

КУРСОВАЯ РАБОТА ПО КУЛИНАРИИ НА ТЕМУ: СУПЫ.

Выполнила:
ученицы 9б класса
МОУ СОШ №4
Ерина Ирина.



ВВЕДЕНИЕ.

Кулинария - это искусство приготовления пищи.

Кулинария изучает технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции согласно ГОСТу, кулинарная продукция – это совокупность блюда, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Супы – широко распространенные блюда, являющиеся составной частью обеда.

Супы играют важную роль в питании человека, так как они возбуждают аппетит. Эту роль в супах выполняют два возбудителя аппетита: вкусовые и ароматические вещества и непосредственные раздражители (рецепторы) пищеварительных желез. Аромат супам придают специи (лавровый лист, перец черный и красный), белые коренья, лук, чеснок и другие приправы входящие в супы по рецептуре. Возбуждает аппетит и привлекательный вид супов. Поэтому их запах, вкус и внешний вид имеют исключительное значение.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ, МЯСНАЯ. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

В кипящий бульон закладывают пассерованные репчатый лук и томатную пасту, припущенные солёные огурцы, нарезанные соломкой, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные продукты, нарезанные соломкой, перец горошком, соль, лавровый лист и варят 5–10 мин.



БОРЩ.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, выкладывают в сотейник, добавляют воду и подсолнечное масло, доводят до кипения, уменьшают нагрев и тушат. За 10 минут до окончания тушения добавляют томатную пасту и уксус. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, и варят 10-15 минут. Добавляют пассерованные мелко рубленый репчатый лук, нарезанные соломкой морковь и корень петрушки, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, перец горошком и лавровый лист.



СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками доводят до кипения, добавляют нарезанные соломкой пассерованные морковь и лук, и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки кладут пассерованную томатную пасту, корень сельдерея и лук-порей, нарезанные соломкой, перец горошком, соль и лавровый лист.



ХАРАКТЕРИСТИКА И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТОВ.

Важное значение имеют химические возбудители деятельности желудочной, поджелудочной и других желез пищеварительного тракта. Эту роль играют различные растворимые вещества жидкой части супа: экстрактивные азотистые и безазотистые соединения, переходящие в бульон из мяса, рыбы и грибов, поваренная соль, органические кислоты, минеральные соли овощей и других продуктов.

Традиционный борщ

В 100 г продукта содержится:

Белки	2.51 г
Жиры	4.56 г
Углеводы	3.18 г
Калорийность	63.8 кКал

Традиционная сборная солянка с мясными продуктами

В 100 г продукта содержится:

Белки	3.29 г
Жиры	5.99 г
Углеводы	2.32 г
Калорийность	76.35 кКал

Традиционный картофельный суп с фрикадельками

В 100 г продукта содержится:

Белки	3.4 г
Жиры	2.31 г
Углеводы	4.38 г
Калорийность	51.91 кКал

ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СУПОВ.

Для обеспечения высокого качества первых блюд большое значение имеет точное соблюдение норм вложения сырья и рецептур приготовления блюд, а также оснащения рабочих мест поваров мерной тарой, необходимым инвентарем (ложками, ножами и др.). На рабочем месте повара должны быть настольные или почтовые весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей - электрические сковороды, для снабжения горячей водой - кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).



- 1) ГАЗОВАЯ ПЛИТА
- 2) ТЕРКА
- 3) ПОЛОВНИК
- 4) РАКОВИНА С ВОДОЙ





- 1) РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА
- 2) СКОВОРОДА
- 3) ВЕСЫ





ozon.ru



- 1) СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
- 2) РАЗЛИЧНЫЕ НОЖИ
- 3) КАСТРЮЛЯ
- 4) ОВОЩЕЧИСТКА

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА.

