

**ГБПОУ РМ «САРАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

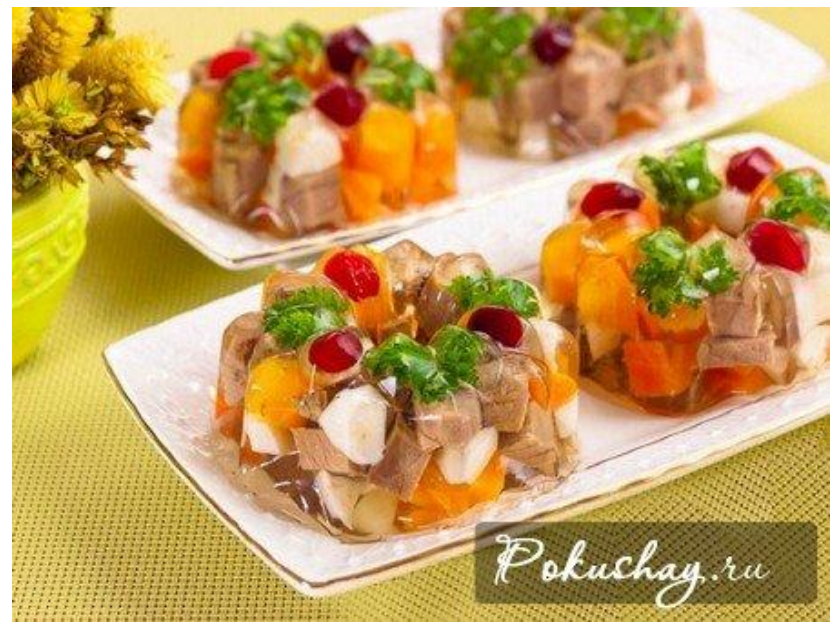
**Совершенствование
технологии, расширение
ассортимента холодных блюд и
закусок из рыбы и мяса**

**Выполнил студент группы №46
Будков Николай Сергеевич
Руководитель Кезина Ирина Николаевна**

Саранск
2016

Цель дипломной работы

Исследовать свойства, ассортимент, показатели качества холодных блюд и закусок, реализуемых в кафе «Штаб».



**Проектируемое предприятие
общественного питания кафе «Штаб»
располагается по адресу : ул. Рабочая, 61,
Саранск. Работа кафе "Штаб"
осуществляется с 10:00 до 23:00.**



Введение

Холодные блюда и закуски широко используются в рационе населения, так как они занимают важное место в питании. К холодным закускам принято относить холодные блюда в составе которых имеется основной продукт, а именно мясо и рыба.



В питании человека холодные блюда и закуски имеют не только второстепенное значение. Холодные блюда в составе которых есть мясо и рыба, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минералов. Ассортимент закусок и блюд неимоверно разнообразен.



Лососевый чизкейк

Желатин замочить в холодной воде. Сухари измельчить в блендере с маслом. Лосось измельчить в блендере с укропом. Взбить миксером сливочный сыр, сметану, сок, добавить лосось с укропом. Желатин довести до кипения на плите, но не кипятить. Слегка остудить и ввести в сырную массу. Белки взбить со щепоткой соли и в несколько приемов медленно ввести в массу, перемешивая. Массу выложить по формам, поставить в холодильник на полчаса, чтобы слегка схватилось, затем выложить сухари и охладить. Украсить по желанию.



Немы со свинины

Пропустить мясо и жир через мясорубку с помощью ножа среднего диаметра. Нарезать мелко грибы, нашинковать морковь, затем ростки сои.

Репчатый мелко нарубить, зеленый — нарезать тонкими-тонкими кружочками. Листья кинзы мелко нарубить. Фунчозу замочить в теплой воде. Нарезать ее ножницами на кусочки длиной 2-3 см. В свиной фарш надо добавить нарезанные грибы, ростки сои, морковь, фунчозу, лук, зелень, а в конце добавить яйцо. В конце посолить. Лист гладкой стороной вниз и выложить у одного угла наискосок начинку, завернуть один раз, подогнуть края — и крутить дальше. Жарить при температуре 160 градусов. Подать холодным.



Салат из баранины с рукколой, свекольными листьями и песто из кинзы и мяты

В блендере перемолоть :свежую мяту, свежую кинзу, всыпать горсть кунжутных семечек и сахар, бросить два зубчика чеснока. Туда же, надо влить оливковое масла и влить соевый соус. Затем необходимо включить на блендере медленный режим, а потом режим быстрее, чтобы через минуту оказался соус однородный. Баранье филе надо обмазать оливковым маслом и обжарить со всех сторон на хорошо разогретой сковороде-гриле. Мясо охладить. Готовую или, точнее, полуготовую баранину надо нарезать тонкими ломтиками, выложить на смесь рукколы и свекольных листьев и, залив соусом песто, перемешать с салатом — можно и руками.



Тар-тар из говядины

Нарезать мелко мясо, мелко нашинковать лук. Нарезать каперсы, каждый на 4 части. Помидоры мелко нарезать. Желтый перец — на мелкие квадратики. Помешать лук, каперсы и мясо в одной посуде, перец и помидоры — в другой. Для заправки взять 2 стакана. Налить в подсолнечного масла, выжать пол лимона и пол апельсина, дижонской горчицы, посолить и поперчить. Во 2 стакан налить масло, выжать часть лимона и столько же апельсина, а также дижонскую горчицу. Так же посолить и поперчить. 1 — добавить в мясо, 2 — в помидоры с перцем. Перемешать. Взять круглую форму, выкладываем сначала мясо, после — помидоры с перцем, сверху выкладываем перепелиный желток. Рядом положить поджаренный с двух сторон багет и рукколу



Ростфиб холодный

Тонкий край говядины зачистить от пленок и погрузить в прокипяченный, охлажденный маринад, добавить туда уксус.

