

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

И.Ф. Пелевина



31 августа 2019 г.

**Методические указания по выполнению
курсовой работы
по профессиональному модулю ПМ 03
Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Санкт-Петербург
2019 г.

Методические указания по выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции предназначены для обучающихся по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Составитель: Кудряшова Т.Р., преподаватель Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО СПбГЭУ.

Рецензент: Антропова О.Ю., преподаватель Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО СПбГЭУ.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Пояснительная записка..... | 3 |
| 2. Содержание курсовой работы..... | 7 |
| 3. Требования к оформлению курсовой работы..... | 10 |
| 4. Примерная тематика курсовых работ..... | 12 |
| Список использованных источников..... | 14 |
| Приложения..... | 15 |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначены для студентов специальности 19.02.10

Цель методических указаний: оказание помощи студентам в выполнении курсовой работы по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Настоящие методические указания содержат рекомендации, которые позволят студентам самостоятельно овладеть теоретическими знаниями, умениями и навыками по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», опытом творческой и исследовательской деятельности и направлены на формирование следующих компетенций:

ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» студенты должны

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, , блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их

использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для - сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Процесс подготовки курсовой работы включает следующие основные этапы:

- выбор и закрепление темы;

- анализ научных, литературных, периодических и Интернет-источников, с последующим написанием аналитического обзора;

- выполнение экспериментальной части в соответствии с поставленными в работе задачами;

- оформление курсовой работы;

- получение допуска к защите и защита курсовой работы.

Каждый студент очной формы обучения обязан выполнить курсовую работу и защитить ее преподавателю в указанные сроки.

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структура курсовой работы:

– титульный лист;

– содержание (оглавление);

– введение;

– основная часть две главы: литературный обзор (или теоритическая часть) и практическая часть. Первая глава – аналитическая (аналитический обзор литературы по выбранной теме). Вторая – экспериментальная или практическая (разработка организационных, технических и др. вопросов по теме исследования). Вторая глава включает в себя: разработку Технико-технологической карты (ТТК) и технологической схемы на данную ТТК, составление плана-меню для ресторана и плана горячего цеха (чертеж);

– заключение (выводы и предложения);

– список использованной литературы (оформленный в соответствии с ГОСТ);

– приложения.

Титульный лист является первой страницей курсовой работы (см. Приложение 1).

Содержание – вторая страница курсовой работы. В нем приводятся заголовки глав и параграфов работы, пронумерованные арабскими цифрами, и указываются страницы, с

которых они начинаются. Подразделы каждой главы (раздела) должны содержать номер главы (раздела), в которую он входит, и собственный порядковый номер. Заголовки оглавления должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение – предусматривает некие вводные моменты по курсовой работе, обязательное обоснование актуальности выбранной темы, цель и задачи, а также необходимо дать сведения о ресторане для которого будет разработана в дальнейшем практическая часть (название, адрес, количество посадочных мест и т.д.). Объем введения – 1-2 страницы машинописного текста.

Основная часть. Курсовая работа состоит из теоретической и практической частей и содержит две главы.

В теоретической части на основе изучения работ отечественных и зарубежных авторов представляется обзор исследуемой литературы и излагается сущность исследуемой темы, дается их оценка, обосновывается и излагается собственная позиция. С обязательными ссылками на источник в квадратных скобках. Пример теоретической части представлен в **Приложении 2**.

Во второй главе приводится ассортимент конкретных блюд, выбор которых обоснован в предыдущих главах и составляется тематическое меню. Также на определенную продукцию (одно блюдо) разрабатывается технологическая документация (технико-технологическая карта и технологическая схема), в соответствии с ГОСТом см. **приложение 3** а также план-схема горячего цеха с перечислением используемого в цеху оборудования и производственного инвентаря.

Далее, выбранное блюдо и план-схему горячего цеха, необходимо представить на защиту комиссии.

Объем аналитического обзора должен составлять 15 страниц, а объем экспериментальной части – не менее 7-10 страниц печатного текста.

В Заключении (примерно 2-3 страницы) последовательно излагаются теоретические и практические выводы по всем главам работы и предложения, сделанные в результате работы.

