

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
«ЯКУТСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ» ИМЕННИ К.О. Гаврилова
КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИИ
ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

На тему: « Технология приготовления блюда из мяса диких животных
(на материалах паба «Дикая утка») »

Студент гр. 3 ТОП-17
Федосеев Алексей Алексеевич
Руководитель:
Иванова Алена Ивановна

Актуальность выбранной темы выпускной квалификационной работы заключается в том, чтобы расширить ассортимент блюд из мяса диких животных для паба «Дикая утка».

Целью выпускной квалификационной работы является: расширение ассортимента выпускаемой мясной продукции в пабе с доставкой блюд «Дикая утка».

В соответствии с целью определены следующие **задачи**:

- теоретические аспекты технологического процесса приготовления блюд из мяса диких животных;
- дать характеристику пабу «Дикая утка»;
- провести анализ выпускаемого ассортимента блюд из мяса;
- разработать рецептуру, энергетическую ценность, технико-технологическую карту, схему приготовления нового блюда из мяса диких животных

Объектом исследования является изучение ассортимента блюд паба и потребительского спроса блюд из представленного меню.

Предмет исследования – разработка нового блюда из мяса диких животных.

Выпускная квалификационная работа включает в себя введение, теоретическую часть, объект и методы исследований, заключение, список используемых источников.

Использование сырья для кулинарной обработки и ассортимент блюд из диких животных

	Блюда из отварного мяса.	Жареные блюда.	Тушеные блюда
Рекомендуемое использование сырья	Косуля, олень лось, сайгак	Мякоть задней ноги или спинную часть кабана, медведя, оленя или лося	Куски мяса с более плотной и грубой соединительной тканью
Ассортимент блюд	Ёжики из мяса косули	-Жаркое из зайца -Заяц, жаренный в сметане. -Медвежье мясо жареное. -Шашлык из мяса лося, оленя или дикой козы. -Лань и лось жаренные.	-Медвежати́на туше́ная. -Заяц, тушеный в сметане. -Кабан тушеный. -Филе дикой козы, тушенное с вином и яблоками

Химический состав мяса диких животных

Продукт (вид животного)	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Мясо Буйвола	194,8	19	13,2	0
Мясо Буйвола 1 категории	198,8	19	13,2	0
Мясо Буйвола 2 категории	135,4	20,8	5,8	0
Мясо Косули	138,4	21,1	6	0
Мясо Лося	100,9	21,4	1,7	0
Мясо Сайгака	208,1	21,2	13,7	0
Мясо Яка	111,5	20	3,5	0
Оленина	154,5	19,5	8,5	0
Оленина 1 категории	155	19,5	8,5	0
Оленина 2 категории	124,5	20	4,5	0

Современные способы приготовления блюд из мяса



Паб «Дикая утка» был открыт Екатериной Романовной в 2011 году. В 2017 году перешел во владении ООО «Лидер»

Форма собственности – частная. Общество является коммерческой организацией.

Место нахождения организации – Республика Саха (Якутия), город Якутск, улица Чернышевского 20.



Для изучения спроса гостей-потребителей во время дегустации блюда «Таежная оленина» прилагалась небольшая анкета, в которой были 3 главных вопроса:

