

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ
В РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ.**

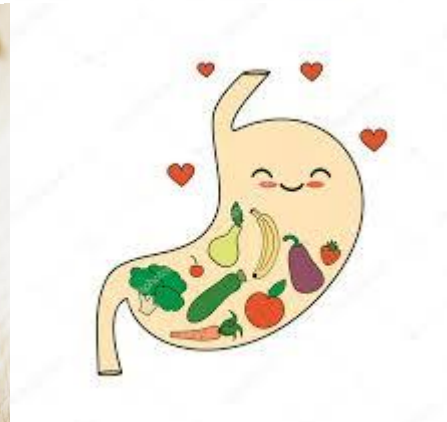
Цели и задачи курсового проекта

Цель работы- разработка рецептуры и технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей.

Задачи работы:

В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- -изучить и описать историю возникновения, развития, особенности блюд из овощей;
- описать товароведную характеристику и ассортимент сырья, используемого для приготовления блюд из овощей;
- ▣ -рассмотреть организацию работы производственных цехов(помещений), подбор технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления блюд из овощей;
- -описать правила техники безопасности при приготовлении блюд из овощей;
- -привести ассортимент блюд из овощей, особенности их приготовления;
- -описать технологию приготовления десяти блюд из овощей;
- -дать характеристику технологических процессов приготовления блюд из овощей;
- -произвести расчет рецептуры авторских блюд из овощей;
- -произвести расчет энергетической, пищевой ценности авторских блюд из овощей;
- -разработать технико-технологические карты на авторские блюда из овощей;
- -составить технологические схемы приготовления авторских блюд из овощей;
- -составить калькуляционные карты на разрабатываемые блюда из овощей;
- -составить сырьевые ведомости на разрабатываемые блюда из овощей;
- -представить разработку различных вариантов оформления и подачи авторских блюд из овощей;
- -привести шкалу оценки органолептических показателей разработанных авторских блюд из овощей;



1. «Лобио из стручковой фасоли»

2. «Гратен из цветной капусты и брокколи»

3. «Лодочки из кабачков»

Оборудование и инвентарь для приготовления блюд

Оборудование:

- Овощечистительная машина МОК-125
- Для очистки овощей
- Универсальная овощерезка МРО-50-200
- Для нарезки овощей
- Овощерезательный протирочный механизм МОП II-1
- Плита электрическая четырехкомфорочная ПЭСМ-4Ш
- Весы ВНЦ-10
- Шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭСМ-2
- Холодильный шкаф ШХ-0,8
- Ванна моечная
- Блендер
- Стол производственный

Посуда, инструменты и инвентарь:

- Нож для чистки и нарезки овощей

Технологический процесс приготовления блюда «Лобио из стручковой фасоли»

Для приготовления блюда «Лобио из стручковой фасоли» мне понадобятся следующие продукты: стручковая фасоль, болгарский перец, помидоры, лук репчатый, чеснок, ядра грецких орехов, петрушка (зелень), растительное масло, перец черный молотый, мускатный орех, соль.

Стручковая фасоль

Требования к качеству:

Бобы(лопатки)молодые, здоровые, свежие, чистые, целые, потребительской зрелости, типичной для ботанического сорта формы и окраски. без излишней внешней влажности; Запах и вкус Свойственному данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Не допускается наличие сельскохозяйственных вредителей, бобов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных и пораженных болезнями.

Наличие посторонней примеси.

Первичная кулинарная обработка: перебрать, помыть.

Нарезка: крупные лопатки разрезать на части.

Перец сладкий (болгарский)

Требования к качеству:

Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений и повреждений, вызванных низкой температурой, без излишней внешней влажности, с плодоножками: плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка - не поврежденной. Свойственному данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса. Некоторые ботанические сорта перца сладкого могут быть жгучими на вкус.

Недопустимые дефекты:

Наличие плодов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями и пораженных болезнями. посторонней примеси (земли, песка, остатков листьев, стеблей и пр.) Наличие плодов, гнилых, увядших, подмороженных, с вырванной плодоножкой.

Первичная кулинарная обработка: помыть, вынуть сердцевину с семенами.

Нарезка : небольшой соломкой.

Помидоры

Требования к качеству:

Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без плодоножки, неповрежденные сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, без зеленых пятен (зеленых спинок у плодоножки), без трещин. Запах и вкус Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие сельскохозяйственных вредителей, Наличие плодов зеленых, мятых, перезревших, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, с солнечными ожогами, с прилипшей землей, Наличие посторонней примеси.

Первичная кулинарная обработка: помыть, удалить плодоножку, бланшировать, снять кожицу.

Нарезка : перебить блендером в пюре.

Лук репчатый

Требования к качеству:

Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Запах и вкус характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие посторонней примеси. Наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.

Первичная кулинарная обработка: очистить, помыть.

Нарезка: полукольцами.

Чеснок

Требования к качеству:

Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с остатками сухих корешков или без них. Запах и вкус: характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие земли, прилипшей к луковицам, Наличие сельскохозяйственных вредителей, Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших.

Первичная кулинарная обработка: очистить , помыть.

Ядра грецких орехов

Требования к качеству:

Ядра целые и половинки нормально развитые, здоровые. Кожица светло-золотистая, ядро на изломе белое с желтым оттенком. Вкус и запах Свойственные грецкому ореху.

