КУРСОВАЯ РАБОТА

студентки группы 233 ТП
по специальности
«технология продукции
общественного питания»
Скворцова Дарья Андреевна

ТЕМА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Особенности использования новых технологий и современного оборудования при приготовлении сложных горячих блюд из вырезки

ЦЕЛЬ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Разработать и представить сложные горячие блюда из вырезки, с использованием новых технологий и современного оборудования на предприятие общественного питания, а именно в ресторане «Скотина».

ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1) представить меню ресторана;

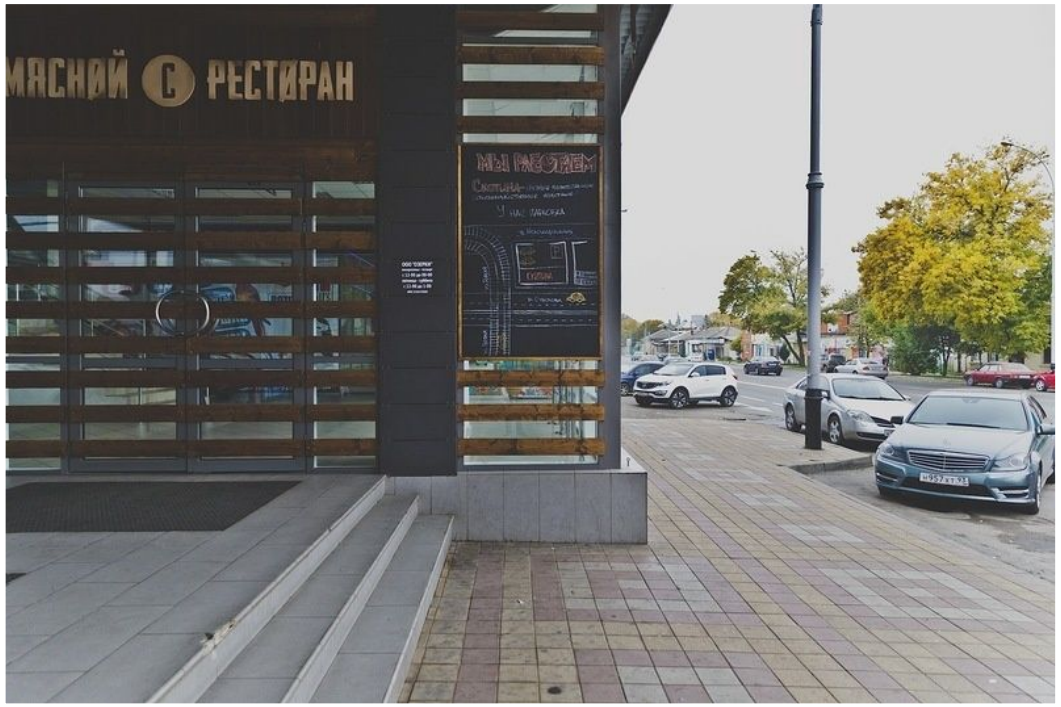
2) изучить организацию работы горячего цеха;

3) разработать сложные горячие блюда из вырезки;

4) составить к разработанным блюдам технико-технологические карты и калькуляционные расчёты;

5) рассмотреть организацию рабочих мест и внести предложения по использованию современного оборудования, с целью совершенствования технологического процесса.

РЕСТОРАН «СКОТИНА»



Ресторан находится в городе Краснодаре по адресу улица Суворова, д.64.

График работы :
Ежедневно,
12:00-00:00

АНАЛИЗ МЕНЮ РЕСТОРАНА «СКОТИНА» ПОКАЗЫВАЕТ:

Меню ресторана «Скотина» имеет широкий ассортимент разнообразных блюд и закусок из мяса, так как специализируется на них. Но также имеет богатый ассортимент блюд из овощей, десертов, соусов и выпечки, а также таких закусок, как: соленья, сыры, копчёности и сыровяленое мясо. Из выше сказанного текста можно сделать вывод, что особенно популярны блюда из говядины, такие как: пирог мясника с говяжьим ребром и грибами, пельмени на ржаной муке с говядиной и пряным соусом, отварная говядина в бульоне. Данные блюда рекомендованы постоянными посетителями этого заведения. В ресторане маленький ассортимент горячих блюд, рассчитанных на компанию, что наталкивает на мысль предложить разнообразить данный раздел меню мясного ресторана «Скотина».

ПРИ СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ УЧИТЫВАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ФАКТОРЫ:

- расположение ресторана;
- наличие конкурентов;
- контингент посетителей;
- желания и предпочтения посетителей;
- квалификация поваров;
- оснащение предприятия;
- сложность приготовления блюд;
- оформление блюд;
- ценовая политика предприятия.

Характеристика основного используемого сырья

Говядина поступает остывшей (остывала в естественных условиях не менее 6 часов), охлажденной (охлажденная до температуры в толще мышцы +4 – 0) и мороженной (искусственно замороженная до температуры в толще мышцы не выше - 6). Технологический процесс обработки мяса состоит из следующих операций: оттаивание, обмывание и обсушивание, разделывание туш, обвалка, жиловка и зачистка, изготовление полуфабрикатов.

