

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ

**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

Поволжский казачий институт управления и пищевых технологий (филиал) ФГБОУ ВО «Московский
государственный университет технологий и управления им.К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)»

Кафедра «Естественнонаучные и технические дисциплины»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

**«Разработка рецептуры холодных закусок
на основе имбиря»**

Выполнил – Бухарцев Г.А.

Однако как самостоятельное блюдо или приправа на предприятиях общественного питания данное растение так и не заняло определённое место, поэтому мы в работе постараемся катализировать работу с имбирем на предприятии общественного питания и разработать технологическую схему на основе имбиря.



Рисунок 1. Внешний вид корня имбиря.

Цель исследования: разработать рецептуру и технологию приготовления фирменных блюд - закусок на основе имбиря для кафе ООО «Шик» города Самары.

Задачи исследования:

1. Изучить свойства имбиря как пищевого продукта, обладающего уникальными свойствами.
2. Рассмотреть особенности технологии приготовления холодных закусок на предприятиях общественного питания.
3. Разработать рецептуру холодных закусок с использованием имбиря и осуществить отработку технологии приготовления их в кафе ООО «Шик» города Самары.

- **Объект** – рецептура и технология приготовления закусок.
- **Предмет** – рецептура и технология приготовления закусок на основе имбиря.
- **Методы исследования:** теоретические – сравнительный анализ литературных источников по проблеме исследования, практические – метод сравнительного анализа литературных и экспериментальных данных, экспериментальные основанные на ГОСТ.

Таблица 2. - Характеристика макроэлементов входящих в состав имбиря, на 100 г продукта.

Название	Количество	% РДН
Калий	415,0 мг	17%
Кальций	16,0 мг	2%
Кремний	16 мг	53%
Магний	43,0 мг	11%
Натрий	13,0 мг	1%
Сера	1,1 мг	0,1%
Фосфор	34,0 мг	4%
Хлор	9,8 мг	0,4%

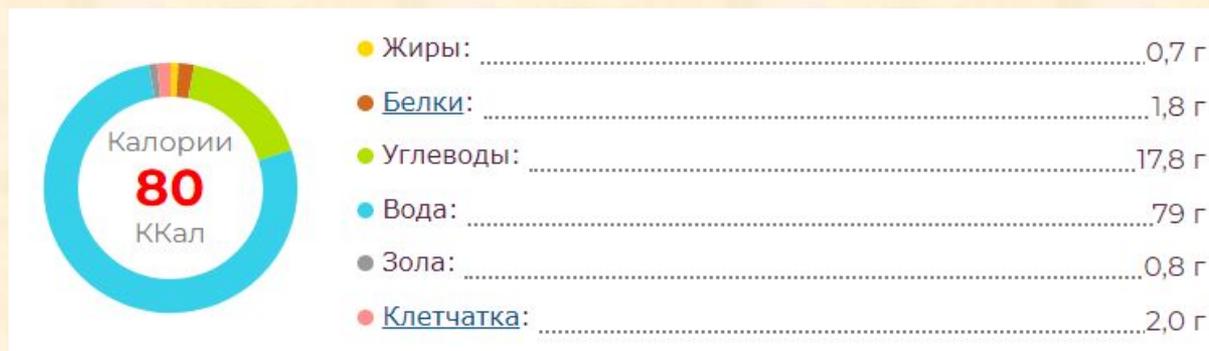


Рисунок 2. Пищевая ценность имбиря.

Таблица 13. - Анализ меню исследуемого предприятия

Наименование/Кулинарная продукция	ООО «Шик»	ИТОГО
Холодные блюда из рыбы и морепродуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Плато ди Маре» 2. «Гравлакс» 3. Тар - тар из сибаса 4. Тар - тар и тунца 5. Тар - тар из лосося 	5
Холодные блюда из мяса и субпродуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Плато ди Манзо» 2. Карпаччо из говядины 3. Мясное плато 	3
Холодные блюда из птицы и дичи	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Прошутто ди Парма» 2. Сырокопчёная утка 	2
Холодные блюда из овощей и грибов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Платто «Мисто» 2. Платто ди Верде 3. «Капрезе» 	3
Салаты	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Греческий» 2. «Филадельфия» 3. «Фреско» 4. «Римский» 5. Салат из молодого итальянского сыра 	5
Салаты-коктейли	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат-коктейль с сёмгой 	1
Закуски на хлебе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бутерброд с сёмгой 2. Кростини с ветчиной 3. Кростини с креветкой 	3

Новые блюда для кафе «Шик»

Тыквенный рулет с курицей, имбирем и грибами

ЭТАПЫ

Тыкву помыть, очистить от кожуры, семян и волокон. Нарезать кубиками и выложить на противень. Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут. Печеной тыквы получилось 560 г.

