

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Поволжский казачий институт управления и пищевых технологий (филиал) ФГБОУ ВО «Московский
государственный университет технологий и управления им.К.Г.Разумовского (Первый казачий
университет)»

Кафедра «Естественнонаучные и технические дисциплины»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

«РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ЗАКУСОК ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ ДЛЯ КАФЕ»

Выполнил – Апаркин А.Д.

- На современном этапе развития предприятий общественного питания остро стоит вопрос конкуренции. По этому любое кафе или ресторан пытаются привлечь как можно большее количество посетителей, следовательно они разрабатывают новые подходы к технологии приготовления блюд, модернизируют рецептуры состав блюд, а главное внедряют в меню новые фирменные блюда, в частности закуски из «необычных» овощей, таких как сельдерей, который до не давнего времени достаточно скудно был представлен в меню предприятий общественного питания.



Цель исследования: РАЗРАБОТАТЬ РЕЦЕПТУРУ И ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФИРМЕННЫХ БЛЮД - ЗАКУСОК ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ ДЛЯ КАФЕ ООО «Шик» ГОРОДА САМАРЫ.

Задачи исследования:

1. Ознакомиться с понятием «закуска», изучить особенности приготовления, подачи и оформления.
2. Изучить литературу по технологии приготовления и способах переработке сельдерея.
3. Разработать рецептуру закусок из сельдерея и осуществить отработку технологии приготовления их в кафе ООО «Шик» города Самары.



- **Объект** – рецептура и технология приготовления закусок.
- **Предмет** – рецептура и технология приготовления закусок из сельдерея.
- **Методы исследования:** теоретические – сравнительный анализ литературных источников по проблеме исследования, практические – метод сравнительного анализа литературных и экспериментальных данных, экспериментальные основанные на ГОСТ.



ВИДЫ ЗАКУСОК

бутерброды и
банкетные закуски

салаты и винегреты
из различных овощей
и грибов

салаты мясные,
рыбные, из птицы и
дичи, сыра

закуски из яиц

закуски из овощей и
грибов

закуски из мяса,
птицы, дичи и
мясных
гастрономических
продуктов

закуски из рыбы,
нерыбного водного
сырья, рыбных
гастрономических
продуктов



Пищевая ценность на 100 г

		% от РСП
 Калорийность	12 ккал	0.78%
 Белки	0.9 г	0.98%
 Жиры	0.1 г	0.15%
 Углеводы	2.1 г	1.5%
 Пищевые волокна	0 г	0%
 Вода	0 г	0%

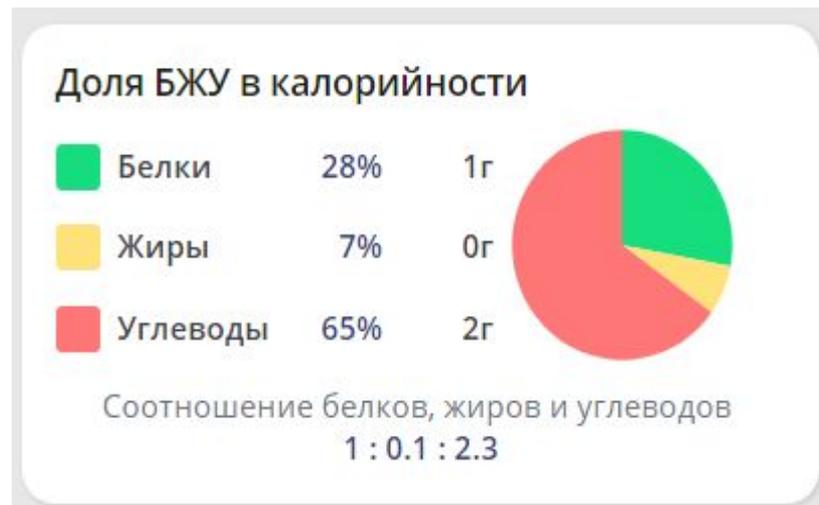


Рисунок 4. Пищевая ценность сельдерея

Нутриент	Количество	Норма**	% от нормы в 100 г	% от нормы в 100 ккал	100% нормы
Калорийность	12 кКал	1684 кКал	0.7%	5.8%	14033 г
Белки	0.9 г	76 г	1.2%	10%	8444 г
Жиры	0.1 г	56 г	0.2%	1.7%	56000 г
Углеводы	2.1 г	219 г	1%	8.3%	10429 г

Энергетическая ценность сельдерея черешковый составляет 12 кКал.