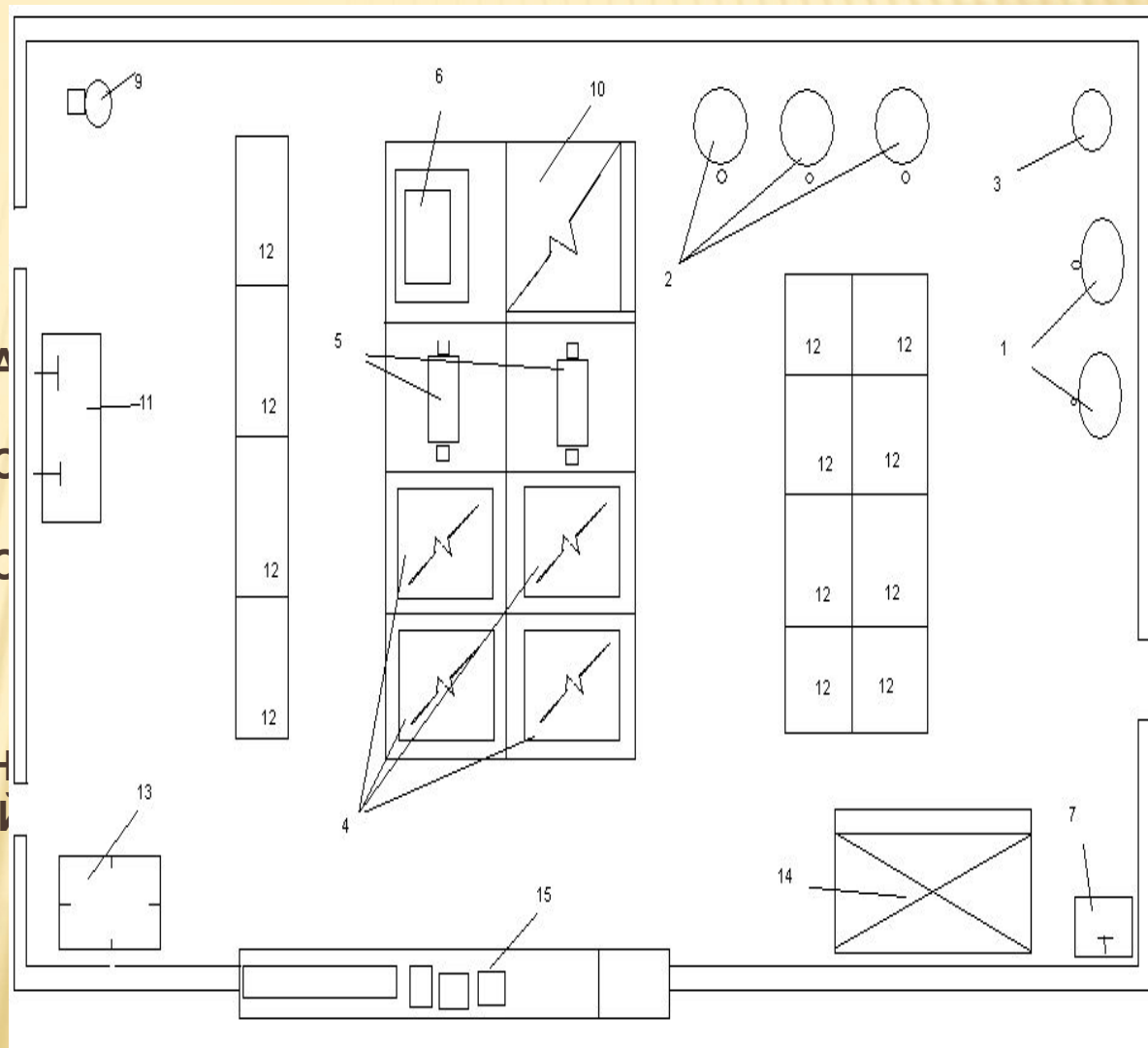
При организации рабочих мест поваров в цехе современных предприятий общественного питания, как отмечалось выше, используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

Линейная расстановка оборудования позволяет экономить производственную площадь благодаря возможности устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового оборудования с другой. При этом предусматривается устройство общего вентиляционного канала над всем оборудованием.



Схема горячего цеха.

- 1-КОТЁЛ ВАРОЧНЫЙ
- 2-КОТЁЛ ВАРОЧНЫЙ
- 3-КИПЯТИЛЬНИК
- 4-ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЧЕТЫРЁХ КОМФОРОЧНАЯ
- 5-СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
- 6-ФРИТЮРНИЦА
- 7-РАКОВИНА ДЛЯ МОЙКИ РУК С ЭЛЕКТРОПОЛОТЕНЦЕМ
- 9-УНЕВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД С КОМПЛЕКТОМ СМЕННЫХ МЕХАНИЗМОВ
- 10-ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ
- 11-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ВАННА
- 12-СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
- 13-ПЕРЕДВИЖНОЙ СТЕЛЛАЖ
- 14-ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ
- 15-ЛИНИЯ РАЗДАТОЧНАЯ



ПЕРВИЧНАЯ ПОДГОТОВКА И КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ.

