

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг»

КУРСОВАЯ РАБОТА

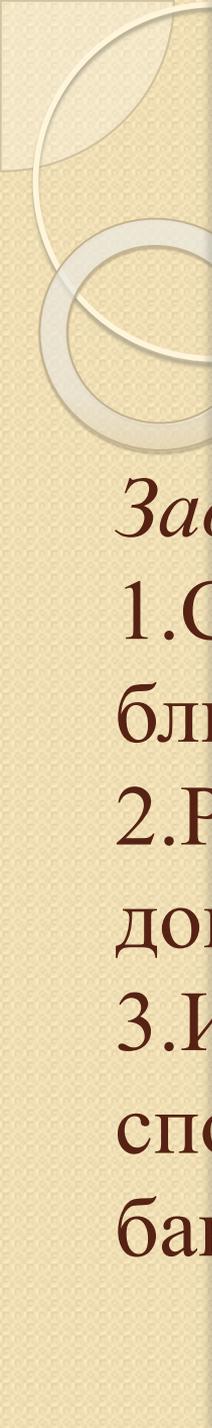
АССОРТИМЕНТ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ И СПОСОБЫ РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БАНКЕТНЫХ БЛЮД ИЗ МЯСА

Выполнил: Волокитина Александра Евгеньевна
Курс 1 группа ПКД-1707

Кемерово, 2018



Введение



Задачи курсовой работы:

1. Составить ассортимент горячих банкетных блюд из мяса.
2. Разработать нормативно-технологическую документацию на мясные банкетные блюда.
3. Изучить технологию приготовления, способы подачи и реализации горячих банкетных блюд из мяса.

Ассортимент горячих супов Европейской кухни

- *Буйабес* (блюдо французской кухни, рыбный суп из сёмги, картофеля, моркови, сливок характерный для побережья Франции)
- *Суп с морепродуктами со сливками* (блюдо французской кухни, основными компонентами является креветки, мидии, филе окуня, сладкий красный перец, сливки, картофель)
- *Суп куриный* (блюдо итальянской кухни, основным компонентом является курица, картофель, морковь, лук репчатый)

- *Суп Фо* (блюда эстонской кухни, где основным компонентом является рисовая лапша из рисовой муки, куриные голени, лук репчатый, имбирь)
- *Консоме Нельсон* (блюдо великобританской кухни, готовится на основе овощного бульона, сливок, пошированного яйца)
- *Луковый суп* (блюдо французской кухни, лук в бульоне с сыром)
- *Суп фасолевый* (традиционный постный суп, популярный в Греции, суп из белой фасоли, картофеля, моркови, лук репчатый)
- *Суп-пюре из моркови* (суп порадует вас своим весёлым оранжевым цветом, гармоничным вкусом, блюдо французской кухни)

- 
- *Суп-пюре из брокколи* (такой суп укрепляет иммунную систему и улучшает пищеварение, блюдо французской кухни)
 - *Суп-пюре из шампиньонов* (супы получаются мягкой, нежной консистенции, блюдо французской кухни)

Классификация горячих банкетных блюд из мяса





Пищевая ценность

Технологическая карта

Технологическая карта №1

Источник рецептуры: фирменное блюдо
 Наименование блюда (изделия): «Буйабес»



Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса готового продукта	Масса брутто на 10 порций	Масса нетто на 10 порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), требования к качеству, условия и сроки реализации
Сёмга	68	42	35	680	420	1. Технологический процесс: У сёмги удаляем плавники, отделяем голову, удаляем внутренности, промываем, пластуем, удаляем позвоночную кость, срезаем с филе рёберные кости, срезаем филе с кожи, нарезаем на средние кубики 1-1,5см. Варим бульон из остатков рыбы 30-40 минут. Бульон процеживаем через мелкое сито, убрав из него остатки костей. В готовый бульон закладываем картофель нарезанный средним кубиком 1-1,5см, добавляем нарезанную рыбу, варим до полной готовности 15-10 минут. Лук и морковь нарезаем средним кубиком 1-1,5 см, а затем обжариваем на сливочном масле 5-10 минут, добавляем сливки и тушим 3-4 минуты. Добавляем в бульон с рыбой и картофелем, доводим до кипения и добавляем соль. 2. Требования к качеству: Внешний вид — мясо рыбы одинаковой нарезки, при варке сохранило свою форму кубиком 1-1,5 см; овощи сохранили свою форму кубиком 1-1,5см. Цвет — рыбы – серый. Консистенция — продуктов мягкая, не переваренная. Вкус и запах — характерный варёной рыбе с овощами, ярко выраженный вкус и аромат рыбы, в меру солёный с добавлением сливок, без посторонних привкусов и запахов. Срок реализации: 2 часа с момента приготовления, температура подачи 70 - 75°C.
Вода (для бульона)	90	90		900	900	
Лук репчатый	39	35		390	350	
Морковь	34,5	30		345	300	
Картофель	53	41		530	410	
Укроп	5	5		50	50	
Сливки	10	10		40	40	
Масло сливочное	15	15		150	150	
Соль	2	2		20	20	
Выход			250			

