

Письменная выпускная квалификационная работа

Специальность: Повар, Кондитер

Руководитель дипломной работы:
мастер производственного обучения
Богданова Алла Анатольевна

Тема: « Татарская кухня. Технология и отпуск
блюда «Азу по-татарски».

«Любовь к родному краю, родной культуре, к родной речи начинается с малого – с любви к своей семье, к своей стране, к её истории и культуре».

Д. С. Лихачев



Татарская кухня



Татарская кухня

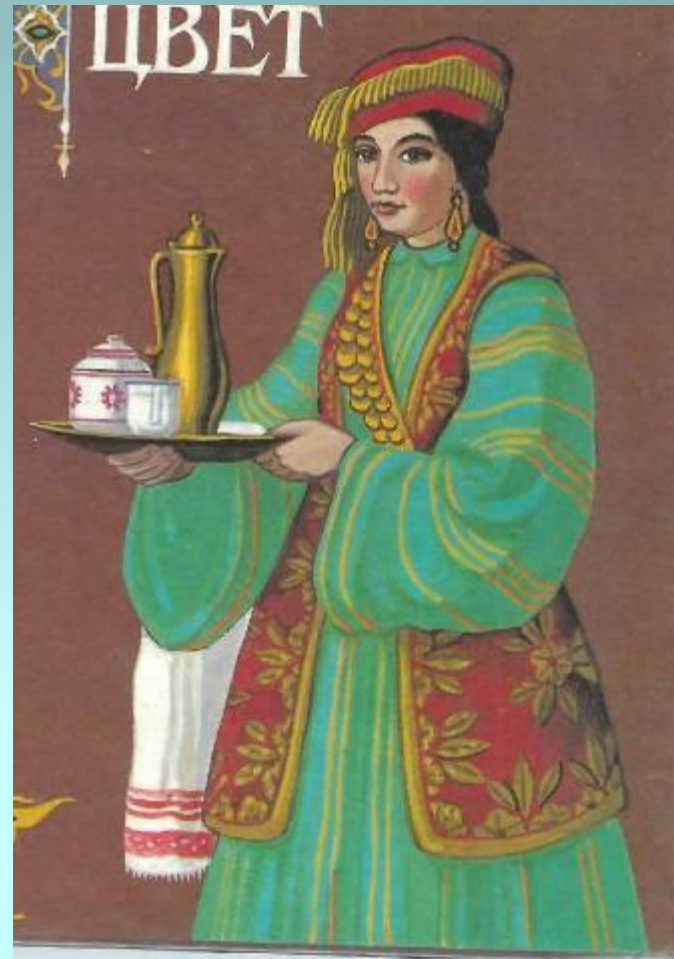
Из множества черт и примет складываются образы городов: у каждого из них – свое лицо, неповторимый облик, отличительный нрав. **Трудно представить этот образ еще без одной отличительной особенности – застольных традиций жителей и присущей им кухни,** интересующих путешественников и экскурсантов не меньше разных городских достопримечательностей.

Казань – некогда болгарский городок – укрепление, главный город Казанского ханства, казанского государства, сегодняшняя столица Татарстана – издавна славилась своими кулинарными традициями и богатым кулинарным наследием. Даже название ее переводится с татарского “котел”.

Наследница традиций Великих Булгар, перекресток торговых путей, место свидания Европы и Азии, неувядающая краса Востока... Каких только эпитетов не удостоивалась Казань от странствующих путешественников и купцов, поэтов и журналистов!

Татарская кухня

Сытная и вкусная, простая и изысканная, незатейливая и изобретательная – в таком свете предстает казанская кухня в отзывах многочисленных путешественников прошлого. “Обильного угощение” в конце XVI века в Казани запомнилось надолго посольству персидского шаха Аббаса I, казанским кушаньем был обставлен юбилейный стол русского царя Петра I, отметившего свое 50-летие в Казани в мае 1722 года.





Татарская кухня

- Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными традициями, уходящими вглубь веков. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней.
- Большое воздействие на татарскую национальную кухню оказали кухни соседних народов — русских, мари, удмуртов и др., а также народов Средней Азии, особенно узбеков, таджиков.
- Все кушанья можно разделить на следующие виды: жидкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой (также подававшиеся на второе), печеные изделия со сладкой начинкой, подававшиеся к чаю, лакомства, напитки.