Недопустимые дефекты:

Не допускается наличие ядер плесневелых, гнилых, поврежденных вредителями (насекомыми или грызунами)

Первичная кулинарная обработка: перебрать

Петрушка (зелень)

Требования к качеству:

Листья свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные морозом, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, без примеси сорных растений. Вкус и запах характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности. Наличие минеральных и посторонних примесей, включая землю.

Первичная кулинарная обработка: помыть, обсушить

Нарезка: мелко рубим.

Растительное масло (подсолнечное)

Требования к качеству:

Прозрачное без осадка. Без запаха, обезличенный вкус.

Недопустимые дефекты:

Прогорклый вкус, интенсивное помутнение или выпадение осадка, излишне темная окраска.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть.

Перец черный молотый

Требования к качеству:

Порошкообразный. Темно-серый различных оттенков.

Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий.

Недопустимые дефекты:

Не допускаются посторонние привкус и запах. Зараженность вредителями хлебных запасов.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Мускатный орех

Требования к качеству:

Внешний вид: частицы мускатного ореха разной величины. Цвет светло-коричневый разных оттенков. Аромат свойственный мускатному ореху. Вкус пряный, смолистый, слабо жгучий.

Недопустимые дефекты:

Не допускаются посторонние привкус и запах. Зараженность вредителями хлебных запасов. Посторонние примеси и гнилые семена.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Соль поваренная пищевая

Требования к качеству:

Кристаллический сыпучий продукт. Цвет белый. Вкус: Солёный, без постороннего привкуса. Без посторонних запахов.

Недопустимые дефекты:

Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Технология приготовления блюда



1. Так как я использовала фасоль по сезону, первичная обработка не требуется. Сразу закладываем замороженную фасоль в кипящую, подсоленную воду. Бланшируем 5 минут. После вынимаем, даем стечь воде.



2. Перец моем, удаляем сердцевину.



3. Нарезаем небольшой соломкой



4. Помидор моем, удаляем плодоножку.



5. С противоположной от плодоножки стороны крестообразные надрезы. Опускаем помидор в кипяток на 4-5 минут.



6. Вынимаем из кипятка даем остыть, снимаем кожицу. Перемалываем помидоры в блендере состояния пюре.



7. Зелень моем, обсушиваем.



8. Рубим не очень мелко.



9. Чеснок очищаем



10. Перемалываем орехи с чесноком и растираем с крупной щепоткой соли



11. Лук очищаем от
моем.



12. Лук нарезаем полукольцами



13. На разогретой с маслом сковороде доводим томатное пюре до кипения.



14. Затем кладем в сковороду все подготовленные и тушим при закрытой крышке 10- 15 минут



15. В конце приготовления добавляем сухие специи.

Варианты оформления подачи блюда



1. Вариант

Выкладываем блюдо через кольцо не большого диаметра на тарелку, сверху украшаем не большими зеленого лука.



2. Вариант

Укладываем блюдо создавая полоску вдоль тарелки, так чтобы оно лежало горкой, украшаем рядом веточками петрушки.

Шкала органолептической оценки блюда

Показатель	Количество баллов, характеристики показателей			
	Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Внешний вид	Овощи равномерно распределены, сохранили свой цвет, видны вкрапления грецких орехов и зелени.	Овощи равномерно распределены. Немного потемнели. Видны вкрапления грецких орехов.	Овощи распределены неравномерно, потемневшие.	Овощи сильно развалились, подгорели.
Цвет	Фасоль – зеленого цвета, перец – красного. Лук – бело-золотистый, орехи – светло-коричневые.	Фасоль – темно зеленого цвета, перец – красного. Лук – бело-золотистый, орехи – светло-коричневые.	Фасоль – светло коричневая, перец бледно красный, лук коричневый, орехи темные.	Все овощи очень темные.
Консистенция	Мягкая, сочная, у орешков – плотная. Все овощи хорошо сохранили форму нарезки	Мягкая. У орехов – плотная. Овощи сохранили форму нарезки.	Некоторые овощи развалились.	Кашеобразная
Запах	Выраженный запах чеснока и овощей. С тонкой ноткой приправы.	Слабо выраженный запах чеснока и овощей.	Не чувствуется запаха чеснока и приправ.	Неприятный запах, с посторонними.
Вкус	Яркий остро-сладкий вкус овощей, с приятным привкусом грецких орехов . в меру соленый	Остро -сладкий вкус овощей, с приятным привкусом грецких орехов . Небольшой пересол .	Слабый вкус овощей и чеснока. Пересоленный.	Вкус горький. С посторонними привкусами.

