

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни

«Технологія виробництва кулінарної продукції»

Тема: «Використання пектиновмісної сировини у виробництві солодких страв»

Виконавець:

*Студентка 2 курсу, Т-1-12 групи
денної форми навчання*

В'юнник Юлія Вікторівна

Керівник

Афанасьєва Тетяна Володимирівна

Вступ

- В Україні десерти замовляють близько 20% відвідувачів ресторану. За кордоном цей показник часто перевищує 60%. Причини такої різкої відмінності криються не лише в поведінці самих українських відвідувачів, але і у відсутності грамотно складеної десертної пропозиції з боку закладів ресторанного харчування. У більшості ресторанів десертне меню має другорядне значення. Роль солодких (десертних) страв визначається не їх калорійністю, а високими смаковими властивостями. Особливу цінність представляють ті страви, до складу яких входять свіжі плоди і ягоди, так як вони є джерелом вітамінів С, Р, мінеральних елементів, органічних кислот, деяких біологічно активних речовин.
Яблука, банани, груші, персики, чорна смородина, абрикоси, апельсини, мандарини багаті пектиновими речовинами, які пригнічують гнильні процеси в кишечнику, зменшують газоутворення і всмоктування багатьох шкідливих речовин.
- Фахівцями пектин називається природним «санітаром» нашого організму, оскільки дана речовина має здатність виводити з тканин отрути і шкідливі речовини: пестициди, іони важких металів, радіоактивні елементи, не порушуючи при цьому природного

Мета і завдання дослідження.

- **Мета роботи** - використання пектиновмісної сировини у виробництві солодких страв.
- **Завдання роботи :**
- 1) Вивчити і проаналізувати сучасні літературні джерела з питання технологій приготування десерту «Панакота» .
- 2) Розглянути сучасні технології приготування десерту «Панакота з апельсином »
- 3) Розробити технологічний процес виробництва фірмового десерту «Панакота з апельсином »
- 4) Провести апробацію технології приготування десерту «Панакота з апельсином»
- 5) Дати опис моделі рецептурного складу.
- 6) Скласти технологічну карту фірмового десерту «Панакота з апельсином»

***Використання
пектиновмісної
сировини
вприготуванні
десертів***

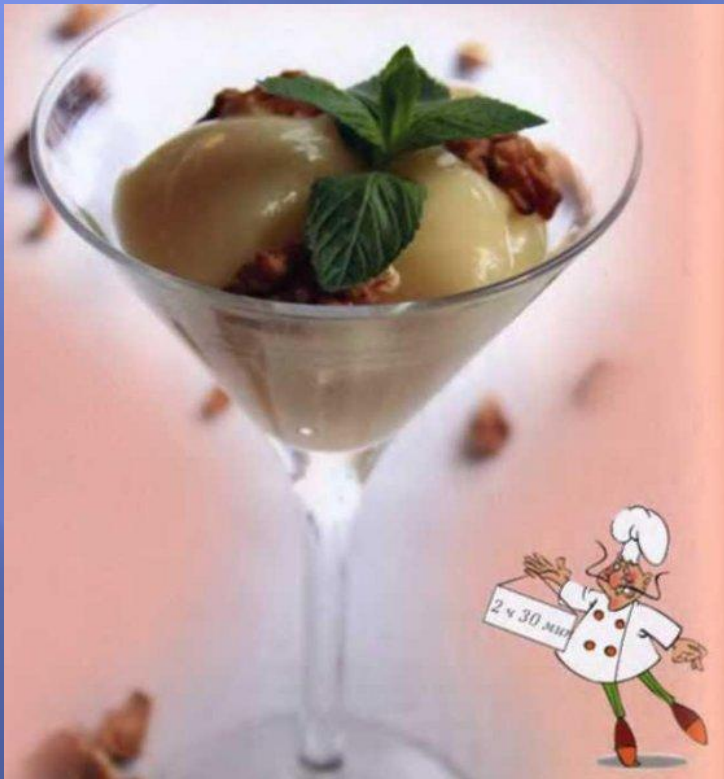
1. Крем кавовий



2. Крем сметанный



3.Крем горіховий



4. “Панакота вершкова”



5. «Панакота» карамельна



2.3 Розробка моделі рецептурного складу.