Технологическая схема

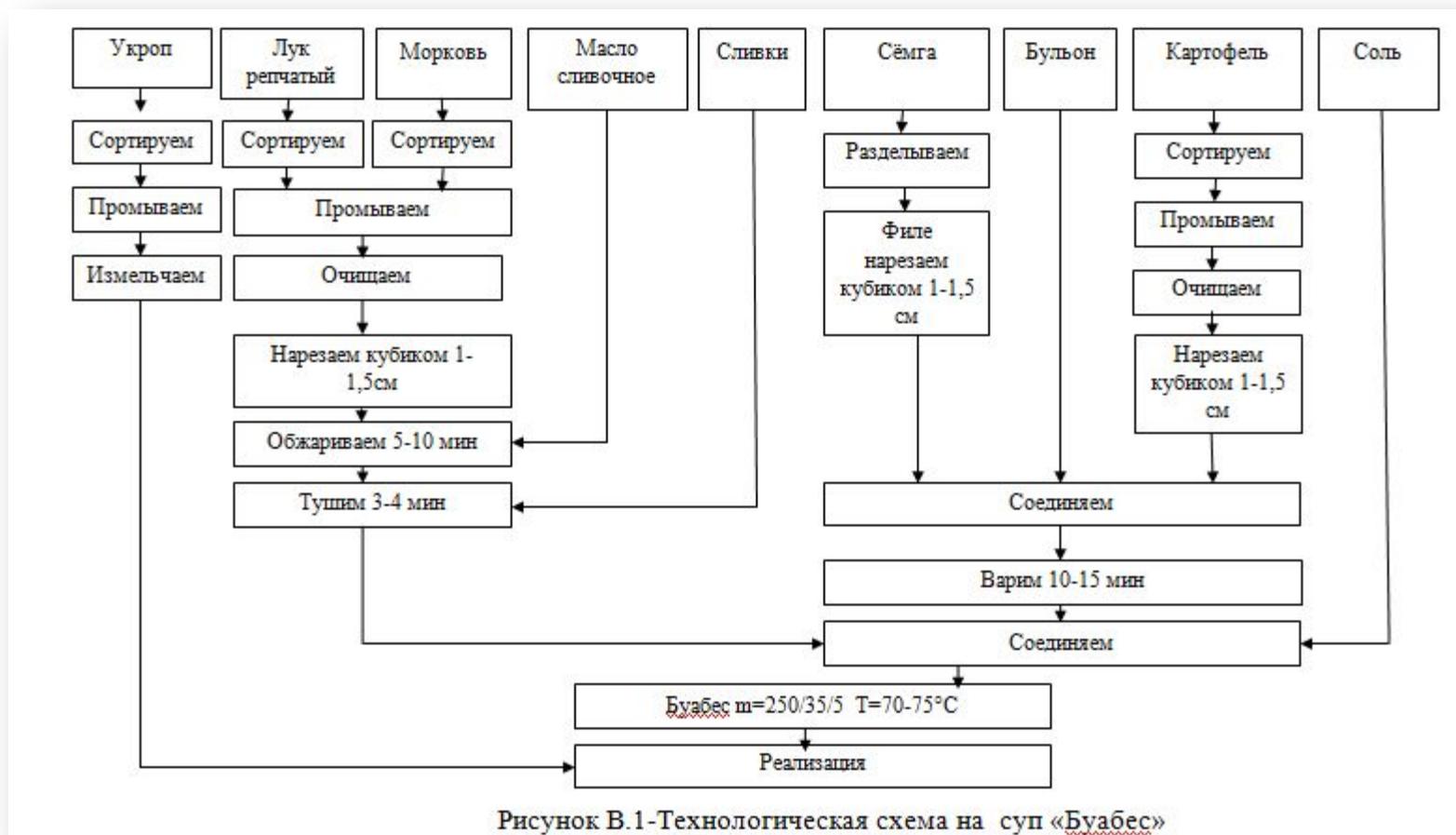


Рисунок В.1-Технологическая схема на суп «Буабес»

«Буйабес»



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Работа представляет собой описание технологических процессов приготовления и разработки супов Европейской кухни.
- Рассмотрела огромный ассортимент горячих супов Европейской кухни
- Разработала технологические карты, технико—технологические карты, технологические схемы на новый фирменный суп как «Буйабес»