При поступлении говядины, необходим следующий перечень документов:

- маркировка (т. е. этикетка, ярлык или вкладыш, который вкладывается в упакованный мясной продукт, не путать с клеймом);

- ветеринарные сопроводительные документы (территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние мяса).

Наиболее ценными частями говядины являются: вырезка и филе (нежная часть мяса, нежирная, без прожилок), ядро грудинки (сочное плотное мясо), средняя часть грудинки (содержит немного костей, наиболее постная, но достаточно питательная часть), кострец – внутренняя часть.

ОСОБЕННОСТИ РЕСТОРАНА «СКОТИНА»

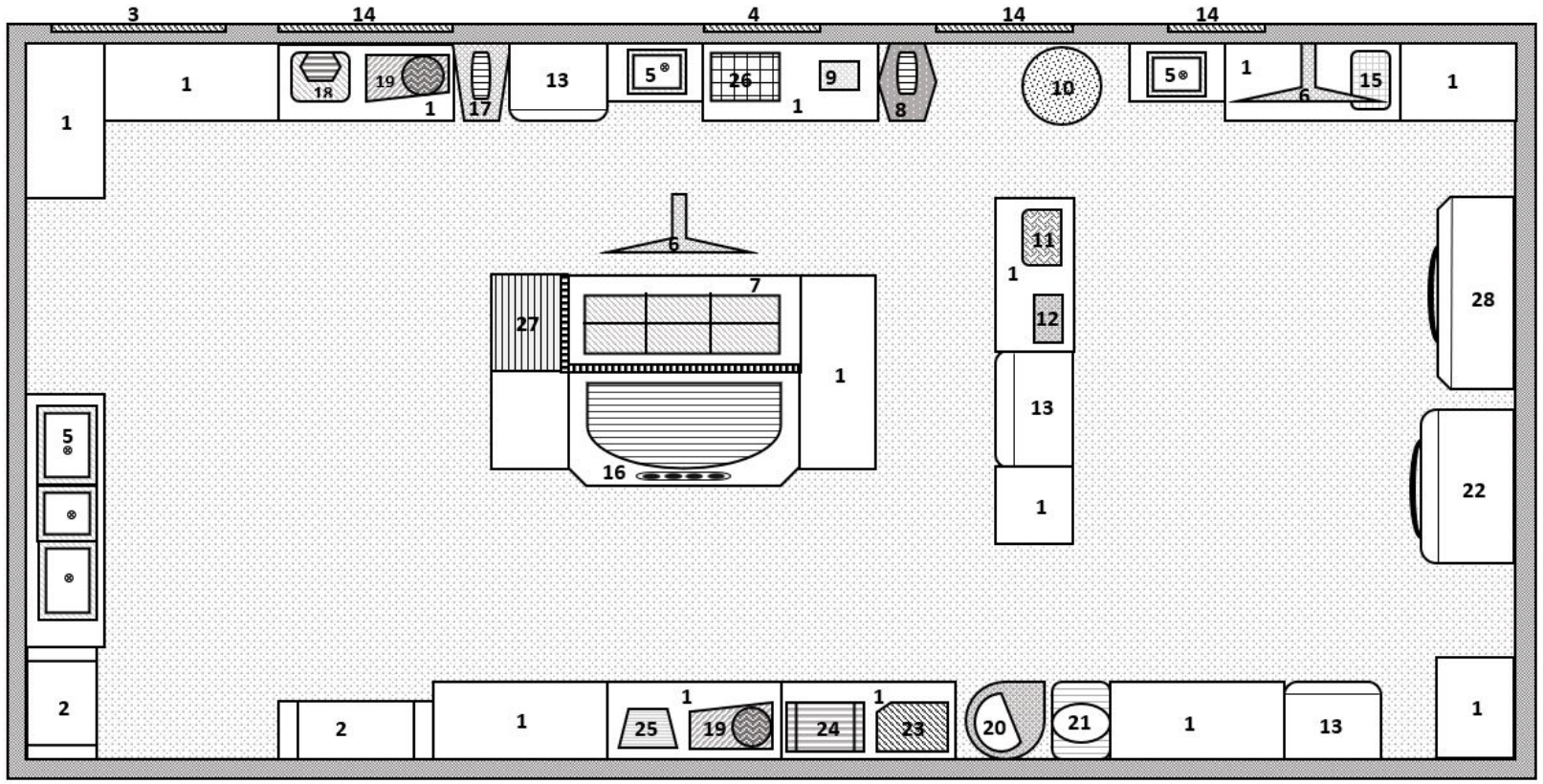
- ресторан «Скотина» относится к предприятию общественного питания с бесцеховой структурой, из-за небольшого объема выпускаемой продукции;

- рабочие места в ресторане универсальные - размещены в соответствии с последовательностью выполнения технологического процесса приготовления пищи, поэтому машины и механизмы расставлены без разрывов;

- работает с форматом open kitchen (набирает популярность потому, что клиенты хотят видеть, как и из чего для них готовят) и slow food (основывается на медленном употреблении вкусной и здоровой пищи, воспитании вкуса у клиентов и возвращении у них уважения к еде);

- имеет место быть кухня фьюжн (деликатная кухня, где каждый продукт, сочетается с другими, но имеет выраженный естественный вкус, и отдельно различим в блюде, а соединение ингредиентов выгодно подчёркивает или оттеняет вкус каждого из них).