Мясо вынуть, положить в сотейник с жиром, подлить немного выделившегося из мяса сока, поставить в жарочный шкаф с температурой 300° и жарить до готовности, периодически переворачивая куски мяса. Жареное мясо полностью охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в овальное блюдо или лоток и подать с гарниром из овощей. Для гарнира: подготовить овощи, для этого огурцы, редис, морковь порезать на тонкие полоски, помидоры черри порезать на 2 части, порвать листья салата.



Ростфиб холодный

Тонкий край говядины зачистить от пленок и погрузить в прокипяченный, охлажденный маринад, добавить туда уксус.

Мясо вынуть, положить в сотейник с жиром, подлить немного выделившегося из мяса сока, поставить в жарочный шкаф с температурой 300° и жарить до готовности, периодически переворачивая куски мяса. Жареное мясо полностью охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в овальное блюдо или лоток и подать с гарниром из овощей. Для гарнира: подготовить овощи, для этого огурцы, редис, морковь порезать на тонкие полоски, помидоры черри порезать на 2 части, порвать листья салата.



Ростфиб холодный

Тонкий край говядины зачистить от пленок и погрузить в прокипяченный, охлажденный маринад, добавить туда уксус.

Мясо вынуть, положить в сотейник с жиром, подлить немного выделившегося из мяса сока, поставить в жарочный шкаф с температурой 300° и жарить до готовности, периодически переворачивая куски мяса. Жареное мясо полностью охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в овальное блюдо или лоток и подать с гарниром из овощей. Для гарнира: подготовить овощи, для этого огурцы, редис, морковь порезать на тонкие полоски, помидоры черри порезать на 2 части, порвать листья салата.



Ростфиб холодный

Тонкий край говядины зачистить от пленок и погрузить в прокипяченный, охлажденный маринад, добавить туда уксус.

Мясо вынуть, положить в сотейник с жиром, подлить немного выделившегося из мяса сока, поставить в жарочный шкаф с температурой 300° и жарить до готовности, периодически переворачивая куски мяса. Жареное мясо полностью охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в овальное блюдо или лоток и подать с гарниром из овощей. Для гарнира: подготовить овощи, для этого огурцы, редис, морковь порезать на тонкие полоски, помидоры черри порезать на 2 части, порвать листья салата.



Ростфиб холодный

Тонкий край говядины зачистить от пленок и погрузить в прокипяченный, охлажденный маринад, добавить туда уксус.

Мясо вынуть, положить в сотейник с жиром, подлить немного выделившегося из мяса сока, поставить в жарочный шкаф с температурой 300° и жарить до готовности, периодически переворачивая куски мяса. Жареное мясо полностью охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в овальное блюдо или лоток и подать с гарниром из овощей. Для гарнира: подготовить овощи, для этого огурцы, редис, морковь порезать на тонкие полоски, помидоры черри порезать на 2 части, порвать листья салата.



Ростфиб холодный

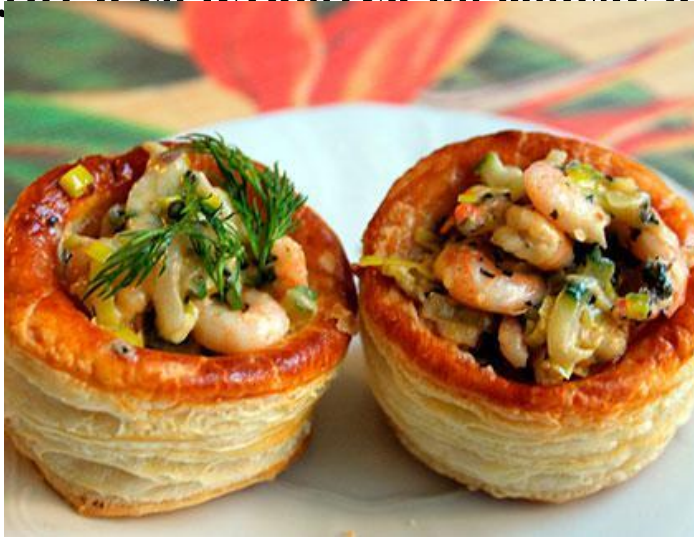
Тонкий край говядины зачистить от пленок и погрузить в прокипяченный, охлажденный маринад, добавить туда уксус.

Мясо вынуть, положить в сотейник с жиром, подлить немного выделившегося из мяса сока, поставить в жарочный шкаф с температурой 300° и жарить до готовности, периодически переворачивая куски мяса. Жареное мясо полностью охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, уложить в овальное блюдо или лоток и подать с гарниром из овощей. Для гарнира: подготовить овощи, для этого огурцы, редис, морковь порезать на тонкие полоски, помидоры черри порезать на 2 части, порвать листья салата.



Заключение

Закуски подают в начале приема пищи, они возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов. Четкого различия между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Закуски и блюда из рыбы и мяса, птицы, творога и др. Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов в основном такая же, как для горячих блюд, однако по отношению к холодным блюдам необходимо еще более тщательное соблюдение санитарных требований. Блюда должны быть красивыми, привлекать внимание, а посуда — соответствовать блюду по форме и размеру. Продукты для оформления отбирают из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету.



**Спасибо за
внимание!**