Таблица 3- Калькуляционная карта на блюдо «Лобио из стручковой фасоли»

Наименование продуктов	Норма, кг	Цена, р	Сумма, р
Стручковая фасоль	1.1	125,00	137,50
Болгарский перец	0.7	200,00	140,00
Помидоры	0.7	150,00	105,00
Лук репчатый	0.7	20,00	14,00
Чеснок	0.16	150,00	24,00
Ядра грецких орехов	0.3	600,00	180,00
Петрушка	0.1	150,00	15,00
Растительное масло	0.1	60,00	6,00
Перец черный молотый	0.01	250,00	2,50
Мускатный орех	0.03	250,00	7,50
Соль	0.01	25,00	0,25
Общая стоимость сырьевого набора на 10 порций	-	-	631,75
Наценка 130% на одну порцию	82,1		
Цена продажи блюда	145,3		
Выход блюда в готовом виде	250		

АКТ

Отработки рецептуры нового блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия Ресторан

Дата проведения работ 15.05.18

Наименование блюда (изделия) «Лобио из стручковой фасоли»

Наименование продуктов и показателей	Масса брутто продуктов, г	Масса нетто, г					Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3	Опыт 4	Опыт 5		
Стручковая фасоль	110	99	101	98	99	98	99	99
Болгарский перец	70	50	52	52	51	55	52	52
Помидоры	70	57	59	60	59	60	59	59
Лук репчатый	70	58	59	59	62	57	59	59
Чеснок	16	12	10	12	12	14	12	12
Ядра грецких орехов	30	30	30	30	30	30	30	30
Петрушка	10	7	6	7	8	7	7	7
Растительное масло	10	10	10	10	10	10	10	10
Перец черный молотый	1	1	1	1	1	1	1	1
Мускатный орех	3	3	3	3	3	3	3	3
Соль	1	1	1	1	1	1	1	1
Масса	-	328	336	333	336	332	333	333

Таблица 4 – Расчет энергетической ценности блюда «Лобio из стручковой фасоли»

Наименование продуктов	Масса нетто	Содержание основных пищевых веществ					
		Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	
Стручковая фасоль	99	3,0	2,97	0,3	0,30	3,0	2,97
Болгарский перец	52	1,3	0,68	Сл.	-	5,3	2,76
Помидоры	59	1,1	0,65	0,2	0,12	3,8	2,24
Лук репчатый	59	1,4	0,83	-	-	9,1	5,37
Чеснок	12	6,5	0,78	-	-	5,2	0,62
Ядра грецких орехов	30	16,1	4,83	66,9	20,07	9,9	2,97
Петрушка	7	3,7	0,26	0,4	0,03	8	0,56
Растительное масло	10	0	0	99,9	9,99	0	0
Перец черный молотый	1	-	-	-	-	-	-
Мускатный орех	3	-	-	-	-	-	-
Соль	1	-	-	-	-	-	-
В п\ф до тепловой обработки			11г		30,51		17,49
Потери при тепловой обработке			0,66г		3,66г		1,57г

Наименование блюда: «Лобио из стручковой фасоли»

Область применения: «Рестораны города Миасса»

Перечень сырья: Стручковая фасоль, болгарский перец, помидоры, лук репчатый, чеснок, ядра грецких орехов, петрушка, растительное масло, перец черный молотый, мускатный орех, соль.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и п/ф, используемые для приготовления данного блюда. Соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты и удостоверения качества: фасоль овощная(стручковая) : ГОСТ 34299-2017; перец сладкий(болгарский): ГОСТ 13908-68; помидоры: ГОСТ 55906-2013; лук репчатый: ГОСТ Р 51783-2001; чеснок: ГОСТ 7977-67; ядра грецких орехов: ГОСТ 16833-2014; петрушка ГОСТ Р 55904-2013; растительное (подсолнечное) масло: ГОСТ 1129-2013; перец черный молотый : ГОСТ 29050-91; мускатный орех: ГОСТ 29048-91; соль поваренная пищевая: ГОСТ 13830.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г/шт		Норма закладки на 100 порций, кг	
Стручковая фасоль	110	99	11	9,9
Болгарский перец	70	52	7	5,2
Помидор	70	59	7	5,9
Лук репчатый	70	59	7	5,9
Чеснок	16	12	1,6	1,2
Ядра грецких орехов	30	30	3	3
Петрушка	10	7	1	0,7
Растительное масло	10	10	1	1
Перец черный молотый	1	1	0,1	0,1
Мускатный орех	3	3	0,3	0,3

2 . ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Налить воды в кастрюлю, довести до кипения, заложить замороженную стручковую фасоль, бланшировать в кипятке в течение нескольких минут, после чего вынуть шумовкой, отставить в сторону. Болгарский перец помыть, удалить сердцевину, нарезать небольшой соломкой. Далее помыть помидоры, с противоположной от плодоножки стороны сделать крестообразные надрезы. Опустить томаты в крутой кипяток на 4-5 минут. Помыть зелень и мелко порубить. Слить кипяток с помидоров, дать остыть и снять кожуру. После чистки перемолоть помидоры в блендере до состояния пюре.

Отдельно перемолоть в блендере грецкие орехи вместе с очищенными зубчиками чеснока.

Перетереть ореховую смесь с крупной щепоткой соли.

Очистить лук от шелухи, помыть и нарезать полукольцами.

Разогреть сковороду, налить немного растительного масла и довести до кипения пюре из помидоров. Затем заложить в сковороду фасоль, болгарский перец, лук, ореховую смесь, зелень. Перемешать и тушить на огне чуть менее среднего под закрытой крышкой в течение 10-15 минут. В конце процесса приготовления добавить сухие специи.

3 . ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Оформить зеленью подать на порционной тарелке.