Делом первостепенной важности является определение свежести продукта, его качества - упитанности, возраста, размеров, зрелости.

Первичная обработка овощей состоит в последовательном отмывании их от грязи, чистке от кожуры и изъятии поврежденных мест. В данном случае тщательность и аккуратность особенно четко выступают как разные понятия. Прежде всего, овощи надо отмыть, а затем уже отсекают поврежденные места.

Перечень технологических циклов, которые должен пройти продукт от магазина, кухни до готового блюда, до нашей тарелки:

- 1) первичную, или предварительную, обработку продукта;
- 2) разделку и тонкую холодную специальную обработку;
- 3) тепловую обработку;
- 4) доведение до вкуса

ТРЕБОВАНИЯ К КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ.

БОРЩ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **борщ**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Зелень должна быть свежей, консистенция овощей — упругой; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **солянка сборная мясная**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Овощи должны быть свежими овощей, упругой консистенции; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Запрещается использовать консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда **Суп картофельный с мясными фрикадельками**, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

Овощи должны быть свежими овощей, упругой консистенции; вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ.

Этот цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясорыбный и овощной, с складскими помещениями, удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и обеденным залом, моечной кухонной посудой. Блюда горячего цеха соответствуют требованиям сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам.

- ? Во избежание несчастных случаев работники горячего цеха должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации. Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий. Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места.**
- ? Температура в цехе не должна превышать 26 град. С.**
- ? Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа.**
- ? Электрооборудование должно быть заземлено. При работе с оборудованием горячего цеха необходимо знать и строго соблюдать правила**

Форма повара.

Главным во внешнем виде повара является общий опрятный вид. Волосы обязательно должны быть прибраны и закрыты колпаком или косынкой, его одежда и руки непременно должны быть чистыми, ногти короткими (у женщин не покрашенными). Кроме того, на рабочем месте повар не может носить ювелирные украшения (и даже наручные часы) и обувь на каблуках, а подошва обуви должна быть резиновой. Так же на рабочем месте не допускается наличие у повара открытых ран, царапин, ссадин на руках. Любые нарушения целостности кожного покрова должны быть соответствующим образом обработаны, перевязаны и закрыты перчатками. Как и любой работник сферы питания, повар обязан иметь медицинское свидетельство о состоянии здоровья.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Первоначально на Руси жидкие блюда называли похлёбками, а потом, с 12 века, ухой, а слово «суп» появилось в эпоху Петра I. Подача супа перед вторым горячим блюдом, не просто дань традиции, она оправдана их значением. Суп - прежде всего аппетитное средство.

Жидкие блюда, благодаря своему вкусу и аромату, являются основным средством возбуждения аппетита.

Еще издавна считалось самым почетным занятием учить, лечить и кормить. Во Франции в прошлом веке, ремесленник не мог стать дворянином, но для поваров было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству. Труд талантливого повара близок к творчеству живописца и скульптора, требует художественного вкуса, особенно чувства света и формы. Надо добрым словом вспоминать русских поваров, работающих в полутемных подвалах трактиров, ресторанов безвестных тружеников, создавших в наследство нам кулинарное искусство. Без них, без кулинарии, не было бы и тех блюд, которые и сейчас являются ГОРДОСТЬЮ РУССКОЙ КУХНИ.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

- ? Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 1985.
- ? Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы организации и экономики производства предприятий общественного питания. М., 1968.
- ? Гришин П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М., 1972.
- ? Справочник технолога общественного питания. М., 1984.
- ? Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М., 1982.
- ? З.П. Матюхина "Основы физиологии питания, гигиены и санитарии" М. Зысона, 1981г.
- ? Н.М. Мифтахудинова, Л.М. Богданова "Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания".
- ? Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Экономика, 1983г.
- ? Г.А. Богданова "Оборудование предприятий общественного питания" М. Экономика, 1991г.
- ?
- ? А.В. Куденцов Товароведение продовольственных товаров. М. Экономика, 1997г.