Заканчивается курсовая работа списком использованной литературы и приложением (при необходимости), которое не входит в общий объем работы. Список литературы выполняется в алфавитном порядке и должен включать, как указывалось выше, не менее 15 источников, не считая нормативных актов. В работе перечисляется только та литература, которая действительно была использована при ее написании. Источники в списке использованной литературы располагают в соответствии с ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.1-2003 в следующей последовательности:

- 1) Нормативно-правовые акты:
 - а) законы,
 - б) указы президента РФ,
 - в) законодательные акты Федерального собрания РФ,
 - г) постановления правительства РФ,
 - д) письма, инструкции, распоряжения министерств и ведомств РФ.
- 2) Книги (монографии, сборники).
- 3) Периодические издания.
- 4) Статистические сборники и справочники.
- 5) Печатные материалы на иностранных языках.
- 6) Интернет-ресурсы.

Для всех литературных источников сохраняется непрерывная сквозная нумерация; сведения об учебниках, методической и нормативной литературе должны включать фамилию и инициалы автора или авторов, заглавие книги (без кавычек), место издания, издательство, год издания (без слова «год»), количество страниц.

Если в курсовой работе использован хотя бы один Интернет-источник или другой электронный источник (например, электронная энциклопедия на диске), то вместо «Список использованной литературы» следует писать «Список использованных источников».

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001. Текст курсовой работы должен быть отпечатан на компьютере через полтора межстрочных интервала с использованием шрифта TimesNewRoman № 14. Поля страниц: слева – 30 мм, справа – 10 мм, внизу и вверху – 20 мм. Абзацы в тексте следует начинать с отступа, равного 15 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются арабскими цифрами в нижней части листа посередине, начиная со следующей страницы после титульного листа, на которой ставится цифра 2. Нумерация страниц курсовой работы и приложений должна быть сквозная.

При оформлении «Содержания» удобно воспользоваться таблицей, состоящей из двух граф (так как в этом случае номера страниц будут располагаться у правого поля единицы под единицами, десятки под десятками и т.д.), а затем скрыть сетку. Номер страницы пишут на уровне последней строки названия.

Само слово СОДЕРЖАНИЕ пишется заглавными буквами, полужирным шрифтом, кегль 14, центрованным способом на границе верхнего поля. Затем отступают удвоенный интервал (пропущенная строка) и печатают само оглавление. Отдельные элементы

содержания отделяют друг от друга полуторным интервалом, а внутри одного элемента – одинарным интервалом.

Название рубрик «Введение», «Заключение», «Список использованной литературы» («Список использованных источников»), «Приложение» название глав и т.д. пишут от левого поля (используя отступ первой строки).

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей научной работы, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и номера подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

Все используемые в работе материалы даются со ссылкой на источник: в тексте после упоминания материала проставляются в квадратных скобках номер, под которым он значится в списке использованных источников, например, [3] или [3, С. 11].

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц, диаграмм, графиков.

Таблицы должны иметь название, которое следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной) и помещать над таблицей (Таблица 1 – Пищевая ценность картофеля). Заголовки граф и строк таблицы начинают с прописных букв. Высота строк в таблице должна быть не менее 8 мм. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. На все таблицы должны быть даны ссылки в тексте по типу «...в табл. 1».

Рисунки и другой графический материал, необходимо вставлять «по центру», рисунок также как и таблица имеет название которое пишется под рисунком также по центру (Рисунок 1 – Подача блюда «Лазанья»). На все рисунки должна быть даны ссылки в тексте по типу «представлено на рис. 1».

4. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых;
3. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины;
4. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов;
5. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов;
6. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кухни Франции;
7. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции скандинавской кухни;
8. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Америки;
9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Перу;

10. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов;
11. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции кошерной кухни;
12. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Испании;
13. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре;
14. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии;
15. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре европейской кухни;
16. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции Русской кухни;
17. Организация технологического процесса и разработка ассортимента современных соусов;
18. Современные способы приготовления горячих блюд (Sous-vid, cook/chill и т.д.)
19. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленой и котлетной массы, тартар;
20. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы и дичи;
21. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы;
22. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра, сочетаемость сыров. Фудпейринг;
23. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Грузии.