План-схема горячего цеха ресторана «Скотина»



1 - производственные столы	8 - овощепротирочная машина	15- фритюрница	22 - пароконвектомат
2 - стеллажи	9 - мясорубка	16 - гриль	23 - тестоделитель
3 - окно раздачи	10 - колода для разруба мяса	17 - УП СМ	24 - тестораскаточная машина
4 - полка для специй	11 - машина для формовки котлет	18 - ручной маслоделитель	25 - блендер
5 - моечная ванна	12 - весы	19 - слайсер	26 - мармит для соусов
6 - вытяжка	13 - шкаф холодильный	20 - тестомес	27 - электросковорода
7 - плита электрическая напольная	14 - инвентарь	21 - просеиватель муки	28 - жарочная печь

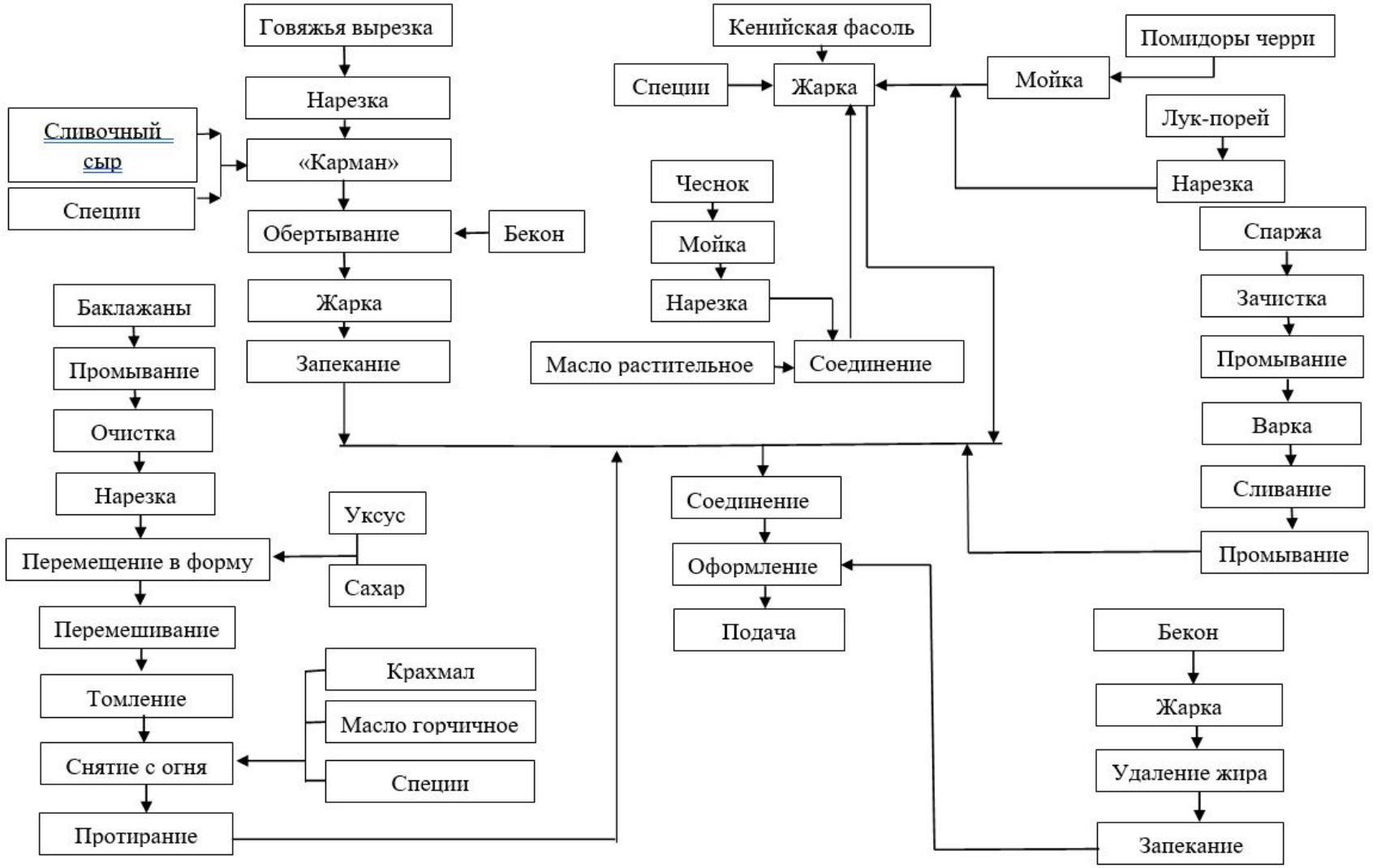
Блюдо «Медальоны из говяжьей вырезки со сливочным сыром, жареной кенийской фасолью, спаржей зелёной и соусом «Бринджал»»