Після обробки страви був розроблений проект рецептури в який було включено:

- назва сировини, що використовується в технологічній послідовності, починаючи з першої;
- норми закладки сировини масою брутто і нетто;
- маса напівфабрикату;
- вихід напівфабрикатів та готового виробу.

Проект рецептури оформлюємо у вигляді

таблиці

Найменування продуктів	Кількість продуктів на 1 порцію	
	маса брутто, г	маса нетто, г
Апельсин		
Вершки (35%-вої жирності)	50	50
Цукор	10	10
Лікер	12	12
Желатин	2	2
Вода (для желатину)	6	6
Апельсиновий сік	10	10
Вихід	_____	100

***Послідовність
опису проекту
технології:***

1.С початку натираємо апельсинову цедру



2.Вершки взбиваємо до збільшення в об'ємі



3.Замочують желатин у воді 1:5



4. Подрібнюємо апельсин, та проварюємо у підкисленому сиропі 3-5хв.т 100С



5. Додаєм цедру до вершків



6.Всі інгредієнти з'єднуємо та охолоджуємо у холодильних камерах 1.5-2 год. при t 6-8 °C



**Опис технологічного процесу
приготування десерту
«Панакота з апельсином»**

Карта технологічного процесу

Інгредієнт	Операція	Мета операції	Режими та параметри
желатин, вода	набухання желатину	набухання желатину	$t \text{ води} = 20\text{-}30^{\circ}\text{C}$
апельсин	Натирання цедри	Отримання однорідної маси.	
цукор вершки	варка	Пом'якшення	$t = 80\text{-}90^{\circ}\text{C}$, $\tau = 10 \text{ мин}$
вершки цукор апельсинова цедра желатин	застигання	отримання застиглої маси	застигання при $t = 5^{\circ}$ $\tau =$ 2 години
вершки	взбивання	утворення густої пишної піни	$t = 17^{\circ}\text{C}$
апельсин	нарізання	проварювання у підкисленому сиропі	$t = 100^{\circ}\text{C}$ $\tau = 3\text{-}5 \text{ хв.}$

Розрахунок харчової цінності фірмового десерту «Панакота ягідна з айвою»

Найменування	Закладка	Білки		Жири		Вуглеводи		Енергетична цінність	
		100 г	Розр. кол.	100 г	Розр. кол.	100 г	Розр. кол.	100 г	Роз. кол.
						7.3	0.73	38	3.8
Вершки	24	2.5	0.6	3.5	0.84	3.0	0.72	337	81.0
Цукор	12	-	-	-	-	99.8	12.0	379	45.5
Яйця	6	12.7	0.77	11.5	0.69	0.7	0.04 2	157	9.42
Молоко	24	2.85	0.69	1.5	0.36	4.8	1.15	44	10.56
Айва	20	0.6	0.12	0.5	0.1	7.9	1.58	40	8.0
Желатин	2	3.75	0.08	0.4	0.008	0.7	0.01 4	355	7.1

Висновки:

1. На основі системного підходу і узагальнення теоретичного і експериментального матеріалу досліджень, розроблена раціональна технологія фірмового десерту «Панакота ягідна з айвою» зі збалансованим хімічним складом за рахунок оптимального дослідження щадною механічною і тепловою обробок з мінімальними втратами поживних речовин, що сприяло поліпшенню поживної і біологічної цінності. Розроблений варіант фірмового блюда відрізняється великим вмістом вуглеводів.
2. Теоретично обґрунтовані способи механічної кулінарної обробки, теплової обробки і фізико-хімічні процеси, що відбуваються при приготуванні фірмового десерту «Панакота ягідна з айвою»
3. Розроблена модель технологічного процесу і визначені оптимальні процеси, параметри стадії і операції технологічного процесу.
4. Розроблена оптимальна рецептура комплексних показників якості, композиція блюда, які враховують органолептичні показники (смак, запах, колір, консистенцію), фізико-хімічні показники і мікробіологічні показники якості.
5. Розроблена техніко-технологічна карта, яка відображає сферу застосування, перелік сировини, який входить до складу фірмового десерту «пана кота ягідна з айвою», рецептуру, технологію приготування, показники якості і безпеки блюда, а також харчову і енергетичну цінність блюда.

**ДЯКУЮ
ЗА УВАГУ!!!!**