

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

21.11.2018

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

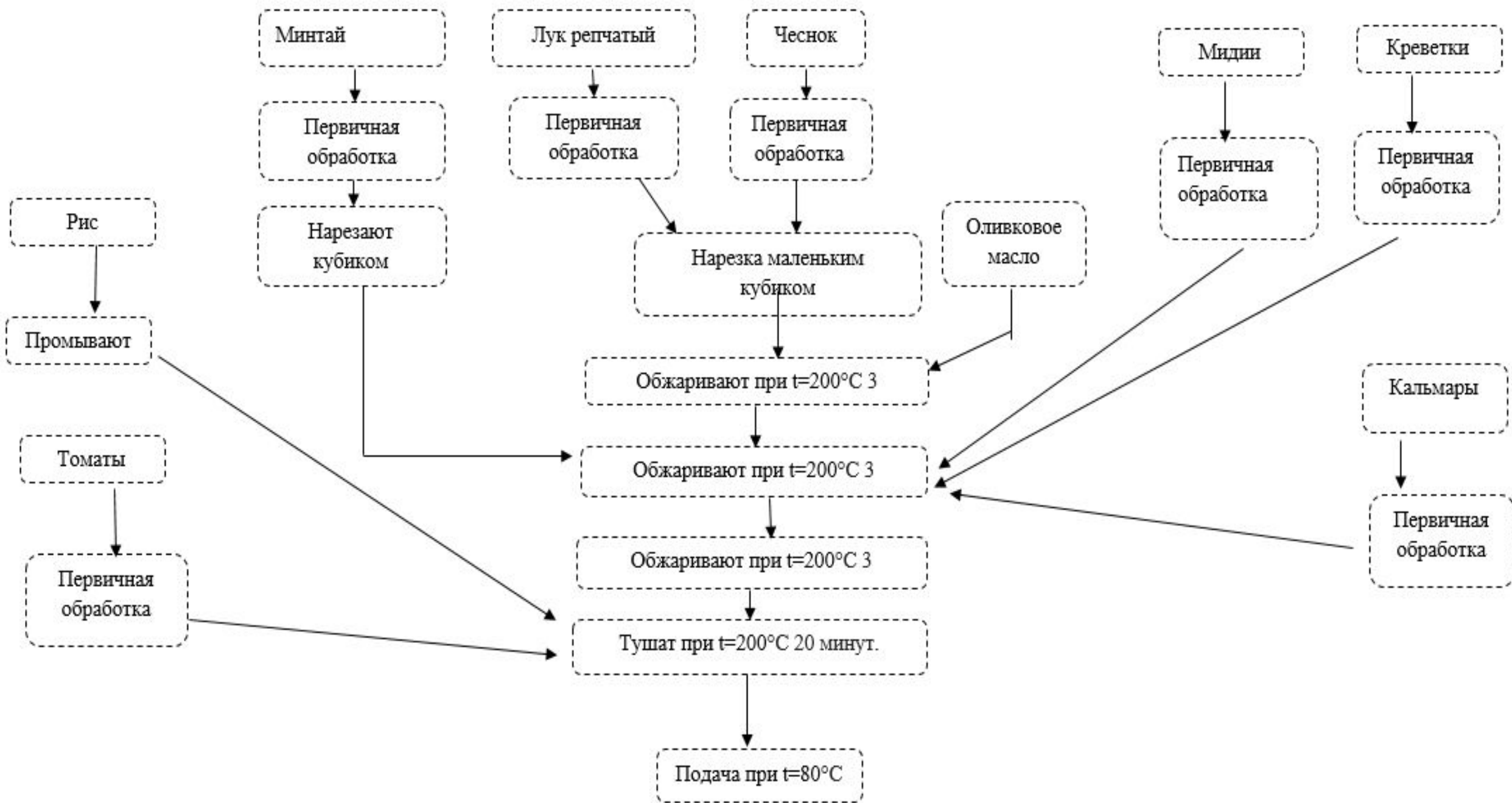
1. Изучить и рассмотреть особенности технологии приготовления блюд испанской кухни;
2. Дать характеристику сырью, используемому для изготовления блюда;
3. Разработать рецептуру и технологию фирменного блюда;
4. Приготовить блюдо и определить его массу и органолептические показатели;
5. Технологическую 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 связана с большим выбором необходимого сырья для приготовления блюд, различных видов подачи блюда, а так-же разных экспериментов над вкусовыми особенностями рецептур. Многообразие испанской национальной кухни обусловлено как богатым историческим прошлым страны, так и ее географическими особенностями.



# Технологическая схема приготовления блюда «Паэлья»



### Характеристика пищевой ценности сырьевого набора исследуемого блюда «Паэлья»

Наименование сырьевого набора	Масса нетто на одну порцию	Вода		Сухие вещества		Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность	
	граммы	мг		мг		мг		мг		мг		ккал	
		100г	в зад. кол-ве	100г	в зад. кол-ве	100г	в зад. кол-ве	100г	в зад. кол-ве	100г	в зад. кол-ве	100г	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		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

Расчет пищевой ценности готового блюда «Паэлья»

Приложение 5

Показатели	Выход блюда, г	Вода, г	Сухие вещества, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Пищевые волокна, г	Натрия (Na), мг	Кальция (Ca), мг	Фосфора (P), мг	Ретинола (A), мкг	Аскорбиновой кислоты (C), мг	Тиамина (B1), мг
Содержание нутриентов в сыром наборе	318,00	208,11		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	101,97		1,87	0,57	1,62	21,26	0,00	279,23	141,58	537,47	0,00	5,88	0,26
Пищевая ценность дополнительного компонента (сметаны, зелени 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	108,69		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 физиологической 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

Паэля	Найменаванне блюда	Содержание								
		Выход блюда, г		белков		жиров			углеводов	
303	35,60	Всего								
	29,72	В том числе животного происхождения								
	84,1	удельный вес БЖП (оптимально 50%)								
	10,93	Всего								
	8,05	В том числе жиров								
	72	растительного происхождения								
		удельный вес ЖРП (оптимально 30%)								
	52,60	Всего								
	3,36	В том числе пищевых волокон								
1:0,3:1, 4		Соотношение белков: жиров: углеводов (оптимально 1:1,2:4)								

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1

«Паэлья»

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-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	НЕТТО
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
<b>ВЫХОД</b>		380

## 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют сразу после приготовления. Допустимый срок хранения блюда 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 чувствуется 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, ккал
35,60	10,93	52,60	405,39

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. Производством кафе Белавин А.В.





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



**Спасибо за внимание  
Жду пятёрки**