

ПОЧУ Ивановский кооперативный техникум

Курсовая работа
на тему: Приготовление блюд Американской
кухни



Выполнил студент 36 группы,
Хаванский Максим Андреевич
Проверил преподаватель Е.Н.
Исаева.

Цель и задачи

- Цель: Изучение особенностей приготовления блюд Американской кухни и разработка технологической документации блюда «Классический американский бургер».
- Задачи курсовой работы:
- Изучить историю американской кухни;
- Рассмотреть ассортимент блюд американской кухни;
- Проанализировать особенности приготовления блюд американской кухни;
- Охарактеризовать пищевое сырье, используемых для приготовления блюда;
- Разработать технологию приготовления блюда «Классический американский бургер»;
- Создать технологическую документацию на блюдо «Классический американский бургер».

История Американской кухни

- Изначально первые колонисты питались плодами клубники, черники, голубики, вишни, смородины, крыжовника, сливы, малины, ягоды сумах, можжевельника, каркасы, бузины, боярышника, ореховых деревьев.
- В пищу употреблялось мясо кролика, енота, опоссума, крысы, бурундука, свиней, пекари, росомахи, барсука и дикобраза. Из птиц — индейка, куропатка, перепел, голубь, ржанка, жаворонок. Водоплавающие птицы были представлены утками, гусями, лебедями. Мясо улиток и черепах и лягушачьи лапки также подавались на стол.



Ассортимент

- В основе кухни США лежит сочетание всевозможных стилей приготовления еды. Почти в каждом блюде прослеживаются национальные пищевые особенности таких стран, как Англия, Голландия, Ирландия, Италия, Германия, Испания. На одном столе прекрасно уживаются всевозможные виды пасты, пицца и немецкие сосиски, китайская лапша и сэндвичи с разного вида начинками.



Американский
яблочный пирог



Куриные крылышки
Баффало



Мак-н-чиз

Особенности блюд Американской кухни

В американской кухне часто для гарнира используется рис - длинный, коричневый и дикий. В приготовлении пищи употребляется много специй: чесночный порошок, несколько видов перца, гвоздика, мускатный орех, душица, корица, имбирь, лавровый лист, тмин, укроп, ваниль, порошок лука и др., арахисовое масло.

Современное американское питание характеризуется крайне широким распространением полуфабрикатов, ресторанов быстрого обслуживания и ресторанов национальной кухни.



Классический американский бургер



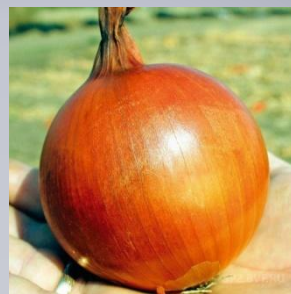
Ингредиенты



Говядина



Говяжий жир



Репчатый лук



Огурцы соленые



Зелень салата



Красный лук



Масло сливочное



Помидор



Горчица Кетчуп Майонез



Булочки для бургера

Предварительная обработка



Тепловая обработка



Характеристика изменений пищевого сырья

- При тепловой обработке мяса и мясопродуктов происходят такие процессы, как размягчение продукта, изменения формы, объема, массы, цвета, пищевой ценности, а также формирование вкуса и аромата.
- Тепловая денатурация мышечных белков начинается при температуре 30 - 35°C. неустойчив основной мышечный белок - миозин.
- При тепловой обработке овощей происходят глубокие физико-химические изменения. Некоторые из них играют положительную роль, улучшают внешний вид блюд; другие процессы снижают пищевую ценность, вызывают изменение цвета и т. д.



Требования к качеству блюда: «Классический американский бургер»

- Внешний вид – Бургер уложен слоями, сверху посыпан кунжутом
- Вкус и запах- Продуктов входящих в состав
- Цвет – Овощей входящих в состав, румяный.
- Консистенция – Устойчивая, бургер не разваливается, уложен слоями.



Заключение

- В ходе выполнения, цель курсовой работы, исходя из поставленной цели, были решены следующие задачи:
- Изучена история Американской кухни;
- Изучен ассортимент и особенности приготовления блюд американской кухни;
- Исследована характеристика пищевого сырья блюда и разработана технология его приготовления;
- Рассчитана пищевая и энергетическая ценность сырья и блюда с учетом усвояемости и изменений пищевых веществ в процессе тепловой обработки;
- Определена характеристика изменений пищевого сырья в процессе приготовления данного блюда;
- Разработана технологическая документация на блюдо-«Классический американский бургер», составлена калькуляционная карта, технико-технологическая карта и акт проработки.

Спасибо за внимание!