Грибы и курицу отварить в подсоленной воде до готовности, а затем очень мелко нарезать. Тыкву перетереть в блендере до пюреобразного состояния.

Желатин залить холодной водой и оставить набухать.

ФОТО ОТЧЕТ



В тыкву выжать сок апельсина. Туда же отправить имбирь, натертый на мелкой терке, соль и перец. Взбить яйца и добавить в тыквенную массу.

Ввести просеянную муку и перемешать.

Противень застелить пергаментом и смазать маслом. Вылить тыквенную массу на противень и распределить. Отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 20 минут.

Набухший желатин нагреть на медленном огне до 80 градусов.



Тыквенный рулет с курицей, имбирем и грибами

Перевернуть заготовку для тыквенного рулета на пищевую пленку.



Распределить куриное мясо и грибы



Полить майонезом и желатином.



Завернуть тыквенный корж с начинкой рулетом и отправить в холодильник на 3 часа



Охлажденный тыквенный рулет с курицей и грибами нарезать порционными кусочками



Внешний вид готового изделия



Фрагмент

Утверждаю
Директор
_____ М.Т. Волкова

ООО «ШИК»
"Название заведения"

Технико - технологическая карта № 7 от 20.12.2021

Тыквенный рулет с курицей, имбирем и грибами

1. Область применения
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Тыквенный рулет с курицей, имбирем и грибами вырабатываемое в "Название заведения".

2. Требования к сырью
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов
1	Тыква
2	Куры Филе грудки
3	Грибы Шампиньоны свежие
4	Яйца куриные
5	Мука Пшеничная высшего сорта
6	Сок апельсинный
7	Имбирь свежий (корень)
8	Желатин пищевой
9	Майонез Провансаль
10	Вода питьевая
11	Масло подсолнечное рафинированное

Утверждаю
Директор
_____ М.Т. Волкова

ООО «ШИК»
"Название заведения"

Технико - технологическая карта № 8 от 20.12.2021

Буженина из свинины в кефире, пряном рассоле из имбиря и чесночном соусе

1. Область применения
Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Буженина из свинины в кефире, пряном рассоле из имбиря и чесночном соусе вырабатываемое ООО «ШИК» и реализуемое в "Название заведения".

2. Требования к сырью
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов
1	Свинина шея
2	Кефир нежирный
Для рассола:	
3	Вода питьевая
4	Соль поваренная пищевая
5	Специи Лавровый лист
6	Зелень Розмарин
7	Имбирь свежий (корень)

Утверждаю
Директор
_____ М.Т. Волкова

ООО «ШИК»
"Название заведения"

Технико - технологическая карта № 9 от 20.12.2021

Севиче из гребешка, манго-соус, масло из розы и имбиря

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Севиче из гребешка, манго-соус, масло из розы и имбиря вырабатываемое ООО «ШИК» и реализуемое в "Название заведения".

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и д/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Масло из розы	5	5
2	Гребешок морской с/м	61	51
3	Лук репчатый	2,4	2
4	Перец острый свежий	1,4	1
5	Имбирь свежий (корень)	5	2
6	Масло оливковое Extra Virgin	3	3
7	Уксус тропический	5	5
8	Вассаби порошок	0,5	0,5

