



Департамент образования Белгородской области
ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

на тему «Организация процесса приготовления банкетных горячих блюд и свадебных тортов в условиях кофе»

Докладчик: Лихоузова Мария Александровна

Научный руководитель: Коваленко Елена Александровна

Актуальность темы

«Организация процесса приготовления банкетных горячих блюд и свадебных тортов в условиях кафе»

- Тема моей дипломной работы является актуальной, так как в настоящее время предприятия общественного питания становятся местом не только приема пищи, но и местом красивого, приятного времяпрепровождения. Застолье - самая важная часть и все большему количеству людей хочется провести его в торжественной обстановке, по случаю юбилея, свадьбы, дня рождения. Чтобы этот праздник запомнился надолго как виновнику торжества, так и гостям, многие люди прибегают к услугам предприятий общественного питания. Ассортимент банкетных блюд обычно постоянен в меню, но можно и нужно готовить по желанию гостя. Банкетные блюда из говядины и другого мяса, а также рыбы и птицы, заказывают на всех видах торжеств для того, чтобы угодить всем гостям. Разрабатывая меню мероприятия, шеф-повар опирается как на собственный опыт, так и на лучшие сборники рецептур.

Цель и задачи дипломной работы

- **Цель: Изучение организации процесса приготовления банкетных горячих блюд и свадебных тортов в условиях кафе.**
- **Задачи:**
 - **изучить свойства и особенности продуктов, являющихся сырьем для производства банкетных горячих блюд и свадебных тортов;**
 - **изучить технологические приёмы, используемые при производстве банкетных горячих блюд и свадебных тортов;**
 - **разработать ассортимент банкетных горячих блюд и свадебных тортов, их рецептуру и технологию приготовления;**
 - **составить технико-технологические карты (ТТК) для каждого изделия и определить показатели пищевой и энергетической ценности;**
 - **научиться контролировать качество и безопасность сырья и готовых банкетных горячих блюд и свадебных тортов.**

Ассортимент блюд

- Блюда из рыбы:

-запеченная рыба с миндалем, запеченная рыба Сюрприз, запеченная рыба, фаршированная гречневой кашей,

- Блюда из птицы:

Свадебный гусь, фаршированные перепелки, острая курица по-шанхайски.

- Блюда из телятины:

Ростбиф, телячья вырезка под соусом, глазированное мясо

- Блюда из баранины:

Плечо «Бон-Фам», баранье седло, стейк из баранины, рагу ди-монтоне, гуляш.

- Торты:

торт с мастикой, французский крокембуш, торт-суфле, открытый торт, торт с кремом, торт ореховый

Технико-технологическая карта №1

«Утка с яблоками и тушеной квашеной капустой»

Наименование продукта	Масс брутто на 1 порцию г	Масса нетто на 1 порцию г	Масса нетто на 1С порций г
Утка	1400	1200	12000
Яблоки антоновские	140	120	1200
Соль	7	7	70
Перец	2	2	20
Тмин	2	2	20
Капуста квашеная	300	300	3000
Утиный жир (с соком)	15	15	150
Тмин	1	1	10
Выход		1000	10000

Технологический процесс приготовления

- Яблоки очистить, нарезать на дольки, посолить. Утку вымыть, удалить грудную кость, обсушить бумажным полотенцем, посолить, поперчить, посыпать тмином.
- Нафаршировать утку яблоками, брюшко зашить ниткой. Положить тушку спинкой на сковороду, добавить 1/2 стакана воды и поставить в духовой шкаф. Во время жарения утку необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. (Утка хранится 1 день).
- Поместить 30 г утиного жира с соком в сотейник, тушить на этой смеси квашеную капусту до готовности. (Квашеная капуста тушеная хранится 3 дня)
- При подаче из капусты убрать лишний сок, посыпать тмином, выложить рядом с уткой.

Фото №1 «Утка с яблоками и тушеной квашеной капустой»



Технико-технологическая карта № 2 «Стерлядь в парах шампанского»

Наименование продукта	Масса брутто на 1 порцию г	Масса нетто на 1 порци. г	Масса нетто на 10 порций г
Стерлядь тушка мелкая потрошенная	1220	1220	12200
Масло сливочное	50	50	500
Шампанское	70	70	700
Соль	6	6	60
Перец черный молотый	1	1	10
Выход		1000	10000

Технологический процесс приготовления

- Размягченное сливочное масло соединяют с шампанским, перемешивают. Подготовленную стерлядь намазывают кисточкой снаружи и изнутри смесью размягченного сливочного масла и шампанского, приправляют солью, черным молотым перцем. В разрез брюшка вставляют формовочное кольцо.
- Стерлядь укладывают на лист, запекают в пароконвекционной печи при температуре 180 градусов С («Жар-Пар») в течение 18 минут.