Блюдо «Бефстроганов с полентой, запеченными шампиньонами, томатным соусом, землёй из маслин, чипсами из свеклы»

Блюдо «Лангет с жареной капустой брокколи, сметанным соусом и жареным чесноком, чипсами из свеклы и стеклом из картофеля»

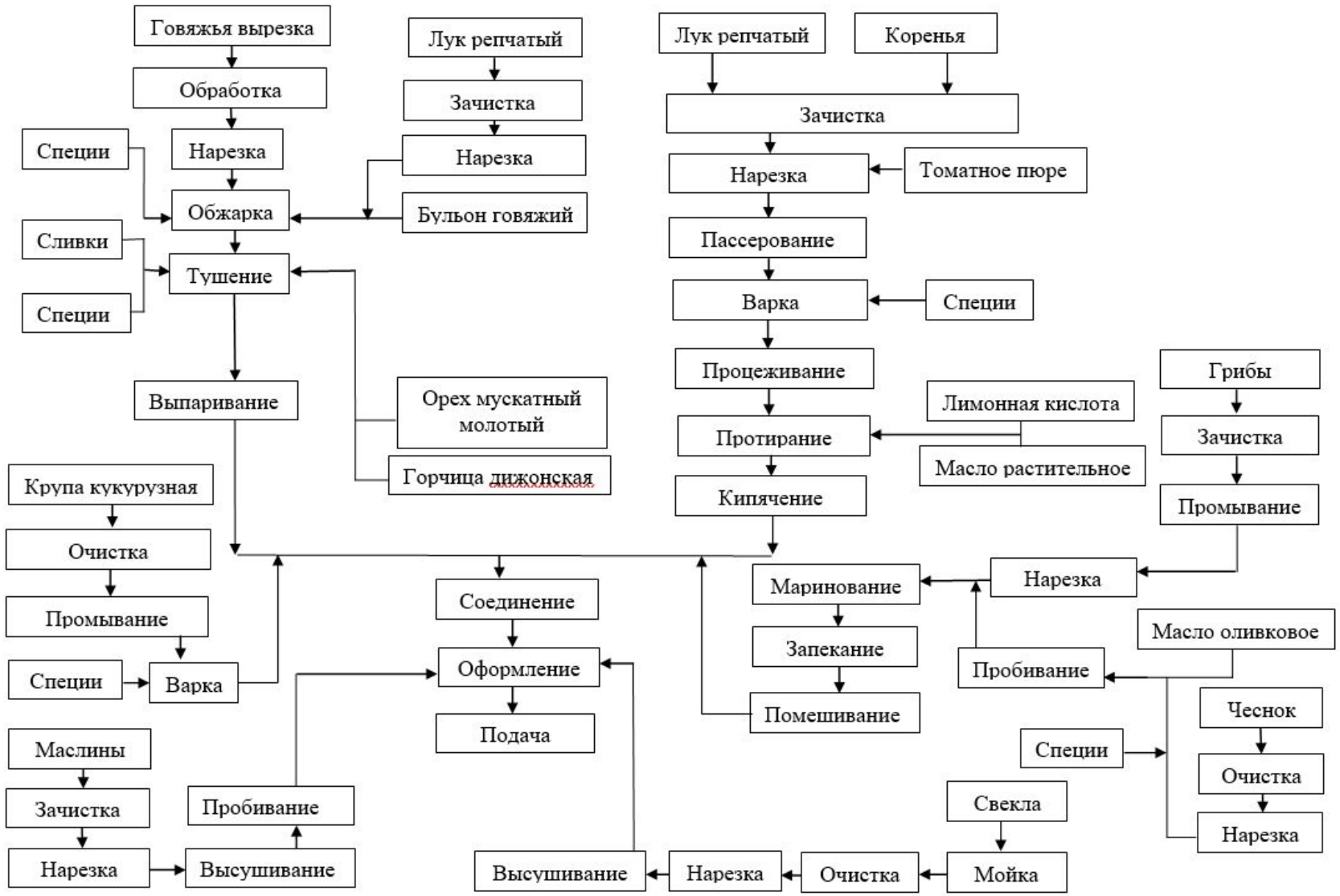
Практическая отработка блюд

Технологические схемы



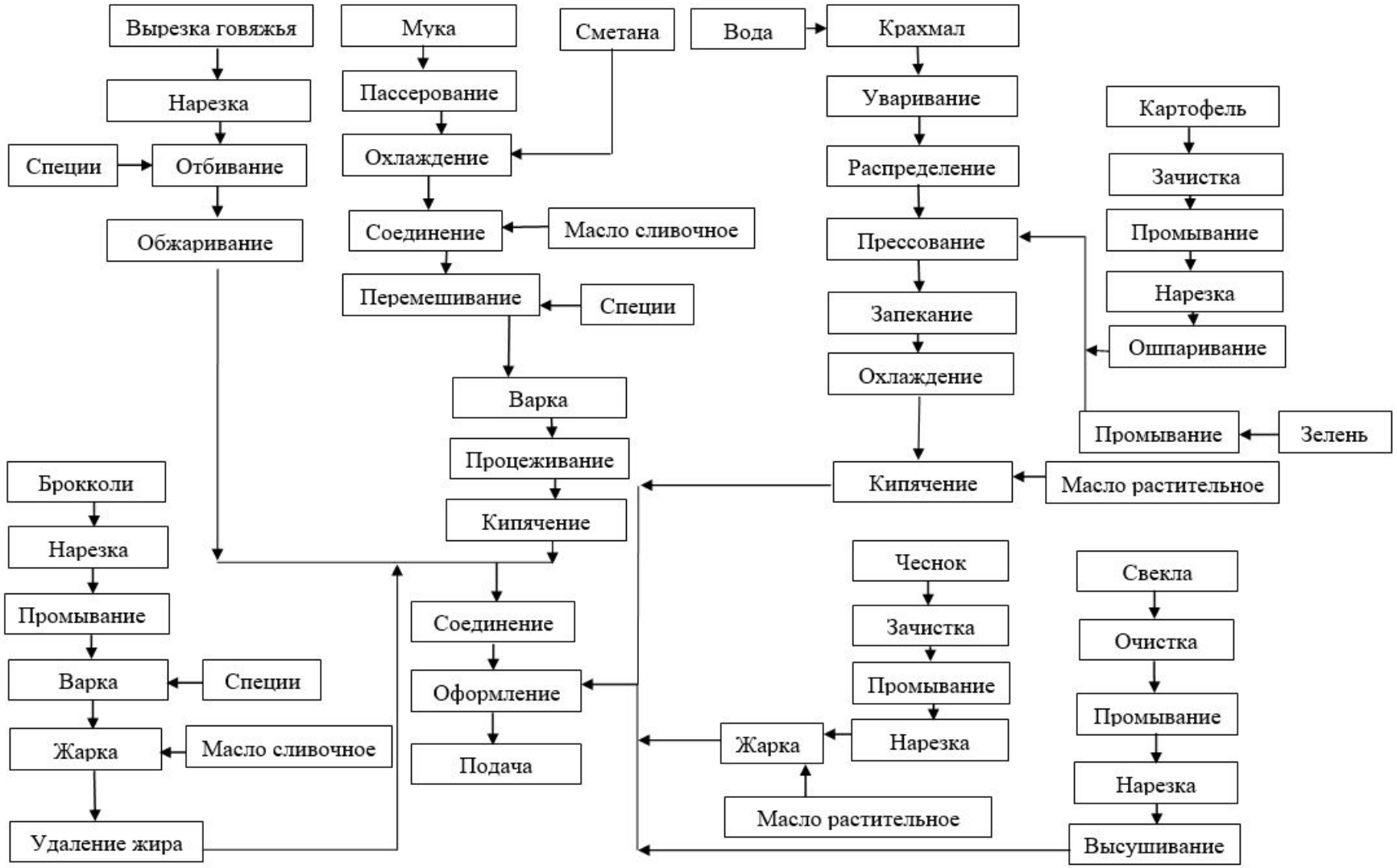
«Медальоны из говяжьей вырезки со сливочным сыром, жареной кенийской фасолью, спаржей зелёной и соусом «Бринджал»»

Технологические схемы



«Бефстроганов с полентой, запеченными шампиньонами, томатным соусом, землёй из маслин, чипсами из свеклы»

Технологические схемы



«Бефстроганов с полентой, запеченными шампиньонами, томатным соусом, землёй из маслин, чипсами из свеклы»

Чек-лист на выполнение задания

Подготовка сырья и декор
- Подготовить вырезку из говядины, поместить в воду сырьё; - Красная доска: вырезку нарезать на медальоны, слегка отбить, сделать «кармашек», поместить в воду; - Красная доска: вырезку нарезать кусочками 2-3 см, поместить в воду; -Красная доска: вырезку разрезать на 2 куска толщиной 10-12 мм, слегка отбить, поместить в воду; - Включить пароконвектомат для чипсов из свеклы и земли из маслин; - Подготовить все овощи и зелень: перебрать, промыть, очистить (баклажаны, грибы, свеклу, чеснок, лук