

«Институт пищевых технологий и дизайна»

филиал

Государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

**РАЗРАБОТКА НОВОГО АССОРТИМЕНТА
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ПТИЦЫ И
ТЕХНОЛОГИИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОКОНВЕКТОМАТА В
РЕСТОРАНЕ «СИНДБАД» Г. НИЖНЕГО
НОВГОРОДА**

Выполнила: Козлова Полина Валерьевна

Студентка группы: ОП-11-17

Актуальность

Актуальность темы дипломной работы заключена в том , что блюда из птицы все больше становятся востребованным блюдом в питании. Неоднократно вносят новые изменения в блюда в предприятии общественного питания. Для того, чтобы блюда из птицы приносили больше пользы организму человека, надо соблюдать необходимые требования для их приготовления.

Цель:

«Разработка нового ассортимента кулинарной продукции из птицы и технологии их приготовления с использованием пароконвектомата в ресторане «Синдбад»

Задачи:

- дать характеристику предприятию ресторану «Синдбад».
- проанализировать ассортимент кулинарной продукции ресторана «Синдбад».
- разработать рецептуры и технологию приготовления новых фирменных блюд.
- разработать технологию производства блюд и оценку пищевой ценности.
- оформить опытно-экспериментальную проработку выбранных блюд и составить технико-технологических карты на разработанные блюда.
- произвести расчет себестоимости новых фирменных блюд.

Общая характеристика ресторана «Синдбад»

- Ресторан «Синдбад» располагается в Нижегородском районе города Нижнего Новгорода по адресу: Верхне-Волжская набережная, д.9/1.
- Ресторан работает: будни с 12.00-24.00ч, по выходным с 12.00-02.00ч .
- Ресторан «Синдбад» предлагает нам:
 1. Восточную кухню;
 2. Бизнес-ланч;
 3. Кофе с собой;
 4. Детскую комнату;
 5. Караоке и проектор;
 6. Доставка еды, бесплатная доставка;
 7. Изысканные блюда от Шеф-повара;
 8. Просторный зал на 56 посадочных мест.



АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ РЕСТОРАНА «СИНДБАД»

Меню ресторана «Синдбад» разнообразно: содержит 60 наименований по разным видам групп. Холодные блюда и закусок- 17 ; супов- 6 ; Мучные изделия- 8 ; Горячих закусок- 6 ; Основные горячие блюда- 17 ; Десерты- 6

Структура меню представлена диаграммой.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
НА БЛЮДО «КУРИНАЯ ГРУДКА С ЗАПЕЧЕННЫМ ОВОЩНЫМ
ГАРНИРОМ»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Куриная грудка с запеченным овощным гарниром», вырабатываемое рестораном «Синдбад» и реализуемое в ресторане «Синдбад».

2. Перечень сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Куриная грудка с запеченным овощным гарниром», должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3.Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Куриная грудка	110	100
Йогурт 3,2%	70	70
Сливки 35%	50	50
Имбирь(корень)	15	11,1
Зелень Кинза	5	5
Помидоры черри	25	25
Перец болгарский	67	50,3
Кабачок	45	40,5
Гарнир	-	116
Смородина свежая	30	28,2
Сахар	1,5	1,5
Вода	15	15
Выход	-	236/116/45

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологического процесса:

Сначала нужно подготовить куриную грудку: обрезать кожу и жир. Потом замариновать грудку на 24 часа в маринаде на холоде. В маринад входит: смешать йогурт, сливки и кинза. Потом аккуратно достать грудку и отправить готовиться в пароконвектомат при 180 градусов на 50 минут, периодически проверяя. После, как грудка будет готова выложить и положить чистые в пароконвектомат овощи: кабачок, перец болгарский и помидоры черри при 160 градусов на 10-15 минут. Для соуса нужно проварить смородину красную с сахаром и водой, потом взбить блендером несколько раз. Перед подачей разрезать курицу и полить ее соусом, рядом разложить готовые овощи.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

Блюдо «Куриная грудка с запеченным овощным гарниром» подается в средней столовой тарелке, $d=33\text{см}$. Температура подачи блюда должна быть не ниже 65 С.

Срок хранения блюда не более 2-3 ч с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид- овощи разрезаны пополам, курица порезана на средние куски ;

Цвет- от белой до золотистой корочки ;

Вкус- пряный, куриный;

Запах- свойственным продуктам;

Консистенция- курица мягкая и сочная. Овощи мягкие, без хруста.

6.2. Микробиологические показатели мяса должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.12.

7. Пищевая и энергетическая ценность «Куриная грудка с запеченным овощным гарниром» на выход 313г продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность , ккал
28,5	17,4	17	338,6



Себестоимость блюда «Куриная грудка с запеченными овощным гарниром» составляет 72,66 (218 рублей при наценке 300%)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 НА БЛЮДО «ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ И СОУСОМ»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Запеченное филе бедра индейки с овощным гарниром и соусом», вырабатываемое рестораном «Синдбад» и реализуемое в ресторане «Синдбад».

