

Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Курсовая работа

«Ассортимент, приготовление и способы
оформления и подачи горячих
фаршированных блюд из птицы и дичи»

Автор: Бызова Э.В.
Руководитель: Короткова Е.С.

г. Новокузнецк, 2022

Цели

Демонстрация знаний нормативной, технической, справочной и технологической документации, подготовленных по данной теме, развитие навыков подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента, изучить ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд из птицы и дичи.

Задачи

- ▶ изучить особенности технологии приготовления и оформления блюд из птицы и дичи;
- ▶ рассмотреть и разработать классификацию ассортимента и технологию приготовления блюд из птицы и дичи;
- ▶ изучить правила подготовки сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления;
- ▶ изучить требования к качеству блюд из птицы и дичи;
- ▶ подобрать оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из птицы и дичи.

Актуальность работы

Мясо, мясопродукты играют важную роль в питании человека, вследствие содержания в них высокоценных белков, значимых в энергетическом и пластическом отношении жиров, ряда витаминов, макро- и микроэлементов. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Мясо содержит также железо, которое хорошо усваивается организмом. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Для обогащения мясных блюд углеводами, витаминами и минеральными веществами, их подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий. Овощные гарниры содержат щелочные элементы и поддерживают в организме кислотно-щелочное равновесие. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразится вкус.

Актуальность работы

Ассортимент блюд из мяса очень разнообразен: многочисленные бульоны, филе, котлеты, отбивные, шашлык - это поможет разнообразить повседневный рацион, придать блюду превосходный вид и отличный вкус. Хорошие гурманы отлично знают, как в процессе приготовления сохранить полезные и вкусовые качества мяса, которые приобретут особое значение в рационе каждого человека.



Ассортиментный перечень



Котлета по-киевски жареная (Кнёли)



Рулет куриный с курагой и сыром



Курица, фаршированная субпродуктами, по-тацински



Рулет куриный с грибами

Ассортиментный перечень



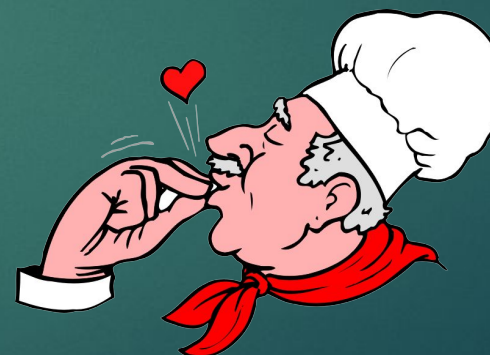
Цыпленок, фаршированный:
- пюре картофельным с беконом;
- лапшой с грибами



Утка, фаршированная, запеченная:
- яблоками;
- гречкой с грибами;
- айвой.



Гусь фаршированный



Технологии приготовления горячих блюд из мяса и птицы



Варка



Паровая обработка



Тушение



Су-вид



Томление



Фарширование

Рецептура блюда, оформление

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порц, г		Расход сырья и п/ф на 10 порц, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
1. Куры Филе грудки	156	139	156	1390
2. Яйца куриные	40	36	400	360
3. Масло сливочное	40	40	400	400
4. Сухари панировочные	20	20	200	200
5. Укроп	6,8	5	68	50
6. Соль поваренная пищевая	1	1	10	10
7. Специи Перец черный молотый	0.5	0.5	5	5
8. Масло подсолнечное рафинированное	150	150	1500	1500

Требования к качеству блюда

Внешний вид	Мясо птицы равномерно приготовлено, колер ровный. Показатель готовности мяса – выделение на разрезе бесцветного сока.
Цвет	Корочки – золотистый, цвет мяса на разрезе – свойственный выбранной части тушки птицы.
Консистенция	Корочка (если предусмотрена технологией) – мягкая, немного хрустит. Мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
Вкус и запах	Запеченного, жареного мяса птицы, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

Технология приготовления

1. Нарезка укропа



2. Нарезка, охлаждение
сливочного масла



3. Смешать масло и укроп



4. Подготовить филе, отбить
птицу



Технология приготовления

5. Объединить ингредиенты
(сформировать в форме шара)



6. Смочить в яйце,
запанировать в сухарях



7. Обжарить во фритюре
Температура составляет ~180 градусов



Результат:



Оформление и подача блюда



Оформление блюда производится
на большой круглой тарелке

Технологическая схема блюда



Инструменты, инвентарь

Наименование инструментов, инвентаря, посуды	Количество
Бак для пищевых отходов	2
Ведро	2
Вилка поварская	1
Горка для специй	2
Держатель для кухонных ножей	2
Держатель для разливательных ложек	2
Доска разделочная	3
Кастрюля 4-6 л	12
Кастрюля 8-10 л	5
Котёл для варки	1
Консервовскрыватель	2
Ложка разливательная 200 -250 мл	5
Ложка разливательная 500 мл	3
Ложки порционные для жира	2
Ножи для карбования и для резки овощей	2
Ножи "поварская тройка"	2
Противень	5
Сковороды 170-250 мм	5
Сковороды с ручкой 210 мм	5
Сита разные	2
Шумовка	2
Щипцы	1

Оборудование



Фритюрница



Плита индукционная



Весы фасовочные



Холодильный шкаф



Стол производственный

Заключение

Вкусные вторые блюда можно приготовить из курицы. Молодые куры лучше всего идут для жаренья, старые - для варки или рубленых котлет.

Заметим, что сегодня курица более чем доступна в нашей стране и, что приятно, российские птицефабрики, успешно пережив смутные времена, не умерли и радуют нас прекрасной, разнообразной, свежей продукцией. Курицу сегодня продают в магазинах, на рынках, на уличных лотках не только тушками, но и в разделанном виде.

Цель курсовой работы достигнута.