репчатый, картофель); - Зелёная доска: лук-порей нарезать кольцами, баклажаны нарезать кубиком 0,7 см, грибы нарезать пластинками, маслины мелко нарезать, свеклу нарезать тонко, чеснок мелко порубить, лук репчатый нарезать полукольцами, морковь и лук репчатый нарезать мелко, картофель нарезать тонкими пластинками, брокколи разобрать на соцветия; - Накрыть овощи и зелень убрать в холодильник (лук-порей, баклажан, грибы, чеснок, лук репчатый, морковь, картофель, зелень); - Взять противень и застелить пергаментом, выложить тонко нарезанную свеклу; - Другой противень застелить пергаментом, выложить мелко нарезанные маслины; - Поставить воду для картофеля; - Достать баклажаны из холодильника, переложить в кастрюлю, залить уксусом, накрыть, убрать в холодильник на 10 минут; - Крахмал развести в воде и уварить до густой консистенции; - Картофельные пластинки окунуть в кипящую воду на 1 минуту, достать, накрыть и убрать в холодильник; - Достать баклажаны с уксусом из холодильника и засыпать сахар, перемешать, накрыть и дать настояться до выделения сока; - Взять противень и застелить его силиконовым ковриком, сделать «капли» крахмалом; - Достать зелень из холодильника и вложить в капли «крахмала»; - Взять картофельные пластинки из холодильника и положить на зелень и крахмал, хорошо выжав оттуда воздух;