3.3. Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮДА:

Внешний вид	Овощи равномерно распределены, сохранили свой цвет, видны вкрапления грецких орехов и зелени.
Цвет	Фасоль – зеленого цвета, перец – красного. Лук – бело- золотистый, орехи – светло-коричневые.
Консистенция	Мягкая, сочная, у орешков –плотная. Все овощи хорошо сохранили форму нарезки
Запах	Выраженный запах чеснока и овощей. С тонкой ноткой приправы.
Вкус	Яркий остро-сладкий вкус овощей, с приятным привкусом грецких орехов . в меру соленый

Технологический процесс приготовления блюда «Гратен из цветной капусты и брокколи»

Для приготовления блюда «Гратен из цветной капусты и брокколи» мне понадобятся следующие продукты: цветная капуста, брокколи, семена подсолнечника (ядра), сыр твердый, мускатный орех, сливки, яйца, соль.

Цветная капуста

Требования к качеству:

Головки капусты свежие с листьями, без листьев или подрезанные, целые, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без механических повреждений, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие минеральной и посторонней примеси. Наличие сельскохозяйственных вредителей, головок капусты, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, гнилых и испорченных

Первичная кулинарная обработка: помыть, при необходимости зачистить.

Нарезка: разделить на соцветия

Брокколи

Требования к качеству:

Головки брокколи свежие, целые, неповрежденные, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; без излишней внешней влажности; срез стебля должен быть сделан под прямым углом и быть чистым. Запах и вкус Свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие минеральной и посторонней примеси. Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности. Наличие головок гнилых, запаренных, мороженых, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями.

Первичная кулинарная обработка: помыть, при надобности зачистить.

Нарезка: разделить на соцветия

Семена подсолнечника(ядра)

Требования к качеству:

Семена в здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки. Цвет свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам. Запах свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов)

Недопустимые дефекты:

Семена клещевины.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть, перебрать

Сыр

Требования к качеству:

Цвет – от белого до светло – желтого, однородный по всей массе. Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый.

Недопустимые дефекты:

Слишком высокая влажность или кислотность сырной массы.

Трещины на поверхности сыра.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть, при необходимости зачистить.

Нарезка : натереть на терке

Мускатный орех

Требования к качеству:

Внешний вид: частицы мускатного ореха разной величины. Цвет светло-коричневый разных оттенков. Аромат свойственный мускатному ореху. Вкус пряный, смолистый, слабо жгучий.

Недопустимые дефекты:

Не допускаются посторонние привкус и запах. Зараженность вредителями хлебных запасов. Посторонние примеси и гнилые семена.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

СЛИВКИ

Требования к качеству:

Однородная, гомогенная масса. Допускаются единичные комочки жира. Цвет Белый с кремовым оттенком, однородный. Вкус и запах Выраженный сливочный, чистый, сладковатый.

Недопустимые дефекты:

Вязкая, тягучая, хлопьевидная консистенция, посторонние оттенки в окраске, кислые, дымные вкус и запах, горький, соленый вкус и другие посторонние привкусы.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Яйца

Требования к качеству:

Скорлупа - нормальной формы, чистая и неповрежденная; желток - прочный, едва видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение; белок - плотный, светлый и прозрачный.

Недопустимые дефекты:

С поврежденной скорлупой (треснувшей или битой); с загрязненной скорлупой (с пятнами крови и помета), наличие посторонних веществ, видимых при просвечивании; посторонние запахи.

Первичная кулинарная обработка: помыть, обсушить.

Соль поваренная пищевая

Требования к качеству:

Кристаллический сыпучий продукт. Цвет белый. Вкус: Солёный, без постороннего привкуса. Без посторонних запахов.

Недопустимые дефекты:

Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Технология приготовления блюда



1. Так как я использовала цветную капусту и брокколи замороженные, по сезону, я

обработка не требуется. Сразу закладываем соцветия в кипящую подсоленную воду



вынимаем

2. Бланшируем соцветия 5 минут и их шумовкой.



3. Выкладываем соцветия в форму для запекания.



4. Яйцо моем, обсушиваем.



5. Разбиваем яйцо в сливки.



6. Взбиваем до консистенции

Добавляем половину сыра по рецептуре, приправляем солью и специями.



7. Заливаем содержимое формы



8. Посыпаем оставшимся сыром.



9. Сверху посыпаем семечками, и
в жарочном шкафу до образования
золотистой корочки.

