

**Дипломная работа
«Разработка ассортимента и
совершенствование технологии
приготовления фирменных
блюд из рыбы в ресторане».**



**Подготовил:
студент 4 курса заочного
отделения
Специальность Технология
продукции общественного
питания
Тюков Никита Сергеевич**

Цель:

- разработка ассортимента блюд для рыбного ресторана
- совершенствование технологии приготовления вторых блюд из рыбы в ресторане.



- **Задачи:**

1 Ознакомиться с ассортиментом рыбной продукции

2 Составить схемы процессов обработки сырья, расчет, выход полуфабрикатов и готовых изделий.

3 Проанализировать способы приготовления полуфабрикатов, и подготовки рыбы к тепловой обработке, правила подачи и оформления блюд из рыбы.

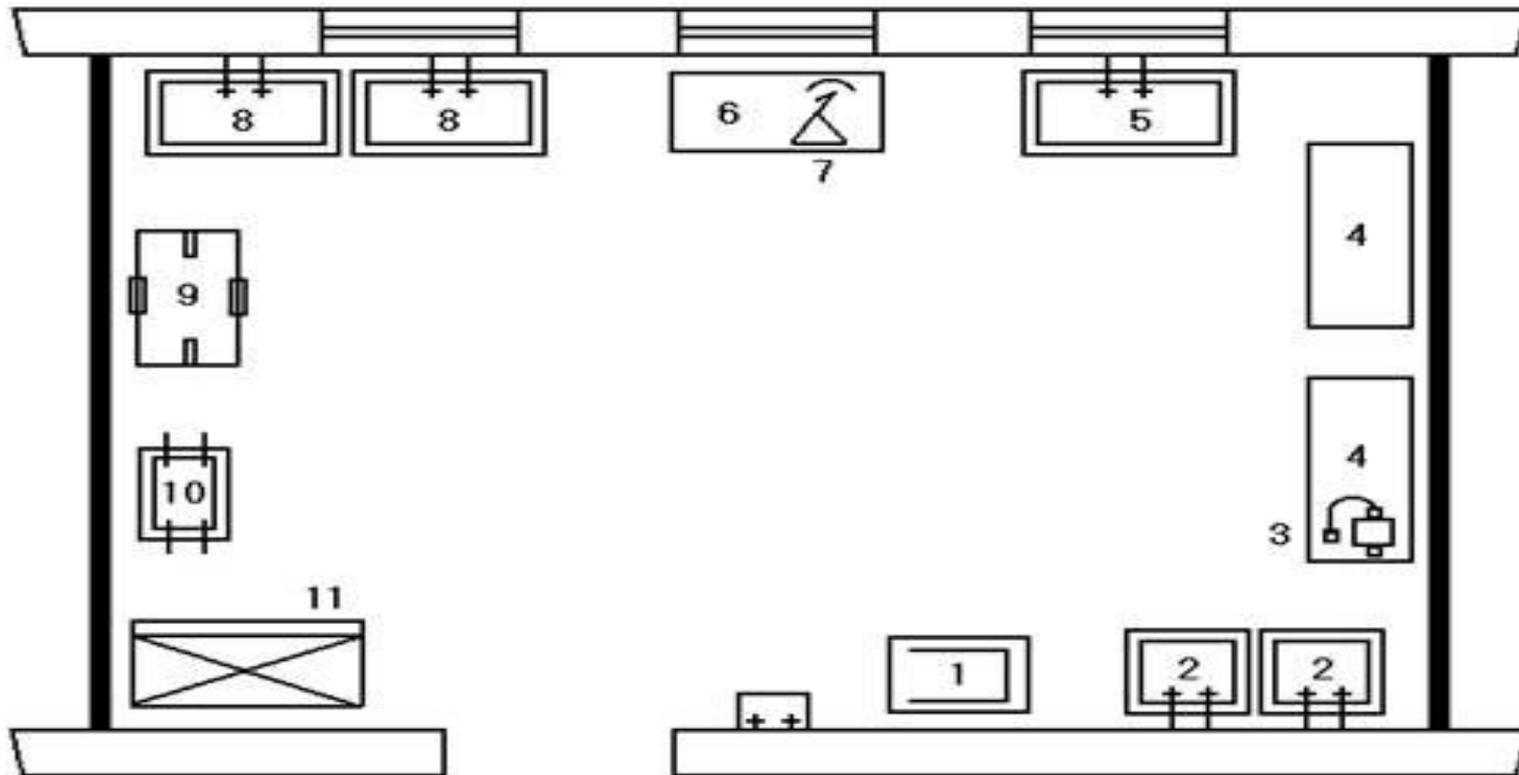




Значение рыбы в питании человека

Рыбные блюда-это источник полноценного легкоусвояемого белка. Питательная ценность рыбных блюд зависит от вида рыбы, содержания жира. С жиром рыбы в организм человека поступают ценные ненасыщенные кислоты. Присутствие жира придает рыбным блюдам большую калорийность и лучшие вкусовые качества.

Организация рыбного цеха с полным циклом производства.