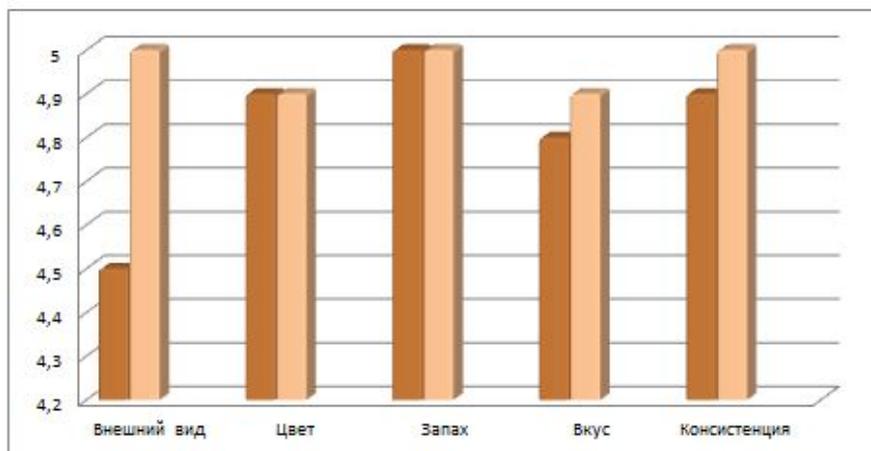


Рисунок 13. Органолептическая оценка фирменного блюда «Севиче из гребешка, манго-соус, масло из розы и имбиря»

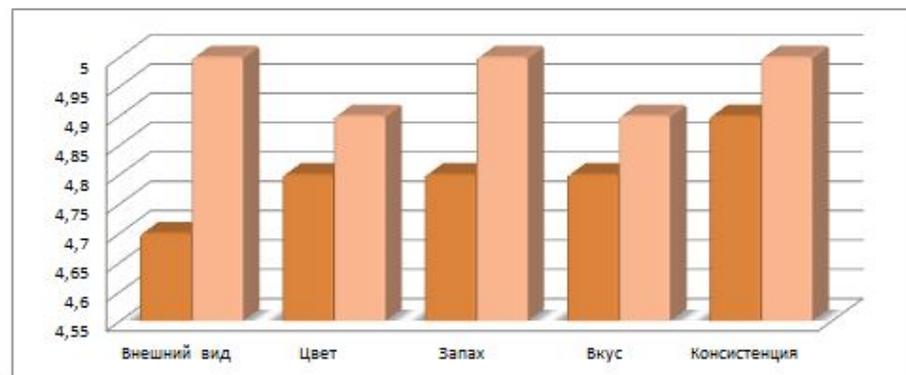


Рисунок 15. Органолептическая оценка фирменного блюда «Тыквенный рулет с курицей, имбирем и грибами»

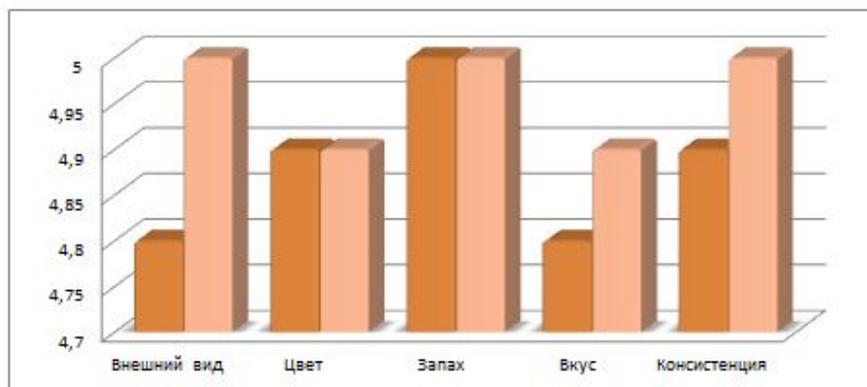


Рисунок 14. Органолептическая оценка фирменного блюда «Буженина из свинины в кефире, пряном рассоле из имбиря и чесночном соусе»

Заключение

В конце необходимо отметить, что цель достигнута. Нами было разработано три рецептуры и технико-технологические карты на следующие холодные закуски:

- Севиче из гребешка, манго-соус, масло из розы и имбиря
- Буженина из свинины в кефире, пряном рассоле из имбиря и чесночном соусе
- Тыквенный рулет с курицей, имбирем и грибами

Во время прохождения преддипломной практики была проведена органолептическая экспертиза разработанных нами блюд.

Органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводили сотрудники предприятия согласно ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Блюда из имбиря, холодные закуски. Если вы любите блюда в азиатском стиле, если вы любите острую пищу, то разработанные нами чудесные закуски как раз для вас.

Спасибо за внимание!