Т АТАРСКАЯ КУХНЯ





**БЛЮДА ИЗ МЯСА
И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**





Горячие блюда

В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. На второе чаще всего подают отваренное в бульоне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, иногда слегка потушенное в масле с луком, морковью и перцем, консервированными огурцами. Если же суп готовят на курином бульоне, то на второе подают отваренную курицу, также порезанную на кусочки. На гарнир чаще используется отварной картофель, в отдельной чашке подается хрен. В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком (тутырган тавык).

Наиболее древним мясо-крупяным блюдом является бэлиш, запеченный в горшке. Его готовят из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины или гусиных и утиных потрохов) и крупы (пшено, полба, рис). К этой же группе блюд следует отнести тутырму, представляющую собой кишку, начиненную рубленой или мелко нарезанной печенью и пшеном (или рисом).

Блюда из татарской кухни



Фаршированная баранина (тутырган тэкэ).

Суп-лапша домашняя с мясом

Салма в бульоне.

Кыстыбый



Шулпа из баранины

Жаркое «Казань».

Казанский плов.

Тутырган-таук (курица, фаршированная яйцом и молоком).

Технология приготовления и отпуск блюда « Азу по-татарски»



Ангелина Владимировна

Рецептура:

Говядина – 600г
Картофель – 1000г
Огурцы солёные – 300г
Лук репчатый – 120г
Бульон мясной – 250г
Томат паста – 20г
Лавровый лист
Соль – 2г
Перец – 0,001г
Зелень – 10г



Характеристика сырья

- **Лук репчатый** – травянистое многолетнее растение. Самый распространённый вид луковых овощей. В репчатом луке содержится до 6 мг % эфирного масла, сахар (9 %), витамины С, В, РР и фолиевая кислота, минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо), азотистые вещества (до 1,7 %). По вкусу сорта лука, как правило, подразделяются на острые, полуострые и сладкие.
- **Картофель** – клубни картофеля богаты крахмалом. Содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины. Картофель занимает важное место в рационе питания, поэтому на предприятиях общественного питания его обрабатывают в массовых количествах. Для приготовления блюд лучше использовать столовые сорта картофеля, имеющие тонкую и плотную кожицу, небольшое количество мелких глазков и хороший вкус.

Мясо говядина – В состав мяса входят белки (11, 4 – 20,2 %), жиры (от 1, 2 до 49,3 %), углеводы (около 1,0%) , вода (от 55,0 до 85,0 %), минеральные вещества (от 0,8 до 1,3%), из макроэлементов – натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо из микроэлементов – йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец. Витамины – группы В, Н, РР, А ,Д ,Е, экстрактивные вещества в мясе – 0,3 до 0,5 %. Энергетическая ценность 100 г мяса в зависимости от его химического состава составляет от 105 до 404 ккал.

Кулинарный жир – это твёрдые жиры из смеси саламаса (растительных гидроинизированных жиров) с животными топлёными и растительными жирами. Кулинарные жиры содержат 99 % жира, имеют низкую температуру плавления (28-39 С). В зависимости от назначения в жиры вносят различные добавки: в витаминизированные – витамин А, в жиры для хлебобулочных изделий и печенья – фосфатиды. Кулинарные жиры делятся на две группы: растительные и комбинированные.

Огурцы солёные – для засолки используют коротко – плодные огурцы со сплошной мякотью, зелёного цвета. По качеству огурцы солёные делятся на 1 и 2 сорта. Огурцы 1 сорта – целые, помятые сплошной хрустящей мякотью длиной до 110 мм. Во 2 сорте допускаются огурцы уродливой формы, слабохрустящей консистенции. Содержание соли в огурцах 1 сорта должно составлять 2,5 – 3,5 %, 2 сорта 2,5 – 4,5 %.

Томат – паста – получают увариванием протёртой томатной массы в вакуум – аппаратах. Содержание сухих веществ 12, 15, 20 %. Томат – пасту вырабатывают несолёную 1 и высшего сортов. Томатные продукты высшего сорта должны быть оранжево – красного цвета, однородной консистенции, без частиц кожицы и семян, вкус и запах натуральные, свойственные данному продукту.

Соль – является природным кристаллическим продуктом, состоящим из соединения хлористого натрия и незначительной примеси минеральных солей. В составе чистого хлористого натрия на долю натрия приходится 39,4 %, на долю хлора 60,6 %. Поваренная соль среди всех вкусовых продуктов занимает первое место. Соль играет большую роль в организме человека: участвует в водно-солевом обмене, в образовании соляной кислоты желудочного сока, регулирует осмотическое давление в тканях, клетках человека и т.д. В организме человека содержится около 500 г хлористого натрия. Суточная потребность в поваренной соли составляет 10 – 15 г.