Тему можно придумать самому/самой и обязательно согласовать с преподавателем.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».
2. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;
3. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов;
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Образец оформления титульного листа курсовой работы



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Наименование колледжа

КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)

на тему **«Наименование темы»**

по дисциплине:

«Наименование дисциплины»

Вариант (тема) _____

Специальность _____
(код, наименование)

Студент (ка) _____
(Ф.И.О. полностью)

Группа _____
(номер группы)

Подпись _____

Проверил _____
(Фамилия И.О. преподавателя)

Должность _____
(уч. степень, уч. звание)

Оценка _____

Дата: _____

Подпись: _____

Санкт-Петербург
2020 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Пример написания аналитической части курсовой работы

Американская кухня отличается, пожалуй, самой причудливой смесью различных национальных блюд, сочетая в себе блюда из кухонь разных народов, некогда иммигрировавших в штаты. В течении долгого времени Америке вообще отказывали, и не безосновательно, в признании ее национальной кулинарии [11].

Сюда относится Английская, Итальянская, Испанская, Мексиканская, Французская, Немецкая, Китайская, Африканская кухни.

США: с востока омывается Атлантическим океаном, с юга – водами Карибского моря, если более точно, то водами его Мексиканского залива. Тихим океаном побережье страны омывается на западе и юго-западе. Северный Ледовитый океан омывает полуостров Аляска с севера и северо-запада. Географическое положение США достаточно выгодное: природные условия разнообразны и в основном благоприятны для жизни, природные ресурсы также богаты и разнообразны [5].

История кухни США уходит в прошлое дальше начала колониального периода, когда индейцы имели богатый и разнообразный стиль приготовления пищи.

К началу XVI в. население Америки состояло из большого числа племён и народностей. По типам хозяйства они делились на следующие группы: приморские охотники и рыболовы арктической зоны; рыболовы и охотники северо-западного побережья; охотники северной полосы нынешней Канады; земледельцы восточной и юго-восточной части Северной Америки; собиратели диких семян, рыболовы и охотники — племена Калифорнии; народы с развитым поливным земледелием юго-запада и юга Северной Америки.

Одним из самых часто употребляемых продуктов коренных жителей была кукуруза. Также интересно отметить, что многие племена питались обычно один раз в день, в остальное время человек мог немного перекусит [7].

С европейской колонизацией были представлены многочисленные новые ингредиенты и стили приготовления пищи. Переселенцы приезжали с собственным кулинарным багажом рецептов, которые переплетаясь между собой положили основу американским кулинарным традициям.

Английская кухня стала главным звеном, в цепочке зарождения Американской кухни. Уже известная кукуруза отлично вписалась в английскую кухню и стала ее неотъемлемым ингредиентом, также популярными стали блюда из батата и кленовый сироп. Среди своих блюд они привезли яблочный пирог, со временем который стал национальным американским десертом.

В 17-18-х веках на Новую Землю стали прибывать испанцы, в меню американской кухни добавился еще один ингредиент-мясо. Создание новых блюд происходило быстро — испанцы привезли с собой свинину, индейцы принесли кукурузные лепешки. Кусок свинины в лепешке — это уже такос, распространенный в южных штатах. Также после открытия Америки — в Испанию завезли кабачки (цукини), помидоры, картофель, сладкий и горький перец (чили), бобы, ванили и шоколад [22].

Одну из немаловажных ролей в развитии американской кухни, сыграло рабство (1619—1865). Чаще всего рабы питались свининой и, чтобы разнообразить свой привычный рацион, старались добавлять в мясо различные экзотические травы и специи и после этого обжаривали, на углях, помещая куски мяса на сучки деревьев, так и появилось такое популярное блюдо, как барбекю. Также такие продукты как окра (или бамбия), ямс и арахис были удачно завезены и распространены в Северную Америку из Африки.