Варианты оформления подачи блюда



Шкала органолептической оценки блюда

Показатель	Количество баллов, характеристики показателей			
	Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Внешний вид	Капуста сохранила свою форму, все кусочки обволачены сливочной смесью, на поверхности золотистая корочка с подпеченными семечками. Без трещин.	Капуста сохранила свою форму, на поверхности золотистая корочка с подпеченными семечками. С небольшими трещинками.	Капуста не сохранила свою форму, на поверхности трещины.	Капуста развалилась. На поверхности темно-коричневая корочка. Сливочная смесь подгорела снизу.
Цвет	Цветной капусты-белый или кремовый, брокколи – зеленый, заливки от белого-до кремового. Корочки- золотистый. Семечек – серовато-коричневый.	Цветной капусты-белый или кремовый, брокколи – зеленый, заливки от белого-до кремового. Корочки- коричневый Семечек – серовато-коричневый.	Цветной капусты-белый или кремовый, брокколи – зеленые, заливки-неоднородный из – за разварившихся овощей. Цвет корочки и семечек – коричневый.	Цветной капусты-белый. Брокколи-потеряли цвет, Корочки- коричневый с черными вкраплениями.
Консистенция	Капуста мягкая но не разваливается. Сливочная смесь равномерно распределена, обволакивает овощи, не растекается. Чувствуются полумягкие семечки.	Капуста мягкая не разваливается. Сливочная смесь распределена немного неравномерно, не растекается. Чувствуются полумягкие семечки.	Капуста мягкая немного развалилась. Сливочная смесь слишком жидкая растекается. Чувствуются полумягкие семечки.	Капуста слишком размякла и развалилась, блюдо стало кашеобразным.
Запах	Выраженный сладковатый сливочный запах с запахом жаренных семян подсолнечника, приятный, без посторонних запахов.	Слабо выраженный сливочный запах с легким запахом жаренных семян подсолнечника. Без посторонних запахов.	Слабый сливочный запах, с легким запахом подгорелых семян.	Сильный жженный запах.
Вкус	Нежный сливочный вкус, с приятным сочетанием семечек, в меру соленый, без посторонних привкусов	Нежный сливочный вкус, с приятным сочетанием семечек, небольшой пересол, без посторонних привкусов	Легкий подгорелый привкус. Пересоленный.	Сильно выраженный вкус подгоревших продуктов.

Таблица 2- Расчет сырья для приготовления блюда «Гратен из цветной капусты и брокколи»

Продукты	Масса брутто, г	Потери при холодной обработке		Масса нетто,г	Потери при тепловой обработке		В гото-вом виде,г
		%	г		%	г	
Цветная капуста	150	48	72	78	10	8	70
Брокколи	150	48	72	78	10	8	70
Семена подсолнечника (ядра)	10	-	-	10	-	-	10
Сыр	30	8	2	28	8	2	26
Мускатный орех	1	-	-	1	-	-	1
Сливки	60	-	-	60	30	18	42
Яйца	46	13	6	40	-	-	40
Соль	1	-	-	1	-	-	1
Выход							250

Таблица 3 – Калькуляционная карта на блюдо «Гратен из цветной капусты и брокколи»

Наименование продуктов	Норма , кг	Цена , р.	Сумма , р.
Цветная капуста	1,5	120,00	180,00
Брокколи	1,5	160,00	240,00
Семена подсолнечника (ядра)	0,1	350,00	35,00
Сыр	0,3	550,00	165,00
Мускатный орех	0,01	250,00	2,50
Сливки	0,6	400,00	240,00
Яйца	0,46	55,00	25,30
Соль	0,01	25,00	0,25
Общая стоимость сырьевого набора на 10 порций	x	x	888,05
Наценка 130% на одну порцию	115,45		
Цена продажи блюда	204,25		

АКТ

Отработки рецептуры нового блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия Ресторан

Дата проведения работ 22.05.18

Наименование блюда (изделия) «Гратен из цветной капусты и брокколи»

Наименование продуктов и показателей	Масса брутто продук-тов, г	Масса нетто,г					Средние данные,г	Принятая рецептура,г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3	Опыт 4	Опыт 5		
Цветная капуста	150	79	78	76	79	78	78	78
Брокколи	150	77	80	78	77	78	78	78
Семена подсолнечника (ядра)	10	10	10	10	10	10	10	10
Сыр	30	29	28	26	28	29	28	28
Мускатный орех	1	1	1	1	1	1	1	1
Сливки	60	60	60	60	60	60	60	60
Яйца	46	40	39	40	41	39	40	40
Соль	1	1	1	1	1	1	1	1
Масса полуфабриката	-	296	296	297	296	295	296	296
Производственные потери(%)	-	3	2	3	1	1	7	7
Масса готового блюда	-	259	260	259	261	256	259	259

Таблица 4 – Расчет энергетической ценности блюда « Гратен из цветной капусты и брокколи»

Наименование продуктов	Масса нетто	Содержание основных пищевых веществ					
		Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Цветная капуста	78	2,5	1,95	0,3	0,234	4,5	3,51
Брокколи	78	2,5	1,95	0,3	0,234	4,5	3,51
Семена подсолнечника (ядра)	10	20,7	2,07	52,9	5,29	3,4	0,34
Сыр	28	23,5	6,58	30,5	8,54	-	-
Мускатный орех	1	-	-	-	-	-	-
Сливки	60	2,5	1,5	35	21	3,0	1,8
Яйца	40	12,7	5,08	11,5	4,6	0,7	0,28
Соль	1	-	-	-	-	-	-
В п/ф до тепловой обработки			19,13		39,9		9,44
Потери при тепловой обработке			1,15		4,78		0,85
Сохранность после тепловой обработки			17,98		35,12		8,59

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование блюда: «Гратен из цветной капусты и брокколи»

Область применения: «Рестораны города Миасса»

Перечень сырья: цветная капуста, брокколи, семена подсолнечника(ядра), сыр, мускатный орех, сливки, яйца.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и п/ф, используемые для приготовления данного блюда (изделия). Соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты качества и удостоверения качества: цветная капуста: ГОСТ Р 54903-2012; Брокколи: ГОСТ 33854-2016; Семена подсолнечника (ядра): ГОСТ 22391-2015; Сыр: ГОСТ 7616-85; Мускатный орех: ГОСТ 29048-91; Сливки: ГОСТ 31451-2013; Яйца: ГОСТ 31654-2012; соль поваренная пищевая: ГОСТ 13830.