Рисунок 5. Содержание пищевых веществ (калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов) на 100 грамм съедобной части.



НОВЫЕ БЛЮДА ДЛЯ КАФЕ ООО «ШИК»

Закуска на сельдерее

Закуска с тунцом и сельдереем на ананасовых кольцах

Куриные рулеты с печенью, сладким перцем и сельдереем



ЗАКУСКА НА СЕЛЬДЕРЕЕ

ЭТАПЫ

Красный сладкий перец запечь в духовке при 190 градусах, 35 минут.

Очистить от кожицы, слегка присолить и порезать небольшими кубиками.

Лук почистить и порезать полукольцами

Подготовить готовую отварную фасоль, и разморозить брокколи.

Фасоль можно взять и консервированную в банке, я фасоль обычно отвариваю в скороварке, сразу целую пачку, разделяю на порции и

ФОТО ОТЧЕТ



замораживаю. При необходимости размораживаю и использую.

Лук обжарить на оливковом масле, с добавлением паприки до появления золотистого цвета.

Добавить к луку брокколи и фасоль, обжарить. Слегка посолить.

После обжарки, полить 1 столовой ложкой соевого соуса "Киккоман"



ЗАКУСКА НА СЕЛЬДЕРЕЕ

При помощи блендера пюрировать овощи. После чего добавить печеный сладкий перец, порезанный небольшими кусочками и хорошо перемешать.



Сельдерей вымыть, обсушить, порезать брусочками, выложить в него овощной паштет, украсить веточкой укропа и подавать к столу.



Внешний вид готового изделия

ФРАГМЕНТ

ООО «ШИК»
"Название заведения"

Утверждаю
Директор
_____ М.Т. Волкова

Технико - технологическая карта № 16 от 21.12.2021

Закуска на сельдерее

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на сельдерее вырабатываемое ООО «ШИК» и реализуемое в

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия)

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов
1	Фасоль красная консервированная
2	Капуста брокколи
3	Лук репчатый
4	Перец болгарский (сладкий)
5	Масло оливковое Extra Virgin
6	Соус соевый
7	Специи Паприка
8	Сельдерей (стебель)
9	Соль поваренная пищевая
Выход полуфабриката, г: 220	

Въ

ООО «ШИК»
"Название заведения"

Утверждаю
Директор
_____ М.Т. Волкова

Технико - технологическая карта № 1 от 20.12.2021

Куриные рулеты с печенью, сладким перцем и сельдереем

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Куриные рулеты с печенью, сладким перцем и сельдереем вырабатываемое ООО «ШИК» и реализуемое в "Название заведения".

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и д/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Куры Филе грудки	246	246
2	Куры Печень (цыплят бройлеров)	73	70
3	Сельдерей (стебель)	21	18
4	Перец болгарский (сладкий)	33	25
5	Масло сливочное несоленое	18	18
6	Зелень Укроп	6,8	5
7	Лук зеленый (перо)	6,2	5
8	Соль поваренная пищевая	1	1
9	Специи Перец черный молотый	0,5	0,5