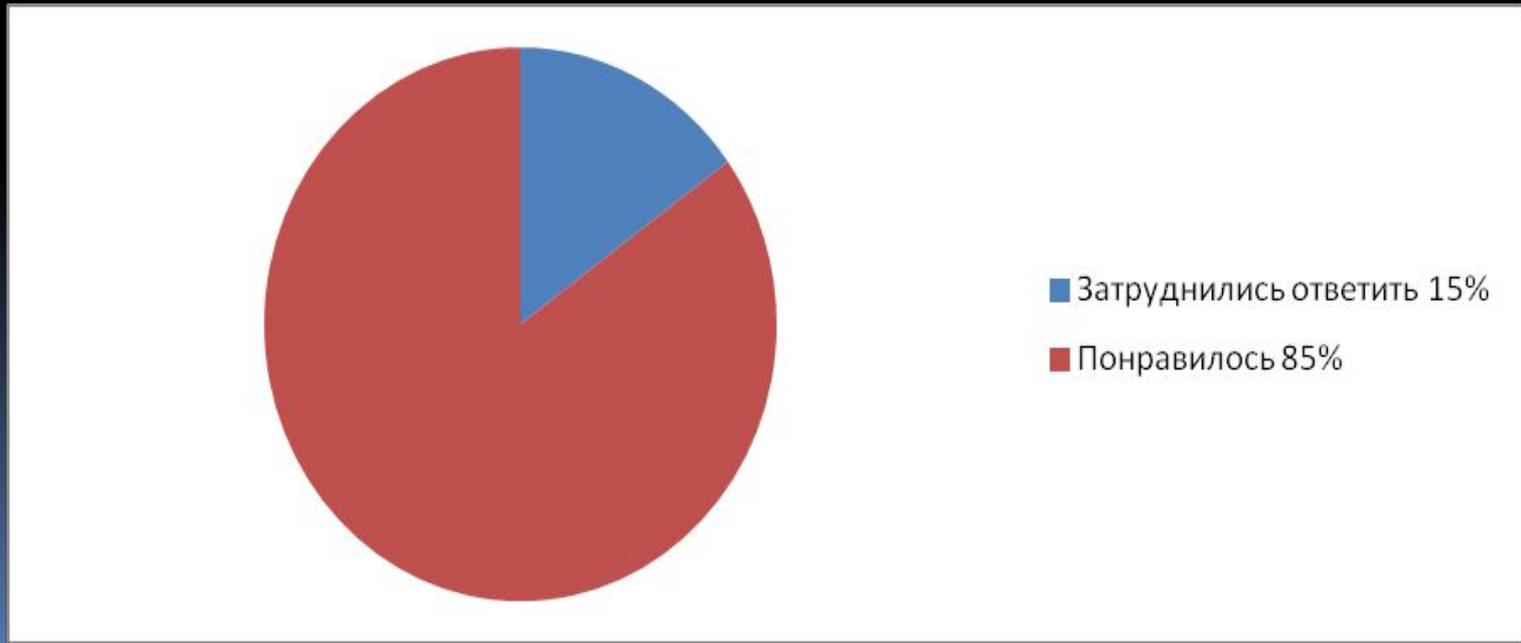
1. Нравится ли вам мясо диких животных?
2. Как вам на вкус новое блюдо?
3. Хотели бы вы попробовать его снова и посоветовать его знакомым?

Исследование проводилось в будний день, днем, во время бизнес-ланча. В нем приняли участие 40 человек. Что является 100% участников.

На вопрос №1 «Нравится ли вам мясо диких животных?» Был дан ответ «Да» 80%.

На вопрос №2 «Как вам на вкус новое блюдо?» (Дегустация блюда «Таежная оленина») Был получен следующий результат: 15% ответили, что вкус не обычный, и затруднились ответить положительно; понравилось сочетание вкусов и оригинальности 85% продегустирующим гостям. Диаграмма представлена (рис. 2.2).

На вопрос №3 «Хотели бы вы попробовать его снова и посоветовать его знакомым?» Был получен ответ «Да» у 98% опрошенных



Рецептура на блюдо «Таежная оленина»

Нормативный документ (ГОСТ, ОСТ, ТУ)	Наименования сырья	Норма закладки на 1 порцию, 550гр		Норма закладки на 4 порцию, 2200гр	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
ГОСТ 32900-2014	Оленина таз.часть	298	250	1192	1000
ГОСТ Р 54316-2011	Минеральная вода	200	-	800	-
ГОСТ 9159-71	Горчица столовая	30	-	120	-
	Для гарнира:	-	-	-	-
ГОСТ 7176-2017	Картофель	85	60	340	240
ГОСТ 31822-2012	Цукини	70	50	280	200
ГОСТ 34325-2017	Болгарский перец	68	50	272	200
ГОСТ 34306-2017	Лук репчатый	57	40	228	160
ГОСТ 1129-2013	Растительное масло	10	10	40	40
	Для соуса:	-	-	-	-
ГОСТ 53118	Варенье из сосновых шишек	35	35	140	140
ГОСТ 34269-2017	Перец стручковый	5	5	20	20
ГОСТ 31852-2012	Кедровый орех	10	10	40	40
ГОСТ Р 56562-2015	Свежий базилик	2	2	8	8
Выход			550		2200

2. Требования к оформлению, подаче и реализации

Подача: согласно рецептуре основного блюда

Температура: от 65 до 70°C

Срок реализации: Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01: сразу с момента приготовления.

3. Показатели качества и безопасности

Внешний вид: характерный данному блюду.

Консистенция: характерная данному блюду.

Цвет: характерный данному блюду и входящих в состав продуктов.

Вкус: в меру острый, в меру соленый, вкус свойственный мясному блюду на гриле.

