

Технологический процесс  
приготовления и  
приготовление кабачки  
фаршированные

**Цель** курсовой работы: разработка технологии приготовления и приготовление нового блюда

**Задачи** курсовой работы:

- изучение ассортимента и технологического процесса приготовления кабачков фаршированных;
- изучение характеристики сырья и полуфабрикатов;
- разработка технологии приготовления и технологической документации на фаршированные кабачки;
- изучение организации технологического процесса приготовления фаршированных кабачков;



Рис. 1 – Схема ассортимента «Кабачков фаршированных»



Рис. 2 Ассортимент фаршированных овощей

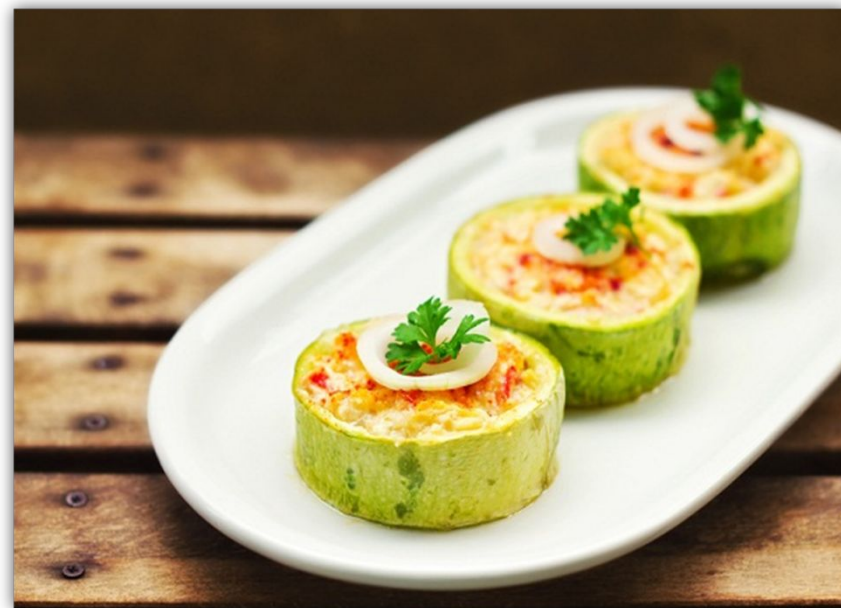


Рис.3 Оформление кабачки фаршированные овощами



Рис.4 Подача кабачков фаршированных



Рис. 5 Поддача кабачков фаршированных

Состав блюда	Рецептура, нетто,	Содержание в 100г съедобной части (хим. состав), г				Содержание в рецептуре, г			
		белков	жиров	углеводов	энергетич. ценность	белков	жиров	углеводов	энергетич. ценность
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Кабачки свежие	110	0.6	0.3	4.6	23.5	0.66	0.33	5.06	25
Рис	42	6.7	0.7	78.9	348.7	2.814	0.294	33.138	140
Грибы шампиньоны	10	4.3	1	1	30.2	0.43	0.1	0.1	3
Морковь свежая	10	1.3	0.1	6.9	33.7	0.13	0.01	0.69	4.04
Лук репчатый свежий	10	1.4	-	10.4	41	0.7	-	5.2	23
Куркума молотая	3	12.7	13.8	58.7	409.6	0.381	0.414	5.87	28
Кориандр молотый	3	12.3	17.7	13.1	260.9	1.23	1.77	1.31	26
Масло подсолнечное	10	0	99.9	0	899.1	-	9.99	-	89.1
Соль пищевая	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Перец черный молотый	3	-	-	-	-	-	-	-	-
Сметана 15%(маложирная)	20	2.6	15	3	157.4	0.52	3	0.3	30.22
Петрушка (зелень) свежая	8	3.7	0.4	7.6	48.8	0.296	0.032	0.608	4
Итого сырьевого набора	232	-	-	-	-	7.161	15.94	52.276	372.36
Итого с учетом коэффициента усвояемости (Ку)	-	-	-	-	-	6	15	50	-
Потери, %	26.7	-	-	-	-	6	12	9	10
Выход блюда, г	170	-	-	-	-	6	13.2	46	327