1.РЕЦЕПТУРА БЛЮДА

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г/шт		Норма закладки на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Цветная капуста	150	78	15	7,8
Брокколи	150	78	15	7,8
Семена подсолнечника (ядра)	10	10	1	1
Сыр	30	28	3	2,8
Мускатный орех	1	1	0,1	0,1
Сливки	60	60	6	6
Яйца	46	40	4,6	4
Соль	1	1	0,1	0,1
Выход порции	-	250	-	25,0

2.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цветную капусту и брокколи разделить на соцветия, помыть. Налить воду в кастрюлю, подсолить, довести до кипения. Бланшировать соцветия 5 минут. Вынуть из кипятка овощи шумовкой и дать стечь воде. После заложить цветную капусту и брокколи в форму для запекания. Натереть на мелкой терке сыр. Взбить сливки с яйцами до консистенции сметаны. Добавить в сливочной смеси половину по рецептуре тертого сыра, приправить солью и мускатным орехом. Залить этой смесью содержимое формы, посыпать сверху оставшимся тертым сыром и семечками. Разогреть духовой шкаф до температуры 200*С.

Поставить гратен в духовку на 15 – 20 минут, до образования золотистой корочки на поверхности.

3.ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

3.1 Оформить зеленью, подать в форме в которой запекали.

3.2 Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

4.ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ):

Внешний вид	На поверхности золотистая корочка с подпеченными семечками. Без трещин.
Цвет	Цветной капусты-белый или кремовый, брокколи – зеленый, заливки от белого-до кремового. Корочки- золотистый. Семечек – серовато-коричневый.
Консистенция	Нежная. Капуста мягкая, не разваливается. Сливочная смесь равномерно распределена, обволакивает овощи, не растекается. Чувствуются полумягкие семечки.
Запах	Выраженный сладковатый сливочный запах с запахом жаренных семян подсолнечника, приятный, без посторонних запахов.
Вкус	Нежный сливочный вкус, с приятным сочетанием семечек, в меру соленый, без посторонних привкусов.

Технологический процесс приготовления блюда «Лодочки из кабачков»

Для приготовления блюда «Лодочки из кабачков» мне понадобятся следующие продукты: кабачки; лук репчатый; морковь; кукуруза (консервированная); томатное пюре; масло растительное; лук зеленый; горошек зеленый (консервированный); сыр; соль.

Кабачки

Требования к качеству:

Плоды в технической степени зрелости, свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, с неогрубевшей кожицей, с плодоножкой, без излишней внешней влажности, механических повреждений, повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, типичной для ботанического сорта формы и окраски. Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие плодов увядших (сморщенных), заплесневевших, загнивших, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждением мякоти. Наличие плодов перезревших, с пустотами и трещинами. Наличие растительной и минеральной примеси. Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности.

Первичная кулинарная обработка: помыть, очистить, вынуть сердцевину- мякоть и семена.

Нарезка: разрезать вдоль, пополам

Лук репчатый

Требования к качеству:

Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см (за исключением лука в связках), без излишней внешней влажности, без полого и жесткого донца. Запах и вкус характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие посторонней примеси. Наличие луковиц загнивших, гнилых, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.

Первичная кулинарная обработка: очистить, помыть.

Нарезка: полукольцами.

Растительное масло (подсолнечное)

Требования к качеству:

Прозрачное без осадка. Без запаха, обезличенный вкус.

Недопустимые дефекты:

Прогорклый вкус, интенсивное помутнение или выпадение осадка, излишне темная окраска.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть.

Морковь

Требования к качеству:

Корнеплоды моркови свежие, целые, не треснувшие, чистые, здоровые, не увядшие, характерных для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности. Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту моркови, без постороннего запаха и привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, корнеплодов моркови, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, увядших, подмороженных, гнилых, запаренных, треснувших, с признаками морщинистости, с открытой сердцевинной. Наличие посторонней примеси.

Первичная кулинарная обработка: помыть, очистить

Нарезка: соломкой

Кукуруза (консервированная)

Требования к качеству:

Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листовенного покрова и шелковистых нитей. Вкус и запах Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха.

Недопустимые дефекты:

Бомбаж. Скисание без образования бомбажа. Потемнение всего содержимого банок .

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Горошек зеленый (консервированный)

Требования к качеству:

Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Цвет Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в одной банке. Вкус и запах Натуральные, свойственные молодому нежному некрахмалистому консервированному зеленому горошку.

Недопустимые дефекты:

Посторонние запахи и вкусы, наличие посторонних примесей, кормового гороха коричневого цвета. мутность, осадок.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Томатное пюре

Требования к качеству:

Однородная концентрированная масса от полужидкой до мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Цвет Красный, оранжево-красный или малиново-красный. Вкус и запах ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха.

Недопустимые дефекты:

Примеси растительного происхождения. Посторонние примеси.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Лук зеленый

Требования к качеству:

Луковица и перья зеленого лука целые, здоровые, свежие, чистые, характерной для ботанического сорта формы. Вкус и запах характерные для ботанического сорта без постороннего запаха привкуса.

