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







Пищевая ценность рыбы

Рыба	Белк и	Жиры	Углево ды	Калори и
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

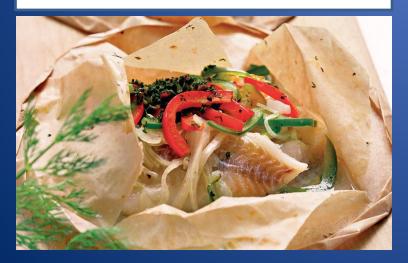
Тушеные

В фольге

В пергаменте

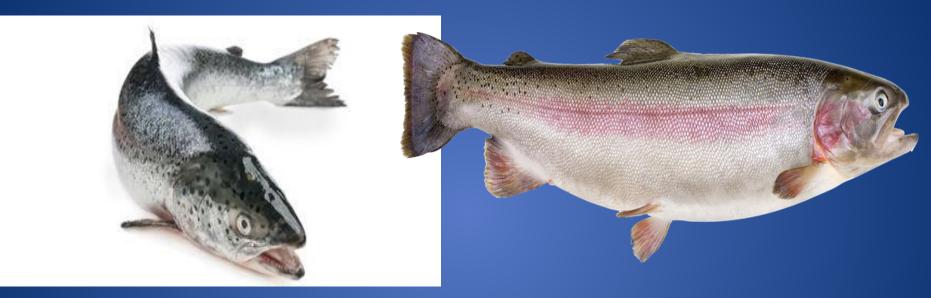
В рукаве для запекания

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 — 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»