Чек-лист на выполнение задания

- Поставить противень в духовку к чипсам из свеклы, земле из маслин;
Гарниры и соусы
- Кастрюлю с баклажанами поставить на слабый огонь и варить помешивая около 45 минут; - Поставить воду для спаржевой фасоли, подсолить; - Поставить воду для брокколи, подсолить; - Поставить воду для поленты, подсолить; - Смешать в блендере чеснок, оливковое масло и специи; - Замариновать грибы со смесью из блендера на 15 минут; - Выложить спаржу в кастрюлю с кипящей подсоленной водой; - Выложить брокколи в кастрюлю с кипящей подсоленной водой; - Промыть кукурузную крупу, всыпать в кипящую воду моментально помешивая и варить 30 минут; - Снять с огня соус «Бринджал», добавить крахмал, горчичное масло, специи и перемешать; - Протереть соус «Бринджал»; - Переложить соус «Бринджал» в ёмкость, накрыть и охладить; - Достать из духовки чипсы из свеклы, землю из маслин и стекло из картофеля; - Поставить духовку нагреваться до нужной температуры для грибов; - Разложить чипсы из свеклы, землю из маслин, стекло из картофеля в ёмкости, накрыть и убрать; - Поставить греться сковороду со сливочным маслом для гарнира из брокколи; - Поставить кастрюлю с растительным маслом на огонь и довести до t 130 C°, достать стекло из картофеля и окунуть туда на несколько секунд; - Переложить на бумажное полотенце стекло из картофеля для удаления излишков жира; - Снять с огня спаржевую фасоль, вылить в дуршлаг и промыть под струёй ледяной воды, накрыть и убрать; - Снять с огня брокколи и переложить в сковороду со сливочным маслом и обжарить капусту; - Поставить греться сковороду для соуса «сметанного»; - Переложить брокколи на бумажное полотенце для удаления излишков жира;

Чек-лист на выполнение задания

- Переложить брокколи на бумажное полотенце для удаления излишков жира;
- Стекло из картофеля переложить в ёмкость и убрать;
- Взять противень, застелить его пергаментом и выложить на него грибы;
- Поставить грибы в духовку на 20 минут;
- Поставить греться сковороду для соуса «томатного»;
- Брокколи переложить в ёмкость, накрыть и убрать;
- Перемешать грибы;
- Слегка спассеровать муку, поставить охладиться;
- Спассеровать репчатый лук, нарезанный полукольцами и морковь, добавить томатное пюре и пассеровать ещё 15 минут в конце добавить соль, сахар, перец черный горошком;
- Перемешать грибы;
- Поставить на огонь кастрюлю со сметаной и довести до кипения;
- Поставить греться сковороду для кенийской фасоли;
- Достать грибы из духовки, переложить в ёмкость, накрыть, убрать;
- Снять поленту с огня, переложить в форму и убрать;
- Смешать в блендере растительное масло и чеснок;
- В кипящую сметану добавить слегка спассерованную, остывшую муку, сливочное масло помешать, добавить соль и перец, варить 3-5 минут;
- Выложить на разогретую сковороду с растительным маслом кенийскую фасоль и обжарить;
- К кенийской фасоли добавить целые помидоры черри и лук-порей, посолить, поперчить и жарить 4-5 минут;
- Процедить смесь для соуса «томатного», протереть туда овощи, довести до кипения;
- Процедить смесь для соуса «сметанного», довести до кипения;
- В кенийскую фасоль, помидоры черри и лук-порей добавить рубленный в масле чеснок;
- Снять с огня смесь фасоли, черри и лука-порея, переложить в ёмкость и убрать;

Чек-лист на выполнение задания

- Снять с огня соус «томатный», заправить лимонной кислотой и маслом растительным; - Переложить соус «томатный» в ёмкость, накрыть и убрать; - Поставить греться духовку до 180 С° для медальонов и декора «чипсы из бекона»; - Поставить сковороду для декора «чипсы из бекона»; - Поставить греться сковороду для медальонов из говяжьей вырезки со сливочным сыром; - Поставить греться сковороду с высокими бортами для бефстроганова; - Снять с огня соус «сметанный», переложить в ёмкость, накрыть и убрать;
Основное сырьё и декор
- Обжарить бекон для декора «чипсы из бекона»; - Взять противень, переложить туда обжаренный бекон и поставить в духовку на 30 минут; - Обжарить нарезанную говяжью вырезку кусочками по 2-3 см в растительном масле; - Добавить туда же репчатый лук, нарезанный полукольцами, говяжий бульон, посолить, поперчить и тушить на слабом огне 30 минут; - «Карман» в медальонах из говяжьей вырезки заполнить сливочным сыром, натереть солью и перцем, обернуть в ломтики бекона; - Поставить греться сковороду для лангета из вырезки говяжьей; - Поставить греться сковороду для декора из чеснока; - Влить в бефстроганов сливки, добавить дижонскую горчицу и тёртый мускатный орех; - Обжарить на разогретой сковороде с растительным маслом с двух сторон медальоны; - Убрать медальоны в духовку на 8 минут до готовности; - Чеснок разрезанный пополам обжарить на растительном масле до золотой корочки, снять с огня; - Вырезку нарезанную в виде лангета натереть солью и перцем и жарить на сковороде с двух сторон до образования поджаристой корочки около 8 минут; - Достать из духовки готовые медальоны со сливочным сыром; - Снять с огня бефстроганов, когда сливки выпарятся на 1/3; - Снять с огня лангет; - Достать из духовки чипсы из бекона; - Поставить кастрюлю с водой, довести до кипения и приступать к оформлению;