Еще одним очень важным в истории формирования традиций кулинарии Америки, послужил 19-й век. Тогда уже свои коррективы внесли, опять-таки же эмигранты, но уже из Италии и Китая. В годы постройки железной дороги, в Америку как никогда прибывали китайцы для работы на ней, а если точнее, то для того что бы кормить тех, кто

на ней работал. В скором времени рулетики из теста с овощной начинкой, суп с пельменями, жареный рис, курица с лапшей и овощами, пришлись по вкусу американцам, и таким образом расширили традиционную американскую кухню.

Во второй половине 20-го века популярность стала набирать итало-американская кухня. С первой волной иммиграции из солнечной Италии, стали прибывать эмигранты и заселять Америку. Во что бы то ни стало, они отчаянно пытались воссоздать свою традиционную кухню на чужбине. Еда настолько пришлась по вкусу американцам, что надолго укоренилась в их домах. Такие блюда как пицца, лазанья, маникотти, биточки и телятина в сухарях с сыром пользуются огромной популярностью[17].

20-й век стал определяющим для американской кулинарии, именно в это время она пошла по определенному пути в своем развитии.

И тогда в Америке начался бум фаст-фуда. Принцип был прост – пища должна быть простой по составу и приготовлению, а следовательно – состоять из полуфабрикатов, которые можно было употреблять холодными или подогретыми. Основными продуктами питания американцев стали консервы, колбасы, бутерброды и готовые холодные напитки. Американцы стали придерживаться рациональной кухни, чтобы все было просто, быстро и сытно. Однако производители фаст-фуда и прочих закусок быстро поняли, что для быстрой еды у итальянцев можно позаимствовать спагетти и равиоли, у японцев – рис, у китайцев – лапшу.

Религиозное влияние. До начала европейской колонизации коренное население Америки (разные группы индейцев) придерживалось различных местных культов. Среди многих индейских народов сохранялись тотемистические верования. Заметную роль играли магические представления и жертвоприношения. Со времени европейской колонизации (т.е. с конца XV в.) в Америку стало постепенно проникать христианство. В Среднюю и Южную Америку, христианство проникало в форме католицизма, в Северной же Америке, находившейся под контролем англичан, французов и голландцев, наряду с католицизмом внедрялся и протестантизм [8].

Католики выделяют два поста: традиционный, его каноны формируются в середине 20-го века, и современный. Второй — более легкий, его придерживаются сейчас многие верующие. Католический пост длится в течение 40 дней. Начинается он в Пепельную среду, за 6 недель и 4 дня до Светлого праздника Пасхи. Как такового, запрета на молочные продукты в день воздержания не существует, это лишь — рекомендации, которые современные католики могут и не выполнять.

Продукты, которые разрешены во время Католического поста:

Крупы, изделия из муки: макароны, хлеб, сухари, овсяное печенье, а также другие продукты, в составе которых нет молока и яиц, например, постные блины и пряники. Свежие овощи: кабачки, картофель, морковь, огурцы, помидоры, капусту, баклажаны, перец, свеклу и другие. Морепродукты: рыбу, крабы, креветки, мидии, кальмары, и т.п. Зелень, любые фрукты, сухофрукты, грибы. Из бобовых: фасоль, горох, чечевицу. Орехи, мёд, карамель, соленья и маринады. Семечки, цукаты, сладкую и минеральную, газированную воду, квас, любые соки, компоты, кисели., соевые продукты. В любую субботу и воскресенье верующие могут позволить себе растительное масло, но в другие дни поста оно запрещено [16].

Америка у многих людей ассоциируется со стейками и это не безосновательно. Выращивание скота и мясная кулинария имеют особое значение для американцев. Это уникальная традиция. Причем, Америка жестко не ориентирована на экспорт мяса и большую часть продукции производит для внутреннего рынка.

Самые распространенные виды мяса в Америке:

Certified (сертифицировано). Этот термин обозначает, что мясо сертифицировано одной из организаций, подвластных Департаменту сельского хозяйства (USDA). То есть производитель товара подчинялся целому ряду строгих правил.

