

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение республики Хакасия  
«Училище (техникум) олимпийского резерва»

## Курсовая работа

# Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы

Выполнил: студент гр. № 521 Лапин В.

Научный руководитель: Фещук Л.Г.

# Введение

## Цель работы:

Совершенствование технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы

## Актуальность темы обусловлена факторами:

- Необходимостью применения антикризисных мер (снижение затрат, переход на отечественное сырье)
- Формированием здорового образа жизни
- Сохранением позиций в конкурентной среде
- Задачи :?????????

# Ассортимент рыбного сырья

**ДОРАДО**



**СИБАС**



**ТУНЕЦ**





# Пищевая ценность рыбы

| Рыба   | Белки | Жиры | Углеводы | Калории |
|--------|-------|------|----------|---------|
| Дорадо | 19,8  | 1,2  | 0        | 90      |
| Сибас  | 18    | 3    | 0        | 99      |
| Тунец  | 23    | 1    | 0        | 101     |
| Форель | 17,5  | 2    | 0        | 88      |



# КЛАССИФИКАЦИЯ БЛЮД

## Блюда из рыбы

Отварные

Жареные

Запеченные

Припущенные

Тушеные

В фольге

В пергаменте

В рукаве для запекания

В сковороде/противне





# Подбор сырья для фирменного блюда



Пресноводный (слева) и морской (справа)  
представитель семейства лососевых –  
форель

# Технологический процесс приготовления блюд складывается из операций:

$МКОс + ТКОпф = КП$



Пф

МКОс — механическая кулинарная обработка сырья;

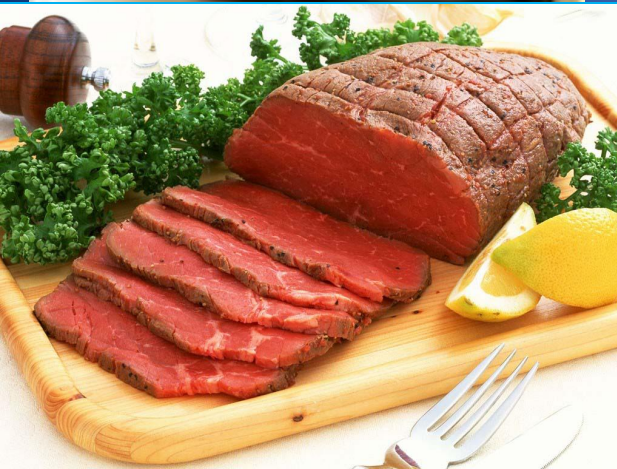
ТКОПф — тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов;

Пф — полуфабрикат;

КП — кулинарная продукция.



# Механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов





# ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА: запекание в пергаментной бумаге

Пароконвектомат



Гриль-саламандра



# ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

## запекание в пергаментной бумаге

### Микроволновые печи





# ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА

## запекание в пергаментной бумаге

Пароварки профессиональные

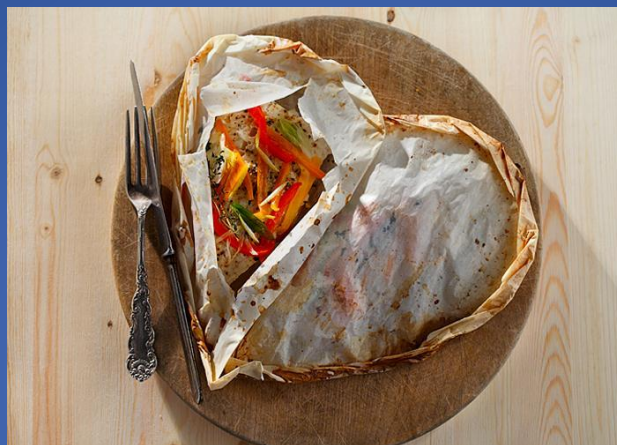


# Технология приготовления фирменного блюда «Рыба, запеченная в конверте»





# Оформление и декорирование блюд



# **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**Проведённые исследования позволяют сделать  
выводы:**

- **Правильная организация технологического процесса позволяет улучшить условия труда работников производства за счёт правильного расположения цехов и оборудования в них, приобретения нового компактного, экономически выгодного технологического оборудования.**
- **Вследствие этого освобождается время для творческой работы.**
- .



# **СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

Работу выполнил студент Лапин В.

Тема работы:

## **Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы**

- **ЦЕЛЬ:** Совершенствование технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы на предприятии «Fashion cafe»