Чек-лист на выполнение задания

Оформление и подача
- Заменить фартук, надеть перчатки; - Тарелки нагреть над паром, натереть, убрать в пароконвектомат перед подачей; - На первую тарелку выложить: медальоны из говяжьей вырезки со сливочным сыром, гарнир «жареная кенийская фасоль», гарнир «спаржа зелёная бланшированная» и оформить чипсами из бекона, в соуснике подать соус «Бринджал»; - На вторую тарелку выложить: кляксу из соуса «томатного», гарнир «полента», гарнир «шампиньоны запечённые», бефстроганов, задекорировать землёй из маслин и чипсами из свеклы; - На третью тарелку выложить: гарнир «капуста брокколи жаренная», два кусочка лангета, задекорировать жареным чесноком, стеклом из картофеля и чипсами из свеклы, отдельно в соуснике подать соус «сметанный»; - Подать, убрать рабочее место, вынести мусор.

ПЛАН-СХЕМА ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ В ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЕ

Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:	Соблюдение товарного соседства в холодильном шкафу согласно разработанным блюдам в курсовой работе
Полка 5 Десерты	Полка 5 -
Полка 4 Полуфабрикаты высокой степени готовности	Полка 4 Соус «бринджал», отварная спаржа, фасоль жареная, чипсы из бекона, бульон говяжий, грибы маринованные, земля из маслин, чипсы из свеклы, соус томатный, чеснок жареный, стекло из картофеля
Полка 3 Гастрономия, молочные продукты, яйца	Полка 3 Сливки, масло сливочное, сыр сливочный, бекон сырокопчёный, горчица дижонская, томатное пюре, сметана, маслины
Полка 2 Овощи, фрукты, зелень - сырые	Полка 2 Брокколи, морковь, лук репчатый, лук-порей, тимьян, картофель, свекла, чеснок, шампиньоны, баклажаны, спаржа зелёная, помидоры черри, фасоль кенийская, тимьян.
Полка 1 Сырьё (мясо, птица, рыба) и п/ф из него	Полка 1 Вырезка говяжья, медальоны со сливочным сыром, лангет, бефстроганов.

РАБОЧИЕ МЕСТА

В ресторане «Скотина» существуют следующие рабочие места:

- по приготовлению первых блюд;
- по приготовлению гарниров;
- по приготовлению основных вторых блюд;
- по приготовлению соусов;
- по приготовлению блюд во фритюре;
- по приготовлению кондитерских изделий и выпечки.

Рекомендуемое оборудование Шашлычная печь

Так как данное заведение преимущественно работает с мясом. Можно заметить, что в ресторане «Скотина» существует такое оборудование как электрогриль, но загруженность ресторана часто большая, также часто проводятся банкеты на большое количество человек, в условиях пандемии часто заказы делаются через доставку, и для ускорения приготовления мясных блюд и гарниров можно использовать шашлычную печь. Блюда, приготовленные на данном оборудовании, имеют прекрасный вкус, отличную консистенцию, зачастую являются диетическими и очень востребованными.