Недопустимые дефекты:

Наличие минеральных и посторонних примесей. Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности. Наличие растений лука увядших, пораженных гнилью и испорченных.

Первичная кулинарная обработка: помыть, обсушить

Нарезка: порубить

Сыр

Требования к качеству:

Цвет – от белого до светло – желтого, однородный по всей массе. Вкус и запах выраженный сырный, слегка кисловатый.

Недопустимые дефекты:

Слишком высокая влажность или кислотность сырной массы.

Трещины на поверхности сыра.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть, при необходимости зачистить.

Нарезка : натереть на терке

Соль поваренная пищевая

Требования к качеству:

Кристаллический сыпучий продукт. Цвет белый. Вкус: Солёный, без постороннего привкуса. Без посторонних запахов.

Недопустимые дефекты:

Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли.

Первичная кулинарная обработка: осмотреть

Технология приготовления блюда



1. Кабачек моем.



2. Очищаем от кожицы и срезаем
у.



3. Вынимаем середину.



4. Лук очищаем, моем.



5. Нарезаем соломкой.



6. Морковь очищаем, моем.



7. Нарезаем соломкой.



8. Морковь пассеруем на разогретой с маслом сковороде.



9. Добавляем к моркови лук, и обжариваем до золотистости.



10. Зеленый лук моем, обсушиваем.



11. Рубим.

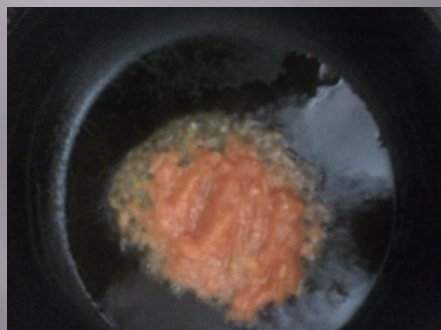


12. Мякоть из кабачка рубим.



13. Обжариваем мякоть кабачка и зеленый

лук.



14. Пассеруем томатное пюре.



15. Соединяем все ингредиенты,
перемешиваем.



16. Заполнить кабачки овощным фаршем.



17. Запекать до полуготовности.



18. Как дойдут до полуготовности и посыпать сверху сыром, отправить обратно в жарочный шкаф, запекать до готовности и золотистой корочки.

Варианты оформления подачи блюда



Шкала органолептической оценки

Показатель	Количество баллов, характеристики показателей			
	Оценка 5	Оценка 4	Оценка 3	Оценка 2
Внешний вид	Кабачки сохраняют форму лодочек, сверху горкой лежит фарш, не рассыпается и не вываливается. На поверхности золотистая корочка.	Кабачки сохраняют форму лодочек, сверху горкой лежит фарш, немного вываливается с краев. На поверхности золотистая корочка.	Кабачки плохо держат форму лодочек, фарш распределен не равномерно. На поверхности золотистая корочка.	Кабачки распались, фарш выпал.
Цвет	Кабачков светло зеленый, фарша красно-оранжевый, корочки – золотистый.	Кабачков светло зеленый, фарша красно-оранжевый, корочки – золото-коричневый	Кабачков светло зеленый, фарша красно-оранжевый, корочки – коричневый	Блюдо подсушилось и покрылось коричневой коркой.
Консистенция	Мягкая ,сочная.	Мягкая , сочная, но немного хрустит морковь.	Кабачков мягкая, лук и морковь не готовы и хрустят.	Пересушенная .
Запах	Приятный, выраженный запах запеченных овощей, и сыра. Без посторонних запахов	Слабо выраженный запах запеченных овощей, и сыра. Без посторонних запахов	Запах почти отсутствует. Без посторонних запахов	Неприятный , с посторонними запахами
Вкус	Нежный вкус кабачков с приятным сочетанием сладковатой кукурузы. В меру соленый, без посторонних привкусов.	Нежный вкус кабачков с приятным сочетанием сладковатой кукурузы. Немного пересоленный, без посторонних привкусов.	Пересоленный , с привкусом сырых овощей.	Сильно пересоленный.

**Таблица 2 – Расчет сырья для приготовления блюда
«Лодочки из кабачков»**

Продукты	Масса брутто, г	Потери при холодной обработке		Масса нетто, г	Потери при тепловой обработке		В готовом виде, г
		%	г		%	г	
Кабачки	249	33	82	167	10	17	150
Лук репчатый	36	16	6	30	50	15	15
Морковь	46	20	9	37	32	12	25
Кукуруза (консервированная)	20	40	8	12	-	-	12
Горошек зеленый (консервированный)	15	35	5	10	-	-	10
Томатное пюре	10	-	-	10	-	-	10
Масло растительное	20	-	-	20	-	-	20
Лук зеленый	19	20	3,8	15	35	5	10
Сыр	10	8	1	9	8	1	7
соль	1	-	-	1	-	-	1
Выход	-	-	-	-	-	-	250

Таблица 3 – Калькуляционная карта на блюдо «Лодочки из кабачков»