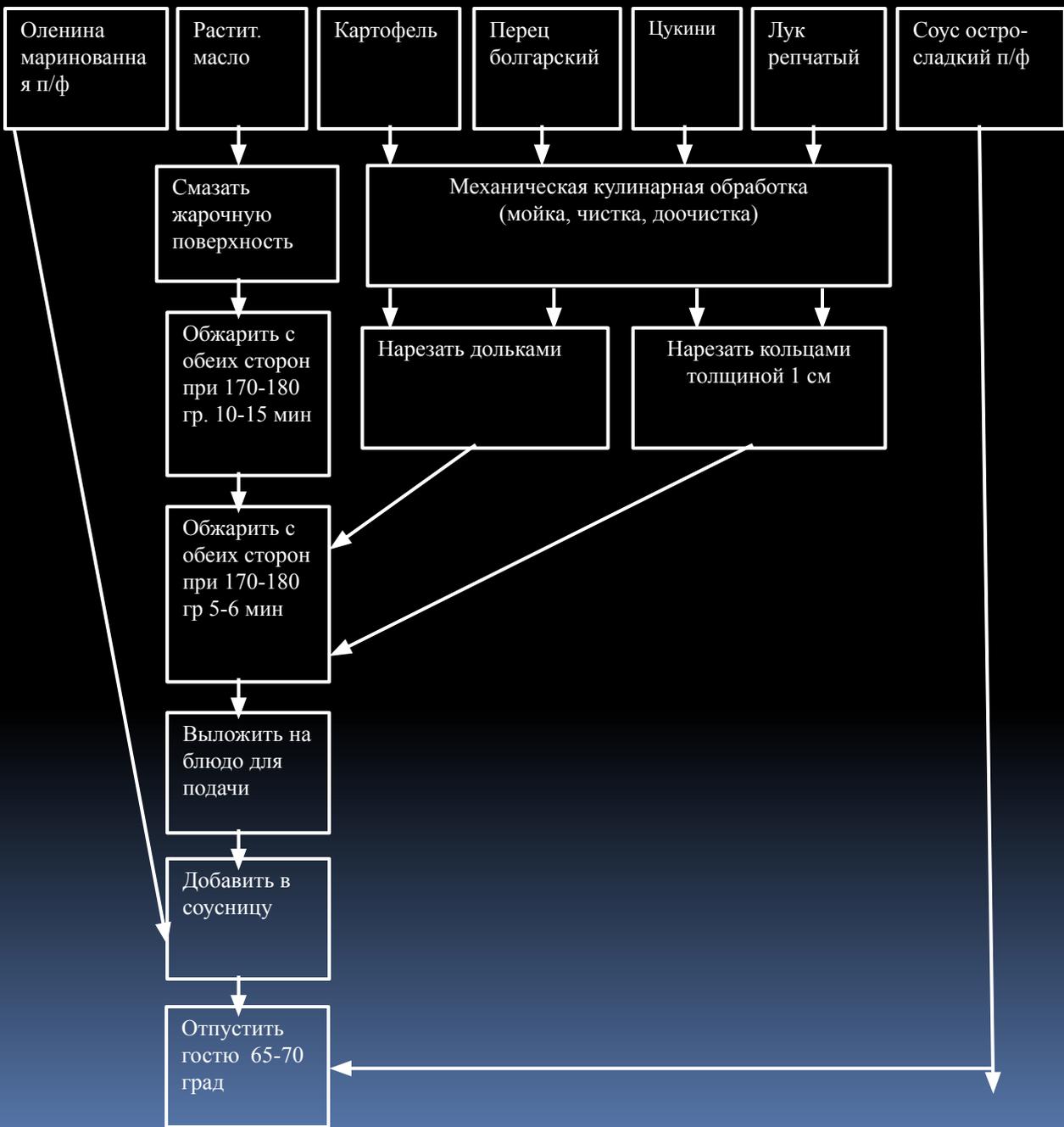
Запах: не допускается не свойственный, не приятный запах и вкус.



Пищевая ценность в 100гр. сырья

№п/п	Наименование сырья	Пищевая ценность сырья в 100 гр			
		Белки в гр.	Жиры в гр.	Углеводы в гр	Энергетическая ценность в ккал
1	Оленина таз.часть	19.5	8.5	0.0	271.0
2	Горчица столовая	9.6	10.9	11.0	181.0
3	Картофель	1.8	9.4	14.8	147.8
4	Цукини	1.8	0.2	2.4	18.6
5	Перец болгарский	1.3	0.0	5.3	26.0
6	Лук репчатый	1.8	0.0	8.5	40.7
7	Растительное масло	0.00	99.7	0.0	897.0
8	Варенье из сосновых шишек	0.0	0.0	62.0	248.0
9	Перец струч.	1.2	0.0	5.2	25.0
10	Кедровый орех очищ.	20.3	58.0	13.6	639,0

Технико-технологическая схема приготовления блюда «Таяжная оленина»



Спасибо за внимание!!!!