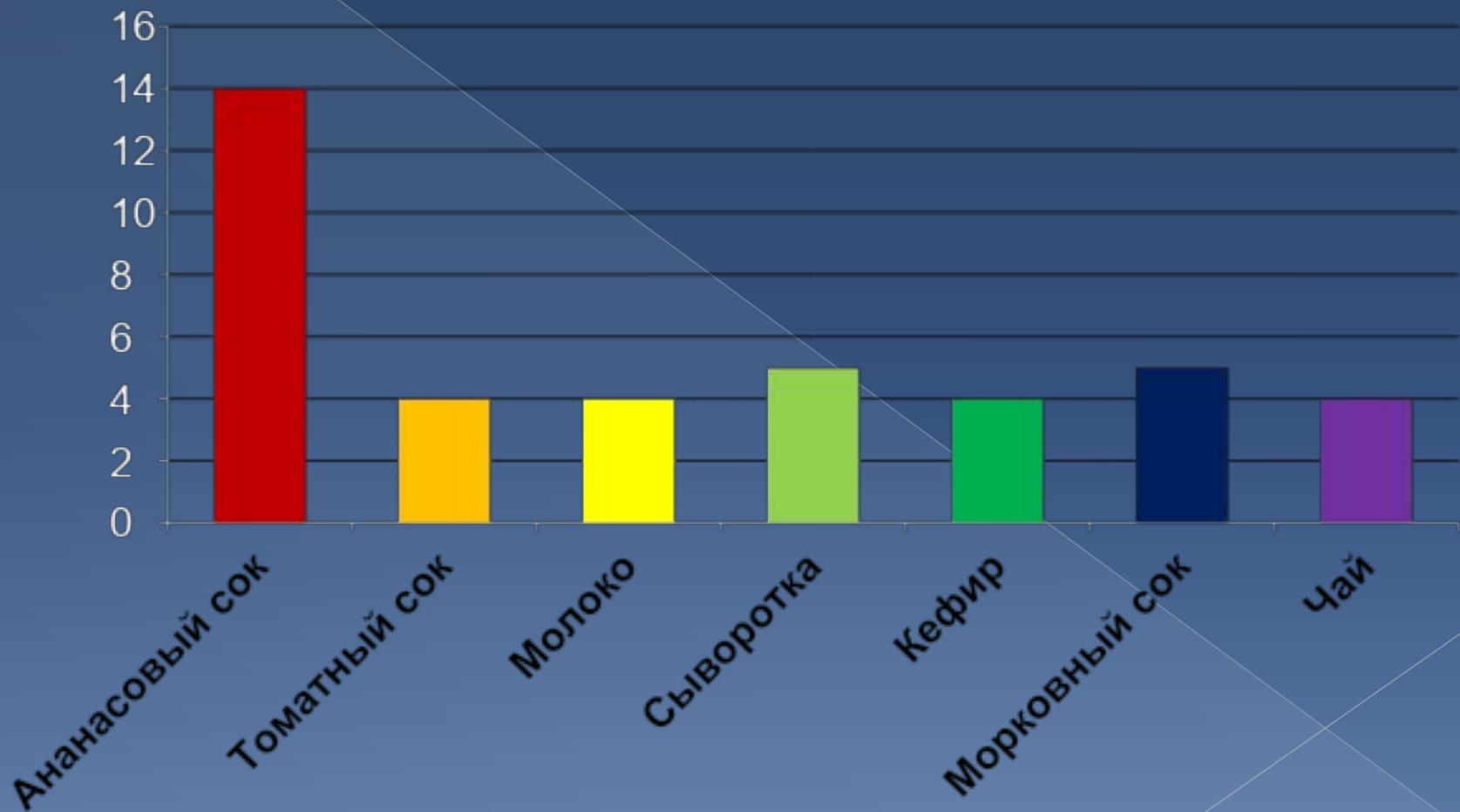
Практическая часть работы



Результаты дегустации

- Образец №1 (ананасовый сок) 14 ГОЛОСОВ
- Образец №2 (томатный сок) 4 ГОЛОСА
- Образец №3 (молоко) 4 ГОЛОСА
- Образец №4 (молочная сыворотка) 5 ГОЛОСОВ
- Образец №5 (кефир) 4 ГОЛОСА
- Образец №6 (морковный сок) 5 ГОЛОСОВ
- Образец №7 (чай-заварка) 4 ГОЛОСА

Результаты дегустации



Результаты органолептической оценки качества блюд

№ образца	Органолептическая оценка качества				Итог
	Внешний вид	Консистенция	Аромат	Вкус	
1 (ананасовый сок)	5	5	5	5	20
2 (томатный сок)	4	4,5	5	4	17,5
3 (молоко)	4	4,5	4	5	17,5
4 (молочная сыворотка)	5	5	4	5	19
5 (кефир)	5	4,5	5	5	19,5
6 (морковный сок)	4	4,5	4,5	5	18
7 (заварка черного чая)	4	4,5	4,5	5	18
Мах	5	5	5	5	20

Результаты органолептической оценки качества блюд



Выводы:

- 1) Приготовленные куриные котлеты обладают высокими органолептическими показателями, которые оценили при дегустации.**
- 2) Введение в традиционную рецептуру различных жидкостей для замачивания хлеба позволяет создать продукт с хорошими структурно-механическими свойствами и высокими органолептическими показателями.**
- 3) Выводы по биологической ценности приготовленных куриных котлет можно получить лабораторными методами исследований.**

**«Еда должна быть нашим
лекарством, а лекарство едой»
Гиппократ**



Спасибо за внимание!