Рыбный цех

1 - ящик-носилки (тара Т-1) для рыбы; 2 - ванна для размораживания мороженой и кратковременного замачивания соленой рыбы; 3 - приспособление для очистки рыбы РО-1М; 4 - стол производственный для обработки рыбы; 5 - ванна для промывания очищенной и потрошеной рыбы; 6 - стол производственный для порционирования рыбы; 7 - весы циферблатные; 8 - ванны производственные для вымачивания соленой рыбы; 9 - стеллаж передвижной; 10 - ванна производственная передвижная для доставки рыбы в горячий цех; 11 - шкаф холодильный

№ п/п	Наименование технологических операций	Необходимое оборудование и инвентарь
1.	Доставка рыбы со склада в столовую	Тара для доставки рыбы
2.	Размораживание рыбы в воде с добавлением поваренной соли	Ванна
3.	Размораживание рыбного филе и океанической рыбы (без воды)	Стол производственный или ванна (без залива воды)
4.	Удаление чешуи, головы, хвоста, плавников и внутренностей	Рыбоочистительная машина, стол производственный, доска разделочная, ножи "Поварская тройка"
5.	Промывание	Ванна
6.	Доставка в мясной цех для взвешивания	Ванна передвижная
7.	Порционирование рыбы	Стол производственный весы настольные, доска производственная, ножи "Поварская тройка"
8.	Хранение и доставка в горячий цех	Ванна передвижная
9.	Кратковременное хранение	Шкаф холодильный

Способы приготовления блюда

Виды рыб, применяемых в кулинарии

На углях

Окунь, судак, корюшка, лещ, лосось, сиг, салака, плотва, язь, омуль

Копчение

Окунь, угорь, лещ, карась, лосось, сиг, салака, язь, треска, камбала, омуль

Запекание в горшочке

Окунь, треска

Уха

Окунь, щука, лосось, налим, карась, сиг, плотва, окунь

Тушение

Окунь, щука, налим, карась, треска, камбала

Жаренье

Окунь, щука, судак, лещ, лосось, налим, карась, сиг, салака, камбала, омуль



Первые блюда

классика



Филе норвежской семги гриль

с легким морским салатиком
(кайса, ламинария, лист салата, мидии)

Б-38,7 Ж-45,5 У-9,2 774Ккал

330
150/160/50



Сырный суп с семгой

с капустной брокколи, болгарским перцем,
помидорами черри и креветочными гренокками

Б-24,2 Ж-19,4 У-22,8 214Ккал

150
40/300/30



Сырное предложение

Сыры: Бри, Дор блю, Маасдам, Козий
с маслом, грибами и виноградом

Б-24,2 Ж-19,4 У-22,8 214Ккал

150
200/150



Скандинавский цезарь

из обжаренного филе лосося и жареных креветок
с листьями салата Романо, чесночных гренок,
сыра Пармезан, соуса «Цезарь» и помидорами черри

Б-24,2 Ж-19,4 У-22,8 214Ккал

250
260



Лодочка из радужной форели,

фаршированная овощами в Восточном стиле,
с королевской креветкой и мидиями

Б-38,7 Ж-45,5 У-9,2 774Ккал

350
220/100/35/30/1штб



План меню (фрагмент)

Наименование блюд	Выход на одну порцию	количество
Рыбные горячие блюда		
Рыба отварная		
Судак отварной с овощным гарниром	280	20
Камбала отварная с маслом	130	25
Рыба припущенная		
Рыба припущенная в молоке	125	30
Рыба тушеная в томате с овощами	225	40
Рыба «Нежность»	125	35
Рыба жареная		
Рыба жаренная «Вкусняшка»	200	30
Рыба жаренная с баклажанами	225	20
Путассу жареный с луком и картофелем	255	25
Рыба жаренная в сыре	180	40

Классические вторые горячие блюда из рыбы



Судак по-фермерски



Шашлык из жерева



Спаржа с филе форели



Фирменные блюда из рыбы



Новые направления в оформлении блюд



Технико-технологическая карта №1

Наименование блюда: Рыба «Нежность»

Требование к качеству: продовольственное сырьё, пищевые продукты и п/ф, используемые для приготовления данного блюда, изделия. Соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты качества или удостоверения качества.



Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию		Норма закладки массой нетто	
	Брутто, г	Нетто, г	На 2 порции	На 3 порции
судак	298	152	304	456
морковь	10	8	16	24
лук репчатый	5	4	8	12
петрушка	9	7	14	21
огурцы соленые	15	9	18	27
грибы белые св.	17	13	26	39
каперсы	10	5	10	15
маслины	15	10	20	30
Выход	-	125	250	375

Контроль качества продукции.

Основные критерии качества продукции общественного питания - пищевая ценность и безопасность для человека.

Проблема безопасности продукции общественного питания включает три аспекта:

- - безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- - строгое выполнение санитарно-эпидемиологических правил работы предприятий общественного питания для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;
- - выявление вредных веществ эндогенной природы, образующихся в пищевых продуктах в процессе их кулинарной обработки.

Заключение



- Рыбный ресторан во все времена считался экзотикой, оставаясь таковым и сегодня. Несмотря на то, что современный рынок более чем насыщен разнообразными предприятиями общественного питания и форматами обслуживания клиентов, хороший рыбный ресторан отыскать довольно непросто.
- Концепция рыбного ресторана позволяет удовлетворить спрос довольно широкой группы потребителей. Ресторан может стать местом семейного и молодёжного отдыха.



Спасибо за внимание!

