

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Курсовая работа
Тема: Дизайн и оформление горячих блюд
сложного ассортимента на материалах
ресторана «План Б»

Работу выполнила:
Обучающаяся группы П 17
Мальцева Кристина Алексеевна

Арзамас, 2019г.

Актуальность

- ✓ В ресторанах особое внимание придают оформлению горячего блюда. Ведь оно должно своим внешним видом возбуждать аппетит и удовлетворять эстетический вкус поэтому тема курсовой работы актуальна для предприятий общественного питания.

Цель

- ✓ углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений, приобретенных в процессе изучения модуля, развитие творческой самостоятельности и организованности

Задачи

- ✓ формировать умения применять теоретические знания при решении поставленных вопросов или возникающих проблем;
- ✓ использовать справочную, нормативную и технологическую документацию;
- ✓ сделать выводы и предложения по результатам выполненной работы;
- ✓ собирать материал для написания выпускной квалификационной работы

Характеристика

Во всех кухнях есть свои рецепты приготовления горячих блюд, которые передаются из поколения в поколение. Есть горячие блюда, слава которых уже давно вышла за пределы той страны, где они были изобретены. Сегодня к мировым кулинарным шедеврам относятся горячие блюда французской, итальянской, испанской, русской, кавказской и других кухонь. Рецепт приготовления того или иного горячего блюда может быть, как легкой, так и чрезвычайно сложной. Иногда приготовление какого-либо блюда может затянуться на несколько часов или даже весь день. Обычно горячие блюда готовят из овощей, мяса, рыбы. Этим и обусловлена чрезвычайная питательность и польза горячих блюд. Вкус блюда усиливают различные приправы и специи. Они возбуждают аппетит, улучшают пищеварение, а также процесс усваивания пищи.



РАЗНОВИДНОСТЬ БУЛЬОНОВ

Первые блюда – это разновидность жидких блюд, которые обязательно должны входить в дневной рацион человека. Первые блюда довольно разнообразны. Рассматриваемая группа блюд относится к бульонам. Бульон жидкий навар из мяса, рыбы или овощей. Содержит небольшое количество белков, поэтому имеет больше вкусовое и возбуждающее значение, чем питательное, также легко усваивается даже ослабленным организмом. Существует три «цвета» бульонов — белый, желтый и красный. Белый бульон готовится из не обжаренного мяса и не обжаренных кореньев, также белыми обычно делают бульоны из птицы. Желтый бульон готовится из не обжаренного мяса и обжаренных кореньев, это основные мясные и костные бульоны для супов. В красном бульоне обжариваются и мясо, и коренья. Он бывает только мясным, подается отдельно или с очень небольшим количеством наполнителя (например, бульон с пельменями или кнелями).



Примеры оформления горячих блюд

При оформлении горячих блюд готовые изделия кладут на блюдо с левой стороны, а гарнир размещают с правой стороны. Борты посуды не должны быть заложены гарнирами и залиты каплями соуса или масла. Сложный гарнир кладут около изделия симметрично, букетами, желательно разных цветов, но одинакового размера. Неплохо, когда сложный гарнир подают в корзиночках выпеченных из сдобного или слоеного теста, в чашечках из кабачков. Для того чтобы основной продукт был слегка приподнят над гарнирами, некоторые блюда подают на крутонах из пшеничного хлеба.



Основные методы подачи блюд

Существует три основных способа подачи блюд:

1. **Французский**— угощение перекладывают на тарелку, стоящую перед гостем
2. **Русский** — угощения расставляются на столе в большой посуде, из которой гости кладут порции себе в тарелки
3. **Английский** — блюда раскладывают по тарелкам на подсобном столе.

2.Русский



1.Французский



3.Английский



Современное оформление блюд

Белое и черное

главное правило тарелка для сервировки должна быть однотонной. Если вы выложите на красное блюдо, скажем, пасту с томатами, это будет выглядеть совсем не аппетитно, а неопрятно. А вот на белой тарелки блюдо заиграет. Черный цвет идеален для блюд, основной ингредиент в которых белый или кремовый, или иного светлого оттенка. Тарелку стоит использовать большую: это тренд. От края тарелки до продукта должно оставаться два-три сантиметра. К тому же, поставить на стол ее будет проще.



Под соусом

часто используемый прием оформления это дрессинги, соусы, или заправки. Классический вариант: соус подают отдельно в маленьком соуснике, 70-100 г на персону. Современная подача: смешение соусов на тарелке, декорирование соусами. Повара подливают соус под блюдо, рисуют узоры, фигурки, разводы и капельки, благодаря чему блюдо получается эстетически-привлекательным. В этом случае правильным будет рисовать соусом не на мясе или рыбе, а на свободной части тарелки. Только соус должен быть верной консистенции, основные блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно



Под зеленью

зачастую мы обильно посыпаем готовое блюдо свежей рубленой зеленью, даже не предполагая, что этот шаг не всегда оправдан. Например, выкладывая кусок отбивной на лист салата, мы добьемся не красоты, а обратного эффекта: свежий сочный лист завянет и блюдо будет выглядеть некрасиво. Интересный современный вариант: перья зеленого лука, или веточка розмарина, или ленточки свежей цедры лимона.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