Organic (органическое). Как бы ни хвалили сторонники здорового образа жизни органическое мясо, его качество до сих пор вызывает большие сомнения.

С одной стороны, таких коров и свиней запрещено пичкать гормонами и антибиотиками. Они должны иметь свободный доступ к натуральной еде и воде (то есть гулять по полю), умерщвляться без боли и страданий.

Grass-Fed (доступ к траве). Данный термин обозначает, что животное питалось не сухим сеном, а живой травой (растущей из земли) на протяжении определённого периода времени (как правило, с весны до осени) [13].

NoTailDocking (хвост не был отрезан). По статистике, примерно 67% коров подвергаются процедуре отрезания хвоста без наркоза. Как следствие, они испытывают боль, не могут отогнать от себя мух и слепней, забывают о природных инстинктах. Большое влияние на качество мяса оказывает вид корма [12].

Травяной вид корма. Мясо ароматное, но менее (или совсем нет) мраморное, в США такое мясо никогда не получит статус *prime* — лучшего мяса для стейков. Высокая мраморность мяса (причём производители могут контролировать степень мраморности), однако, оно беднее жирными кислотами и витаминами, а при несоблюдении особенностей приготовления может практически полностью потерять вкус.

Зерновой откорм в сочетании со специальным моционом(движением) придают американской говядине уникальные свойства, такие как, мраморность – тонкие вкрапления жира в постной мышечной ткани, напоминающие природный рисунок благородного камня. В процессе приготовления они тают, наполняя мясо соком, за счет чего оно приобретает неповторимую мягкость и нежность.

Мраморность является важным показателем качества мяса, поэтому американскую говядину (и аналогичную по свойствам говядину из других стран) в обиходе часто называют «мраморной». В зависимости от комбинации степени мраморности и возрастной группы мясу присваивается определенный ранг. Самыйвысокийранг – Prime. Далеевпорядкеубыванияследуют: Choice, Select, Standard, Commercial, Utility, Cutter и Canner. Говядина последних трех категорий практически не продается в рознице и используется в основном для дальнейшей переработки [8].

Видов отрубов очень много, но различают четыре самых основных: tenderloin, NewYork, T-bone, ribeye. Все эти отрубы берутся из тех частей, где самое нежное мясо.

Тендерлойн. Также известен как: Филе, Вырезка, Шатобриан.

Продается: без кости, самый дорогой срез стейка.

Вкус: нежнейший из всех стейков и мяса, «сливочная» текстура, слабо выраженный вкусмяса.

Какприготовить: поскольку куски вырезки, как правило, толстые, лучший способ его приготовления заключается в запечатывании снаружи, пока не подрумянится, а затем заканчиваем приготовление в печи.

Стрип стейк (StripLoin). Также известен как: Канзас Стейк, Нью Йорк, Стриплойн

Продается: чаще всего без кости.

Вкус: имеет яркий вкус мяса и сильный аромат, мясо нежное, но уступает рибай или филе миньону. Как приготовить: на сильном огне. Иногда стейк ставят на торец (жирной стороной к огню), чтобы немного растопить этот жир

Ти-бон (T-bone). Продается: обязательно с костью в форме буквы Т.

Откуда: поперечное сечение части ShortLoin.

Ти-бон состоит из обоих видов стейка, разделённых Т-образной костью.

Вкус: сочетает вкусы филе миньона и стриплойна.

Рибай (Rib). Также известен как: Стейк Дельмонико, Шотландский филе, Антрекот

Вкус: сочный и ароматный стейк, наиболее популярный среди любителей мяса, богатый аромат. Как приготовить: готовить его просто, обжаривайте со всех сторон, запечатывая сок, а потом доводите в духовке.

Также большое влияние уделяется степени прожарки мяса, которая влияет на вкус готового стейка. Она говорит о том, насколько мясо будет сочным внутри. Выделяют степени прожарки от самой минимальной BlueRare (46-49° C), Rare (52—55° C), MediumRare (55-60° C), Medium (60—65° C), Done (65-70° C) и Welldone (> 70° C) [21].