Лук почистить и нарезать полукольцами или четверть - кольцами.

Соленые огурцы, лучше всего бочковые, очистить от кожицы и нарезать небольшими брусочками, толщиной в 3-4 миллиметра.



Мясо нарезать продолговатыми кусочками, размером примерно с большой палец руки.

Хорошенько разогреть казан и в топленом масле, частями обжарить мясо. На сильном огне, до корочки – мясо, ни в коем случае, не должно пустить сок.

Переложить готовое мясо в чистую тарелку и отставить в сторонку.



Переложить мясо обратно, в казан. Посолить, приправить свежемолотой смесью перцев и хорошенько перемешать. Добавить в казан еще немного топленого масла и обжарить лук.



Перемешать и готовить несколько минут, не накрывая крышкой, чтобы выпарилась лишняя влага из помидоров и появился красивый, насыщенный томатный цвет.

Влить в казан мясной бульон, перемешать и оставить тушиться под крышкой, на медленном огне, почти до полной готовности мяса.



Тем временем, нарезанные соленые огурцы, переложить в кастрюльку и припустить в небольшом количестве бульона.

Теперь, нужно почистить картошку, нарезать её брусочками и обжарить в топленом масле, почти до полной готовности.

Самое время проверить готовность мяса, выправить вкус на соль и скорее всего на сахар, если используются свежие помидоры.



Переложить в казан подготовленные картошку и соленые огурцы. Аккуратно но тщательно перемешать и накрыв крышкой, оставить томиться на самом малом огне, еще 10-15 минут.



Пока азу томится на плите, как раз можно порубить зелень (петрушка, кинза) с чесноком.



Приятного аппетита!!!

Требования к качеству

- Консистенция – мягкая. Вкус и запах – овощей и специй. Кусочки мяса должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушеные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие. Цвет – от тёмно-красного до коричневого.
- Тушёные блюда хранят не более 2 часов.

Себестоимость – все затраты, связанные с изготовлением продукции, и её реализацией, выраженная в денежной форме. Расчёт продажной цены блюда (изделия) называется калькуляцией. Она оформляется в карточках типовой формы.

Организация ОАО

Предприятие Детское кафе «Машкина»

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

Наименование блюда «Азу по – татарски»

номер по сборнику раскладок _____

							№ 1 2010г.	
Пор. №	Наименование продуктов	Ед. изм.	Кол-во 1 пор	Кол-во 100 п	Цена за 1 кг	Сумма		
1.	Мясо говядина	кг	0,216	21,6	240-00	5184 - 00		
2.	Картофель	кг	0,133	13,3	15 -00	199 - 50		
3.	Огурцы солёные	кг	0,050	5,0	120 - 00	600 - 00		
4.	Лук репчатый	кг	0,042	4,2	15 - 00	63 - 00		
5.	Томат - паста	кг	0,020	2,0	60 - 00	120 -00		
6.	Жир кулинарный	кг	0,015	1,5	20 - 00	30 - 00		
7.	Мука пшеничная	кг	0,006	0,6	22 - 00	13 - 20		
8.	Чеснок	кг	0,001	0,1	70 - 00	7 - 00		
Общая стоимость набора						6216 - 70		
Стоимость 1 порции		62 - 17				Наценка $\frac{62-17 \cdot 300}{100} =$	186 - 51	
Продажная цена блюда		$62 - 17 + 186 - 51 =$				248 - 68		
Выход в готовом виде		350 г						

Утверждаю: Директор Морозова А.Н.
Заведующий производством Истомина В.А.

Калькуляцию составил Мубаракшин Р.С.





Эчпочмак (изделие из теста).

Бармак с грецкими орехами.

Вак бэлиш с рисом и мясом.

Перемячи с мясом.

Чэк-чэк (шарики из теста).





Али Баба
РЕСТОРАН
ТАТАРСКОЙ
КУХНИ
ПАНСИОНАТ "ПРИБРЕЖНЫЙ"

- профессиональное оборудование для приготовления и выпечки
- профессиональное оборудование для приготовления и выпечки
- профессиональное оборудование для выпечки и жарки
- профессиональное оборудование для выпечки и жарки
- профессиональное оборудование для выпечки и жарки

Sanber





Таким образом, несмотря на все изменения, привнесения и иностранные влияния основные характерные черты татарской кухни сохранились и остались ей присущими до настоящего времени, так как они стойко удерживались в народной кухне. Эти главные черты татарской кухни и татарского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких блюд с мучными изделиями, разнообразие мучных изделий, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, тортами и т. д.