

# Курсовая работа

- ▣ *Разработка технологии и рецептуры желированных сладких блюд с использованием нетрадиционного сырья*
- ▣ *С дисциплины: «Технология изготовления кулинарной продукции»*
- ▣ *Тема: «Разработка технологии и рецептуры желированных сладких блюд с использованием нетрадиционного сырья.»*
  
- ▣ *Исполнитель:*
- ▣ *Студент 2 курса Т-1-14 группы*
- ▣ *Дневной формы обучения*
- ▣ *Корякин Юрий Александрович*
- ▣ *Руководитель*
- ▣ *Афанасьева Татьяна Владимировна*

# Введение

- ▣ Продукты, входящие в состав сладких блюд, дают возможность создать очень красивые по форме и цвету композиции. Сладкие блюда, в состав которых входят натуральные ягоды и фрукты, представляют собой ценность, так как они являются источником минеральных солей, органических кислот (яблочной, винной, лимонной), витаминов С, А, В, РР.
- ▣ Сладкие железированные блюда подают в конце обеда и ужина на десерт, поэтому их еще называют десертными блюдами, иногда их включают в меню завтрака.

# Цель и задачи курсовой работы

- Цель: разработать технологию приготовления сладкого блюда с использованием пектиновых веществ.
- Задачи работы:
  - Теоретически обосновать способы механической кулинарной обработки, тепловой обработки и физико-химические процессы.
  - Разработать модель технологического процесса и определить оптимальные процессы, параметры, стадии и операции технологического процесса.
  - Разработать технологическую карту, отображающую перечень сырья, входящего в состав сладкого блюда, технологию приготовления, показатели качества и безопасности блюда, а также пищевую и энергетическую ценность блюда.

# Ассортимент блюд классической кухни

Желе из лимонов



Мусс



# Ассортимент блюд классической кухни

Самбук сливовый  
чернослив в



Курага и

медовом желе



# Разработка рецептурного состава

После обработки блюда был разработан проект рецептуры в который были включены :

- название сырья, используемого в технологической последовательности, начиная с первой;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто;
- масса полуфабриката;
- выход полуфабрикатов и готового изделия.

# Проект рецептуры

Наименование Продуктов	Количество продуктов на 1 порцию	
	масса брутто, г	масса нетто, г
Айва	160гр.	140гр.
Яйцо куриное	1шт.	24гр.
Сахар	40гр.	40гр.
Агар	6гр.	6гр.
Вода	85гр.	85гр.
Шоколад	10гр.	10гр.
Смородина	3гр.	3гр.
Выход на порцию:	—	200 грамм

# Карта технологического процесса

Наименование	Технологические операции	Параметры операции	Цель, которая достигается	Физико-химические изменения
<b>Айва</b>	Нарезание, Промывание, Тушение.	3 минуты 1 минута 30 минут	Размягчение.	Диффузия, переход протопектина в пектиг
<b>Яйцо куриное</b>	Мойка, Отделение белка Взбивание	2 минуты 1 минута 5 минут	Взбивание до пиков.	Денатурация
<b>Сахар</b>	Взбивание с белком.	1 минута	Соединение с белком	Гидролиз
<b>Агар</b>	Растворение, Добавление в блюдо.	4 минуты 1 минута	Введение агара в белок с поре айвы.	Гелеобразование
<b>Вода</b>	Для тушения айвы.	30 минут	Размягчение.	Кипение
<b>Шоколад</b>	Натираание, Измельчение.	2 минуты	Шоколадная стружка	—
<b>Смородина</b>	Промывается.	1 минута	Украшает готовое блюдо.	—



# Описание дизайна подачи и оформления блюда



Самбук подают в креманке, украшенный тёртым горьким шоколадом и ягодами черной смородины. Подавать охлаждённым.

**Сравнительный анализ пищевой,  
энергетической ценности блюда-  
аналога и фирменного блюда.**

# Пищевая ценность блюда «Самбук яблочный»

*Таблица 1*

Наименование	Вес Нетто, гр	Белки		Жиры		Углеводы		Ккал.	
		В 100гр.	в розрах кіл-ті, гр	В 100гр.	в розрах кіл-ті, гр	В 100гр.	в розрах кіл-ті, гр	В 100гр.	в розрах кіл-ті, гр
Яблоки	140гр.	86,5	121,1	—	—	11,3	15,85	46	64,4
Яйцо	24гр.	12,7	3,04	11,5	2,76	0,7	0,17	157	37,68
Сахар	40гр.	0	0	0	0	99,8	39,92	374	149,6
Желатин	3гр.	87,2	2,61	0,4	0,01	—	—	355	10,65
Вода	85гр.	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого	292гр.	186,4	126,75	11,9	2,77	111,8	55,9	932	262

# Пищевая ценность блюда «Самбук из айвы»

*Таблица*

Наименование	Вес Нетто, гр	Белки		Жиры		Углеводы		Ккал.	
		В 100гр.	в розра х кіл-ті, гр	В 100гр.	в розра х кіл-ті, гр	В 100гр.	в розра х кіл-ті, гр	В 100гр.	в розра х кіл-ті, гр
Айва	140гр.	0,6	0,84	—	—	8,9	12,46	38	53,2
Яйцо	24гр.	12,7	3,04	11,5	2,76	0,7	0,17	157	37,68
Сахар	40гр.	0	0	0	0	99,8	39,92	374	149,6
Агар-Агар	6гр.	4	0,24	—	—	—	—	301	18,06
Вода	85гр.	0	0	0	0	0	0	0	0
Шоколад	10гр.	6,9	0,69	35,7	3,57	49,5	4,95	547	54,7
Смородина	3гр.	1,0	0,03	—	—	8	0,24	40	1,2
<b>Итого</b>	<b>288гр.</b>	<b>25,2</b>	<b>4,84</b>	<b>47,2</b>	<b>6,33</b>	<b>166,9</b>	<b>57,74</b>	<b>1457</b>	<b>314,44</b>

Диаграмма 1. Пищевая энергетическая ценность блюда «Самбук Яблочный»



Диаграмма 2. Пищевая энергетическая ценность блюда «Самбук из айвы»



# Выводы

- В моей курсовой работе я раскрыл технологию приготовления желированных блюд. Так же я рассказал, о том что желированные блюда очень полезны в питании человека, в них содержится много витаминов и полезных веществ, благодаря входящим в эти блюда фруктов, ягод и сухофруктов.
- Теоретически обоснованы способы механической кулинарной обработки, тепловой обработки и физико-химические процессы, происходящие при приготовлении фирменного блюда «Самбук из айвы»
- Разработана модель технологического процесса и определены оптимальные процессы, параметры, стадии и операции технологического процесса.
- Разработана технологическая карта, отображающая перечень сырья, входящего в состав блюда «Самбук из айвы», технологию приготовления, показатели качества и безопасности блюда, а также пищевую и энергетическую ценность блюда.