Фото№2 «Стерлядь в парах шампанского»



Техно-технологическая карта №3 «Торт свадебный с орехом»

Наименование продукта	Масса брутто на 1 порцию г	Масса нетто на 1 порцию г	Масса нетто на 10 порций г
Сахар-песок	362	362	3620
Масло сливочное 82,5%	263	263	2630
Яйцо куриное, белок (п/ф)	184	184	1840
Мука Пшеничная в/с	110	110	1100
Орехи Грецкие очищенные	102	102	1020
Молоко сгущённое с сахаром 8,5%	84	84	840
Вода	83	83	830
Какао-порошок	32	32	320
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	30
Сахарная пудра	2	2	20
Ванилин	0,5	0,5	5
Выход		1000	10000

Технологический процесс приготовления

- Белок взбивают миксером до увеличения объёма в 3 раза, добавляют часть сахара (~ 29% нормы) и продолжают взбивать ещё 5 мин. Муку смешивают с молотым орехом
- (~ 72% нормы) и сахаром (~ 29% нормы), вводят белковую массу и вручную замешивают тесто. Подготовленное тесто выкладывают на силиконовые коврики, уложенные на противни, смазанные растительным маслом, формируют пласти толщиной 1,5 см и выпекают 15 мин при температуре 175 °С. Из выпеченного коржа вырезают круги, диаметром 15 см. Оставшиеся обрезки коржа в блендере в крошку.

Сироп: в воде (~ 44% нормы) размешивают сахар (~ 29% нормы), доводят до кипения и охлаждают.

Для помадки в воде (~ 56% нормы) размешивают сахар (~13% нормы), доводят до кипения, охлаждают, добавляют какао и перемешивают до однородной консистенции.

Для крема размягчённое масло соединяют со сгущённым молоком, добавляют сироп, ванилин и взбивают миксером до получения пышной массы и однородной консистенции. 1/3 полученного крема откладывают для оформления, оставшуюся часть смешивают с бисквитной крошкой.

- На подготовленный корж равномерно наносят 1/2 часть крема с крошкой, сверху кладут второй корж, смазанный оставшимся кремом с крошкой и накрывают третьим коржом. На заготовку наносят крем без крошки, полируют и оставляют в холодильнике на 1,5-2 часа. Украшают изделие с учетом пожелания заказчика.

Фото№3 «Торт свадебный с орехом»



Калькуляция блюда «Утка с яблоками и тушеной квашеной капустой»

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «___» _____ г.		
№ п/п	Продукты наименование		количество, г.	цена, руб.	сумма, руб.
1	2	3	4	5	6
	Утка потр.		1 4 0 0	210	420
	Яблоки антоновские		1 4 0	70	140
	Соль		7	8	16
	Перец		0 . 4	2	8
	Тмин		0 . 4	4	8
	Капуста квашеная		3 0 0	50	100
	Утиный жир (с соком)		1 5	20	40
	Тмин		0 . 2	4	8
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд				X	74600
Наценка 100 %, руб.коп.				746	
Цена продажи 1 блюда, руб.коп.				746	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				1000	
Заведующий производством		п			
Калькуляцию составил		о			
УТВЕРЖДАЮ		д			
Руководитель организации		п			
		и			
		с			
		ь			

Калькуляция блюда «Стерлядь в парах шампанского»

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1 от «___» _____ г.			
№ п/п	Продукты наименование	код	норма, г.	цена, руб.	сумма, руб.
1	2	3	4	5	6
	Стерлядь тушка мелкая п.ф		1220	1100	2200
	Масло сливочное		5	10	20
	Шампанское		7	10	20
	Соль		0.6	8	16
	Перец черный молотый		0.1	2	4
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд				X	226000
Наценка 100 %, руб.коп.				2260	
Цена продажи 1, блюда, руб.коп.				2260	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				1000	
Заведующий производством	п				
Калькуляцию составил	о				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	д				
	п				
	и				
	с				
	ь				

Калькуляция блюда «Торт свадебный с орехом»

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «___» _____ г.		
№ п/п	Продукты		норма, г.	цена, руб.	сумма, руб.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
	Сахар-песок		362	75	150
	Масло сливочное 82,5%		263	150	300
	Яйцо куриное, белок (п/ф)		184	100	200
	Мука Пшеничная в/с		105	65	420
	Орехи Грецкие очищенные		110	600	130
	Молоко сгущенное с сахаром 8,5%		84	85	170
	Вода		83	0	0
	Какао-порошок		32	120	240
	Масло подсолнечное рафинированное		3	100	20
	Сахарная пудра		2	125	250
	Ванилин		5	50	10
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд					190000
Наценка 100 %, руб.коп.				1890	
Цена продажи 1 блюда, руб.коп.				1890	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				1000	

Заключение

В ходе написания дипломной работы были раскрыты следующие вопросы:

- изучила свойства и особенности продуктов, являющихся сырьем для производства банкетных горячих блюд и свадебных тортов;**
- изучила технологические приёмы, используемые при производстве банкетных горячих блюд и свадебных тортов;**
- разработала ассортимент банкетных горячих блюд «Утка с яблоками и тушеной квашеной капустой» и «Стерлядь в парах шампанского») и свадебных тортов («Торт свадебный с орехом»), их рецептуру и технологию приготовления;**
- составить технико-технологические карты (ТТК) для каждого изделия и определить показатели пищевой и энергетической ценности;**
- научиться контролировать качество и безопасность сырья и готовых банкетных горячих блюд и свадебных тортов.**

Спасибо за внимание!