2. Перечень сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Запеченное филе бедра индейки с овощным гарниром и соусом», должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Филе индейки	220	220
Мёд натуральный	60	60
Соевый соус	40	40
Брокколи	50	48,5
Цветная капуста	45	42,8
Фасоль стручковая	40	38,8
Гарнир	-	130
Вишня маринованная	20	27
Красное сухое вино	15	15
Выход	-	320/130/42

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологического процесса:

Филе бедра индейки очищенное, маринуют на 2 ч в мёде и соевом соусе на холоде. Потом аккуратно вынимают и в маринаде отправляют готовить в пароконвектомат при 180 градусов на 40-50 минут. Потом готовое бедро вынимают и промытые овощи: брокколи, цветную капусту и фасоль стручковую закладывают в пароконвектомат при 160 градусов на 10-15 минут. Для приготовления соуса смешивают вишню маринованную и красное вино в блендере несколько раз. При подаче индейку полить соусом и рядом выложить овощи.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

Блюдо «Запеченное филе бедра индейки с овощным гарниром и соусом» подается на средней столовой тарелке, $d=33\text{см}$. Температура подачи должна быть не ниже 65 С. Срок хранения не более 2-3 ч с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид- курица нарезанная кусками, на поверхности соус. Овощи рядом уложены;

Цвет- от золотистого до светло-коричневого;

Вкус- пряный, куриный;

Запах- свойственным продуктам;

Консистенция- Индейка мягкая и сочная. Овощи доведены до готовности, без хруста.

6.2. Микробиологические показатели мяса должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.12.

7. Пищевая и энергетическая ценность «Запеченное филе бедра индейки с овощным гарниром и соусом» на выход 394г продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
37,8	20,4	60,2	575,6



Себестоимость блюда «Запеченное филе бедра индейки с овощным гарниром и соусом» составляет 135,7(407 рублей с наценкой 300%)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 НА БЛЮДО «ЗОЛОТИСТОЕ БЕДРО УТКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Золотистое бедро утки в собственном соку», вырабатываемое рестораном «Синдбад» и реализуемое в ресторане «Синдбад».

2. Перечень сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Золотистое бедро утки в собственном соку», должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепттура

Наименования сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Бедро утки	189	189
Кус-кус	55	55
Груша	80	50,4
Красное сухое вино	70	70
Зерна граната	100	60
Огурец	12	11,4
Редиска	10	9,3
Микро зелень	7	7
Маслины	5	5
Гарнир	-	138
Выход	-	189/138/130

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Описание технологического процесса:

Бедро утки промывают, солят и ставят в паровектомат при 165 градусов на 30-40 минут. Кус-кус промывают и солят, заливают водой и готовят в закрытой крышке 5-7 минут. Из груши делают карамельные шарики: очищают от семян и кожи, добавляют сахар и придают форму на сковороде. На гарнир тонко режут огурец, редиску и добавляют микро зелень, предварительно промыв. Можно для украшения добавить маслины, предварительно просуши их и измельчить. Смешивают зерна граната и красное вино в блендере несколько раз. При подаче тарелку поливают немного красным соусом, на соус кладут кус-кус, сверху утку политую жиром, в котором она готовилась в паровектомате. Рядом укладывают овощи, зелень и маслины.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

Блюдо «Золотистое бедро утки в собственном соку» подается в средней столовой тарелке, $d=33\text{см}$. Температура подачи должна быть не ниже 65 С. Срок хранения не более 2-3 часа с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид-кус-кус в форме кольца, сверху бедро утки политое жиром, рядом гарнир из карамельной кукурузы и овощей с зеленью и маслинами ;

Цвет- от светло- до темно- коричневого;

Вкус- пряный, куриный ;

Запах- свойственны продуктам;

Консистенция-утка мягкая и сочная. Овощи хрустящие. Кус-кус рассыпчатый и проваренный.

6.2. Микробиологические показатели мяса должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.12.

7. Пищевая и энергетическая ценность «Золотистое бедро утки в собственном соку»
на выход 314г продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
33,6	16,1	26,9	386,9



Себестоимость блюда «Золотистое бедро утки в собственном соку» составляет 181,68 (545 рублей с наценкой 300%)

Заключение:

В данной выпускной квалификационной работе были выполнены все поставленные задачи.

В первой главе была рассмотрена общая характеристика и описание предприятия ресторана «Синдбад», структура управления предприятия, а также проведен анализ меню по группам блюд и способам тепловой обработки.

Во второй главе представлены и разработаны три новых сложных горячих блюда такие, как: «Куриная грудка с запеченным овощным гарниром», «Запеченное филе бедра индейки с овощным гарниром и соусом» и «Золотистое бедро утки в собственном соку», по каждому из них составлены технологические схемы с перечнем основных операций, проведены опытно-экспериментальные проработки блюд, также был произведен расчеты пищевой и энергетической ценности данных блюд.

Работа цели достигнута. Новые разработанные блюда имеют практический характер.