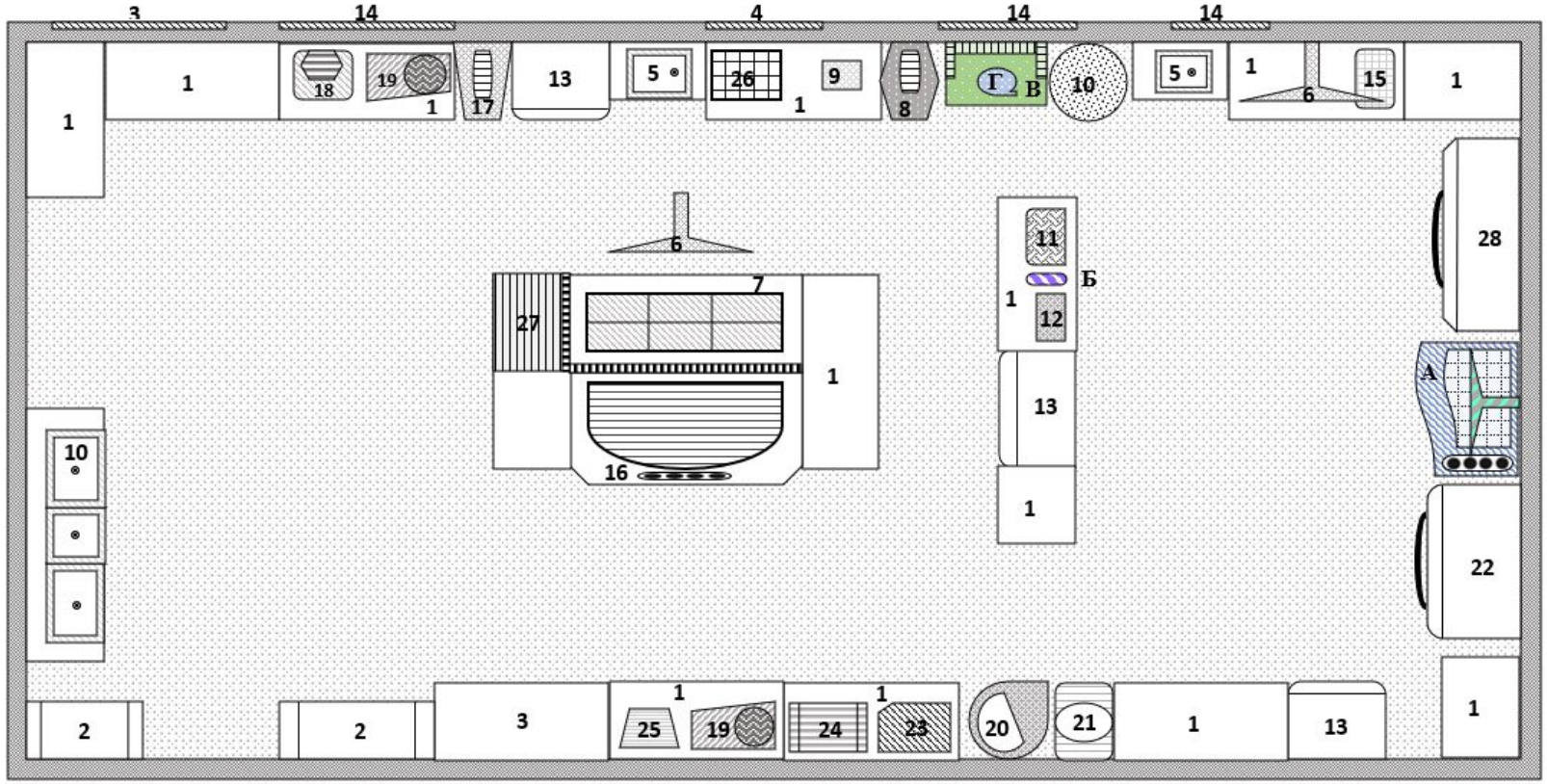
Рекомендуемое оборудование Тендерайзер

Это самое простое устройство, позволяющее без всякой химии, улучшить вкус и текстуру мяса. Разрыхлитель незаменим, когда дело приходится иметь с жесткими отрубами. В отличие от молотков для мяса, тендерайзер не нарушает структуру и внешний вид. Острые лезвия из нержавеющей стали прорезают соединительные ткани мяса, делая его более нежным. Созданные прорези способствуют более быстрому проникновению маринада, а время приготовления мяса значительно сокращается.

Рекомендуемое оборудование Термомиксер

В ресторанах, где постоянно большой поток посетителей, главное – быстро и качественно готовить сложные блюда. На помощь поварам приходит профессиональное кухонное оборудование от ведущих производителей. Термомиксер – это нововведение в техническом прогрессе, он представляет собой соединение нескольких кухонных приборов в одном, причем все действия выполняются по выставленной программе. Многие бывалые повара еще не привыкли к такой технике и работают по старинке, используя несколько агрегатов, но термомиксер постепенно входит в моду, его все больше заказывают новооткрывающиеся заведения общепита. Он придаёт нежную однородную консистенцию блюдам.

План-схема горячего цеха ресторана «Скотина» с учётом предложенного оборудования



1 - производственные столы	8 - овощепротирочная машина	15- фритюрница	22 - пароконвектомат
2 - стеллажи	9 - мясорубка	16 - гриль	23 - тестоделитель
3 - окно раздачи	10 - колода для разруба мяса	17 - УП СМ	24 - тестораскаточная машина
4 - полка для специй	11 - машина для формовки котлет	18 - ручной маслоделитель	25 - блендер
5 - моечная ванна	12 - весы	19 - слайсер	26 - мармит для соусов
6 - вытяжка	13 - шкаф холодильный	20 - тестомес	27 - электросковорода
7 - плита электрическая напольная	14 - инвентарь	21 - просеиватель муки	28 - жарочная печь
Предложенное оборудование			
А - шашлычная печь с вытяжкой	Б - тендерайзер	В - производственный стол	Г - термомиксер

РЕКОМЕНДАЦИИ :

- правильно использовать цветные доски;
- рационально использовать продукты;
- правильно организовывать хранение сырья, п/ф и готовой продукции;
- соблюдать правила техники безопасности и санитарные требования;
- использовать чек-лист при приготовлении блюд.

Спасибо за внимание !