Выход полуфабриката, г: 387

Выход готового изделия, г: 300

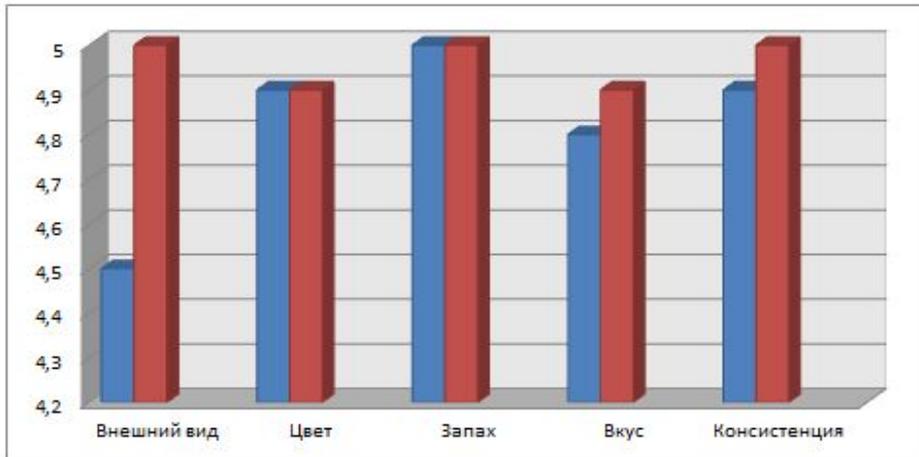


Рисунок 9. Органолептическая оценка фирменного блюда «Закуска на сельдерее»

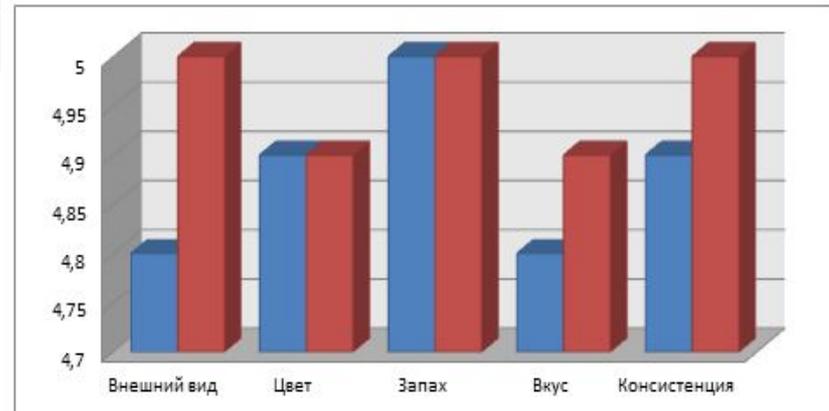


Рисунок 10. Органолептическая оценка фирменного блюда «Закуска с тунцом и сельдереем на ананасовых кольцах»

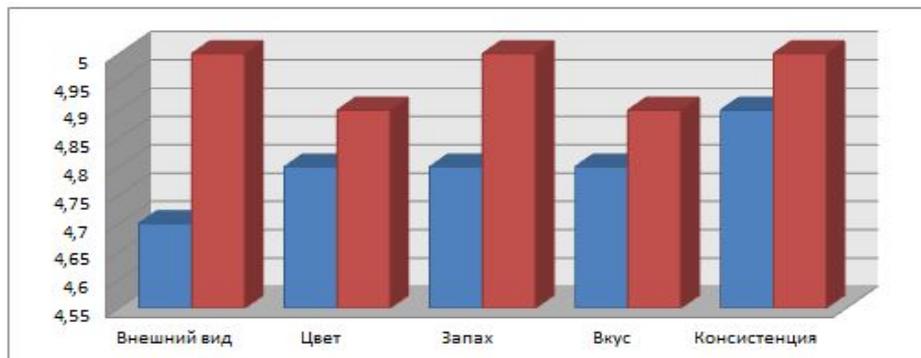


Рисунок 11. Органолептическая оценка фирменного блюда «Куриные рулеты с печенью, сладким перцем и сельдереем»



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В современных условиях актуальным становится глубокое и всестороннее изучение состояния предприятий массового питания. Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение запросов населения, улучшения качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания, следовательно разработка новых блюд – это один из способов удовлетворить спрос потребителей.

В рамках выполнения работы была разработана рецептура блюд и ТТК для следующих блюд:

- - Закуска на сельдерее
- - Закуска с тунцом и сельдереем на ананасовых кольцах
- - Куриные рулеты с печенью, сладким перцем и сельдереем



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