Таблица 1 - Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Кабачков фаршированных»

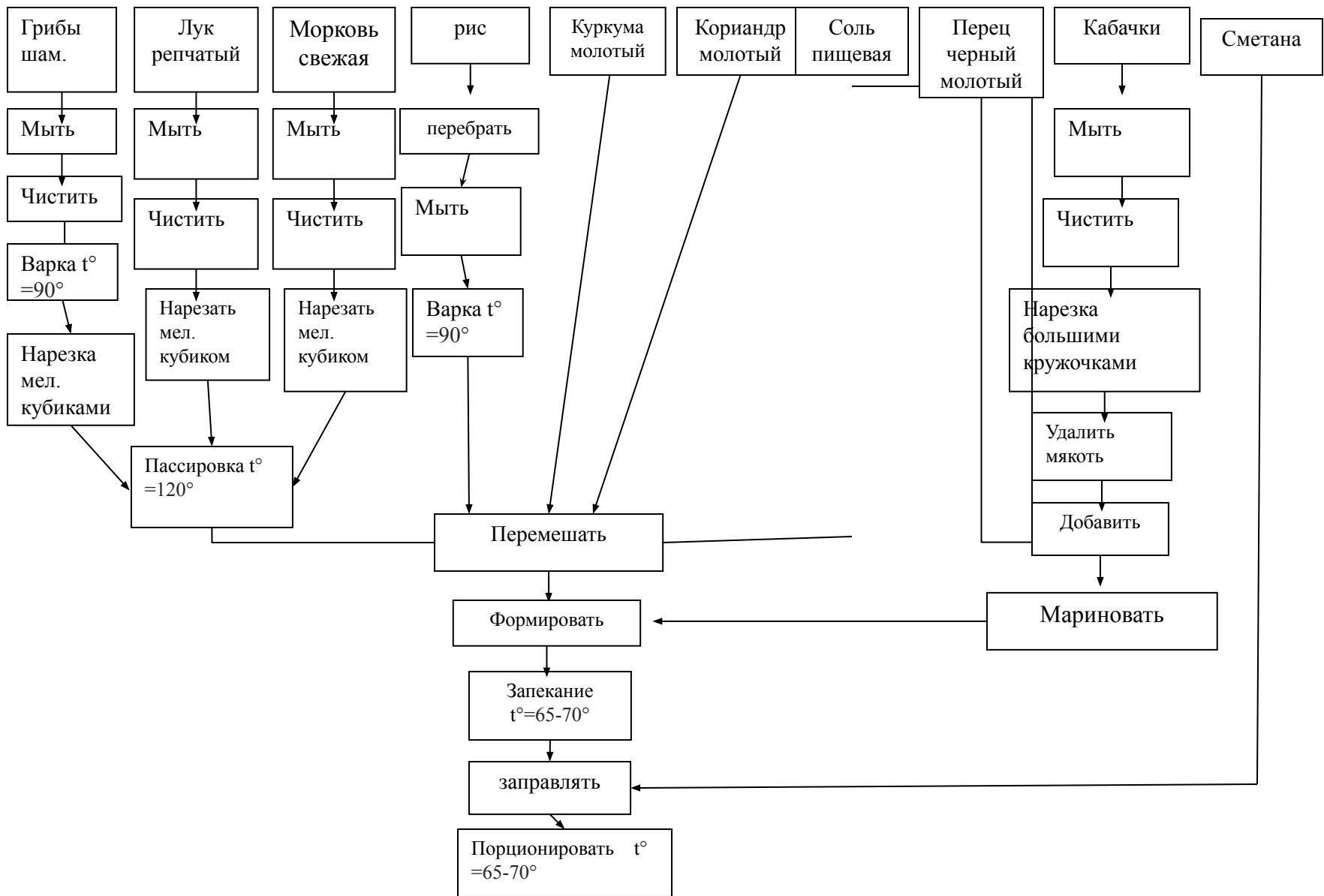
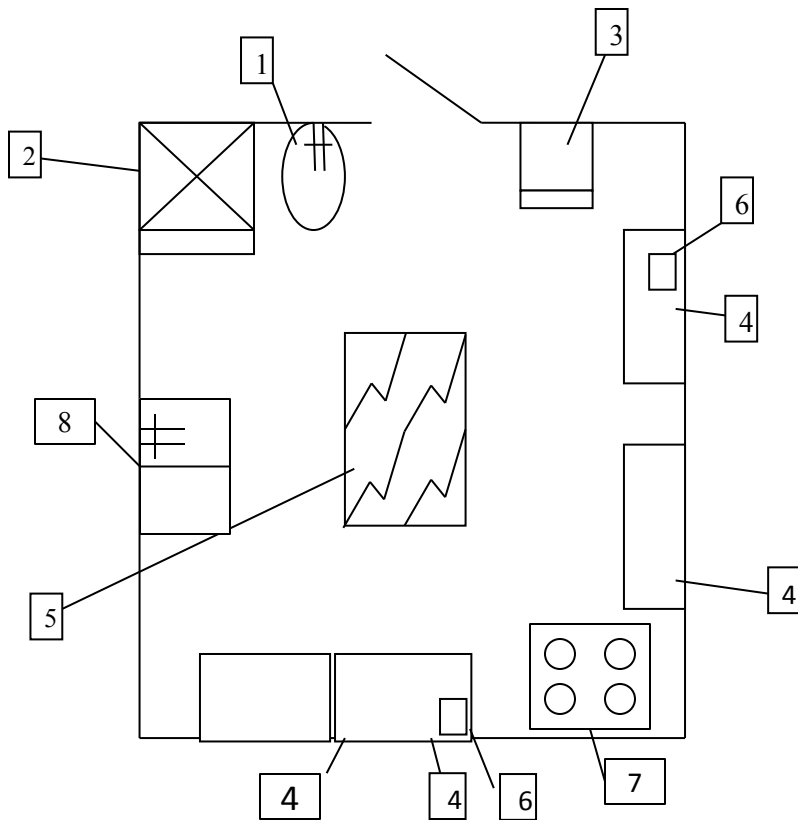