Наименование продуктов	Норма, кг	Цена, р.	Сумма, р.
Кабачки	2,49	110,00	273,90
Лук репчатый	0,36	20,00	7,20
Морковь	0,46	45,00	20,70
Кукуруза (консервированная)	0,2	140,00	28,00
Горошек зеленый (консервированный)	0,15	120,00	18,00
Томатное пюре	0,1	130,00	13,00
Масло растительное	0,2	75,00	15,00
Лук зеленый	0,19	150,00	28,50
Сыр	0,1	550,00	55,00
Соль	0,01	25,00	0,25
Общая стоимость сырьевого набора на 10 порций	x	x	459,55
Наценка 130% на одну порцию	59,74		
Цена продажи блюда	105,70		
Выход блюда в готовом виде	250		

Таблица 4 – Расчет энергетической ценности блюда «Лодочки из кабачков»

Наименование продуктов	Масса нетто	Содержание основных пищевых веществ					
		Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г
Кабачки	167	0,6	1,002	0,3	0,501	4,9	8,183
Лук репчатый	30	1,4	0,42	-	-	9,1	2,73
Морковь	37	1,3	0,481	0,1	0,037	7,2	2,664
Кукуруза (консервированная)	12	2,2	0,264	0,4	0,048	11,2	1,344
Горошек зеленый (консервированный)	10	3,1	0,31	0,2	0,02	6,5	0,65
Томатное пюре	10	3,6	0,36	0	0	11,8	1,18
Масло растительное	20	0	0	99,9	19,98	0	0
Лук зеленый	15	1,3	0,195	-	-	3,5	0,525
Сыр	9	23,5	2,115	30,5	2,745	-	-
Соль	1	-	-	-	-	-	-
В п/ф до тепловой обработки			5,15г		23,33		17,28
Потери при тепловой обработке			0,31г		2,79г		0,69г
Сохранность после тепловой обработки			4,84г		20,54г		16,59г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Наименование блюда: «Лодочки из кабачков»

Область применения: «Рестораны города Миасса»

Перечень сырья: кабачки; лук репчатый; морковь; кукуруза (консервированная); горошек зеленый (консервированный); томатное пюре, масло растительное, лук зеленый; сыр; соль.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и п/ф, используемые для приготовления данного блюда (изделия). Соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты качества и удостоверения качества: Кабачки ГОСТ 31822-2012; лук репчатый ГОСТ Р 51783-2001; морковь ГОСТ 1721-85; кукуруза (консервированная) ГОСТ Р 53958-2010; горошек зеленый (консервированный) : ГОСТ 15842-90; томатное пюре: ГОСТ Р 54678-2011; растительное(подсолнечное) масло: ГОСТ 1129-2013; лук зеленый ГОСТ Р 55652-2013; Сыр: ГОСТ 7616-85; соль поваренная пищевая: ГОСТ 13830.

1 . РЕЦЕПТУРА БЛЮДА

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г/шт		Норма закладки на 100 порций , кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	249	167	24,9	16,7
лук репчатый	36	30	3,6	3
Морковь	46	37	4,6	3,7
Кукуруза (консервированная)	20	12	2	1,2
Горошек зеленый (консервированный)	15	10	1,5	1
Томатное пюре	10	10	1	1
Растительное масло	20	20	2	2
Лук зеленый	19	15	1,9	1,5

2 .ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кабачок вымыть, очистить от кожицы, отрезать кончики и разрезать вдоль пополам. Ложкой или специальным приспособлением выбрать всю сердцевину кабачка — семечки, мякоть. Должна получиться «лодочка». Половину мякоти измельчить ножом, другая половина не используется.

Для фарша: Очистить, помыть овощи. Лук и морковь нарезать соломкой. Морковку обжарить до золотистого цвета на разогретой сковороде с растительным маслом. Добавить лук и обжаривать все вместе в течение 2-3 мин. Зеленый лук помыть, порубить, отдельно обжарить вместе с нарезанной мякотью кабачка 2-3 минуты. Отдельно пассировать томатную пасту. Затем смешать обжаренные морковь, репчатый лук , зеленый лук, мякоть кабачка, добавить к ним консервированные кукурузу и горошек и пассированную томатную пасту. Все перемешать.

Подготовленные кабачки посолить и уложить на смазанный маслом противень. Выложить начинку в полость кабачка. Должно получиться немного с «горкой». Поставить кабачки фаршированные овощами в разогретую до 200 градусов духовку и запекать до полуготовности кабачка около 20 минут, после достать их из духового шкафа и посыпать сверху натертым на мелкую терку сыром. И сразу поставить в разогретую духовку обратно. Запекать кабачки до расплавления сыра и образования румяной корочки. Как только сыр стал румяниться – блюдо готово. Выложить лодочки из кабачков на тарелку и украсить веточками зелени.

3 . ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ.

3.1 Оформить зеленью, подать на порционном блюде.

3.2 Срок реализации – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

4. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ):

Внешний вид	Кабачки сохраняют форму лодочек, сверху горкой лежит фарш, не рассыпается и не вываливается. На поверхности золотистая корочка.
Цвет	Кабачков светло зеленый, фарша красно-оранжевый, корочки – золотистый.
Консистенция	Мягкая, сочная.
Запах	Приятный, выраженный запах запеченных овощей, и сыра. Без посторонних запахов
Вкус	Нежный вкус кабачков с приятным сочетанием сладковатой кукурузы. В меру соленый, без посторонних привкусов.