АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»

Предметно-цикловая комиссия технологии и организации питания

Курсовая работа на тему Разработка схемы технологического процесса приготовления фирменного блюда испанской кухни.



Выполнил студент специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 2 курса, группы Т-1.20 Белавин Артём Витальевич

Целью курсовой работы является разработка схемы технологического процесса приготовления фирменного блюда восточно-азиатской кухни.

- 1.Изучить и рассмотреть особенности технологии приготовления блюд испанской кухни;
- 2. Дать характеристику сырью, используемому для изготовления блюда;
- 3. Разработать рецептуру и технологию фирменного блюда;
- 4. Приготовить блюдо и определить его массу и органолептические показатели;
- 5. Технологическую схему приготовления блюда;
- 6. Рассчитать пищевую ценность готового блюда;
- 7. Проанализировать пищевую ценность готового блюда;



Испанская кухня считается весьма популярной в каждом регионе Европы. Её уникальность связанна с большим выбором необходимого сырья для приготовления блюд, различных видов подачи блюда, а так-же разных экспериментов над вкусовыми особенностями рециптур. Многообразие испанской национальной кухни обусловлено как богатым историческим прошлым страны, так и ее географическими особенностями.





Технологическая схема приготовления блюда «Паэлья» Чеснок Минтай Лук репчатый Креветки Мидии Первичная Первичная Первичная обработка обработка обработка Первичная Первичная обработка обработка Рис Оливковое Нарезают Нарезка маленьким масло кубиком кубиком Промывают Обжаривают при t=200°C 3 Кальмары Томаты Обжаривают при t=200°C 3 Первичная обработка Обжаривают при t=200°C 3 Первичная обработка Тушат при t=200°C 20 минут. Подача при t=80°C

Характеристика пищевой ценности сырьевого набора исследуемого блюда «Паэлья»

Наименование сырьевого набора	Масса нетто на одну порцию	вода вода		Сухие вещества			елки	Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
						МГ		МГ		МГ		ккал	
	граммы	100г	в зад, кол- ве	100г	в зад, кол- ве	100r	в зад, кол-ве	100г	в зад, кол-ве	100r	в зад, кол-ве	100r	в зад, кол- ве
Рис	54,00	14,00	7,56	86,00	45,44	7,00	3,78	1,00	0,54	74,00	39,96	333,00	179,82
Рыба Минтай	64,00	81,90	52,41	18,10	11,58	15,90	10,76	0,90	0,58	0,00	0,00	72,00	46,08
Креветки	30,00	78,20	23,64	21,80	6,54	18,30	5,49	1,20	0,36	0,80	0,24	87,00	26,10
Мидии	59,50	82,00	48,38	18,00	10,80	11,50	6,90	2,00	1,18	3,30	1,94	77,00	45,43
Кальмары	46,25	76,40	35,00	23,60	10,85	18,00	8,28	2,20	1,01	2,00	0,92	100,00	46,25
Томаты	25,00	92,00	23,00	8,00	2,00	1,10	0,28	0,20	0,05	3,80	0,95	24,00	6,00
Лук репчатый	20,00	45,60	9,12	54,40	10,88	4,50	0,90	13,50	2,70	27,50	5,50	41,00	8,20
Чеснок	15,00	60,00	9,00	40,00	6,00	6,50	0,98	0,50	0,08	29,90	4,48	149,00	22,35
Масло Оливковое	5,00	0,00	d .	0,00		0,00		99,90	5,00	0,00		899,00	44,95
Итого	318,75		208,11		104,09		37,36		11,49		53,99		425,18
итого в 100г сырьевого набора	100,00		65,29		32,66		11,72		3,60		16,94		133,39

30737

Расчет пищевой ценности готового блюда «Паэлья»

Приложение 5

2														- 49
Показатели	Выход блюда, г	Вода,	Сухие вещества, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергети ческая ценность , ккал	Пищевые волокна, г	Натрия (<u>Na</u>), мг	Кальция (Са), мг	Фосфора (Р), мг	Ретинола (А), мкг	Аскорбиновой кислоты (С), мг	Тиамина (В1), мг
Содержание нутриентов в сырьевом наборе	318,00	208,1		37,36	11,49	53,99	425,18	3,36	303,51	144,47	571,78	46,6	11,76	0,31
Сохранность пищевых веществ при тепловой обработке, %	62,00	51,00		95,00	95,00	97,00	95,00	0,00	8,00	2,00	6,00	0,00	50,00	16,00
Потери при тепловой обработке	120,84	101,9 7		1,87	0,57	1,62	21,26	0,00	279,23	141,58	537,47	0,00	5,88	0,26
Пищевая ценность дополнительно го компонента (сметаны зелен и и т.д.) Масло сливочное	3	2,55		0,111	0,012	0,228	1,47	0,063	1,02	7,35	2,85	0	4,5	0,0015
Общая пищевая ценность блюда (с учетом потерь при тепловой обработке и с учетом дополнительно	300,00	108,6 9		35,60	10,93	52,60	405,39	3,42	25,30	10,24	37,16	46,60	10,38	0,05
Пищевая ценность 100г блюда	100	36,23		11,87	3,64	17,53	135,13	1,14	8,43	3,41	12,39	15,53	3,46	0,02
% удовлетворения среднесуточной физиологическ ой потребности человека при употреблении 1 порц. Блюда				47,47	13,17	14,41	16,22	11,41	1,05	1,02	3,72	4,66	14,83	3,41

								Содержание								
et	белков					жиров						углеводов			жарх 7.1.1.2	
Наименование блюда	Выход блюда, г	BCETO	в том числе животного	происхождения	удельный вес БЖП	(оппимально 50%)	BCETO	в том числе жиров	растительного	происхождения	удельный вес	ЖРП (оппилально 30%)	BCETO	в том чисте	пищевых волокон	Соотношение белков: жиров углеводов (оппимально 1:1.2:4
Паэлья	303	35,60	29,72		84,1		10,93		8,05		22		52,60	3,36		1:0,3:1,

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1

«паэлья»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая т	ехнико-технологическая карта распространяется на
«	», вырабатываемый ООО "Колос" и
	реализуемый в кафе ООО "Совёнок".

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления, должны 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 и продуктов на 1 порцию, г					
	БРУТТО	HETTO				
Рис	54	54				
Рыба Минтай	72	64				
Креветки	40	30				
Мидии	70	59				
Кальмары	55	46				
Томаты	30	25				
Лук репчатый	27	20				
Чеснок	23	17				
Оливковое масло	5	5				
ВЫХОД		380				

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук и чеснок нарезать мелким кубиком и обжарить на сливочном масле, добавить морепродукты, рыбу и мелко нарезанные помидоры, тушит на протяжении 10 мин. Добавить рис и тушить 20минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют сразу после приготовления. Допустимый сро хранения блюдо не более двух часов.

- 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
- 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Все ингредиенты обволакиваются томатным соусом креветки выделяются на фоне других ингредиентов

Цвет: цвет характерный для блюда, приготовленного с томатами.

Вкус и запах: В начале ярко выражен запах рыбы, после чувствуетс вкус всех ингредиентов с острым послевкусием. Запах ярко выражен характерный для морепродуктов

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 303г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность,
35,60	10,93	52,60	ккал 405,39

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. Производством кафе Белавин А.В.



В ходе курсовой работы была разработана нормативнотехническая документация, технологическая схема. Были проведены различные анализы и в заключительном этапе была разработана техникотехнологическая карта на фирменное горячее блюдо.