Таблица 2 – Технологическая карта на приготовление “Кабачков фаршированных”

Критерий оценивания	Отлично 5	Хорошо 4	Удовлетворительно 3	Плохо 2	Неудовлетворительно 1
Внешний вид	Готовое блюдо аккуратно и красиво оформлено	Небрежное оформление, наличие плёнки	Отсутствие оформления	Присутствуют посторонние примеси	Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые и т.д.
Консистенция	Однородная, нежная	неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда	подсыхание поверхности изделий, нарушение формы	Слишком жидкая или густая	Водянистая или наоборот слишком густая
Цвет	Однотонный;	Однотонный, другой оттенок	Серый	Неравномерный	Полное несоответствие данному в рецептуре цвету, лишние цветовые примеси
Вкус	Нежный, в меру соленый, в меру острый	Слегка не доведено до вкуса	Слабовыраженный, очень мало соли	Посторонние привкусы, много специй и соли	Тухлый, посторонние привкусы, сильный пересол; нельзя исправить
Запах	Приятный	Слабовыраженный запах пассированных овощей	Нейтральный	Несвойственный, ярковыраженный запах овощной пассировки	Посторонние запахи (запах тухлых овощей); нельзя исправить

Таблица 3 Шкала оценки органолептических показателей





№	Оборудование
1	Моечная раковина
2	Холодильный шкаф
3	Шкаф овощной
4	Производный стол
5	Эл. Плита
6	Весы
7	Жарочный шкаф
8	Стол производственный ванны

Табл. 4 Компановка оборудования в горячем цехе для изготовления кабачков фаршированных

Технологический процесс  
приготовления и  
приготовление кабачки  
фаршированные