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Пример оформления технико-технологической карты на блюдо

Технико-технологическая карта №1

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор гриль-бара «Не хлебом единым»

Мухин В.Н. « » _____ 20__

«Стейк из говядины с картофелем Айдахо, соте из овощей, со сливочным соусом»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Стейк из говядины с картофелем Айдахо, соте из овощей, со сливочным соусом», реализуемое в Гриль-баре «Не хлебом единым».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Стейк из говядины с картофелем Айдахо, соте из овощей, со сливочным соусом» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических

документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация о соответствии).

3. Рецепттура

| Наименование продукта | Брутто (г) | Нетто (г) |
|--|------------|----------------------|
| Говядина толстый край п/ф | 315 | 231 |
| Масса п/ф | - | 231 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Масса жар. мяса | - | 150 |
| Лук репчатый | 17 | 14 |
| Перец горошком | 12 | 12 |
| Чеснок | 7 | 5 |
| Вода | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 15 | 15 |
| Сливки 22% | 30 | 30 |
| Масса соуса | - | 60 |
| Картофель молодой | 125 | 125 |
| Чеснок | 13 | 10 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| Укроп | 16 | 15 |
| Масса запеченного картофеля | - | 100 |
| Баклажан | 30 | 23 |
| Кабачок | 40 | 30 |
| Лук репчатый | 17 | 14 |
| Перец сладкий | 20 | 17 |
| Масло растительное | - | 15 |
| Масса гот. овощей | - | 80 |
| Выход | - | 150/100/80/60 |

4. Технологический процесс

Предварительная обработка всех ингредиентов.

Подготовленный стейк смазать со всех сторон растительным маслом и обжарить на сковороде гриль по 3-4 минуты с каждой стороны в два переворота при температуре 130°C.

Для приготовления гарнира картофеля молодой: картофель хорошо промыть, нарезать дольками. Смешать растительное масло и мелко нарезанную зелень с чесноком. Дольки

картофеля обмакивают в получившуюся смесь, выкладывают на противень и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 225⁰С. Для соте- овощи нарезать крупным кубикам (1,5×1,5 см), обжарить на растительном масле в течении 10 минут, при температуре 130⁰С , а затем тушить под крышкой 3-5 минут, при этой же температуре.

Для соуса лук и чеснок мелко нашинковать, обжарить на сливочном масле до прозрачности, добавить бульон или воду и выпаривать до уменьшения жидкости в два раза, затем добавить сливки, снова выпаривать и добавить дробленый перец горошком. Затем уваривать до нужной консистенции.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

На середину круглой столовой тарелки белого цвета, (диаметром 27-32см) укладывают стейк, немного сместив его влево. Рядом (напротив) выкладывают картофель горкой и чуть ниже соте из овощей ,отдельно в соуснике подают соус.

Сверху на стейк по усмотрению повара выкладывают чесночное масло. Допустимый срок хранения «Стейк из говядины с картофелем Айдахо, соте из овощей, со сливочным соусом» - не более 2 часов при температуре 65⁰С

Срок годности Стейка согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 36 часов при температуре от 2 до 6 °С.

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид: стейк сохранил форму, на поверхности следы гриля, соте- овощи сохранили форму нарезки, картофель нарезан дольками, на поверхности корочка; соус

Цвет: стейка светло-коричневый; картофеля коричневый с зелеными вкраплениями, соте - свойственный входящим в состав овощам, соуса – кремовый;

Запах: жареного мяса, чеснока и пряностей;

Консистенция: Стейка - нежная, сочная; картофеля – хрустящая, овощей мягкая, соуса неоднородная, с вкраплениями перца.

Вкус: свойственный входящим в состав блюда ингредиентам после соответствующей тепловой обработки без подгорелого вкуса и посторонних включений, в меру пряный и соленый.

6.2 Микробиологические показатели Стейка с картофелем Айдахо

Микробиологические показатели Стейка с картофелем Айдахо, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.1.1.3

7. Пищевая ценность

Стейка из говядины с картофелем Айдахо, соте из овощей, с соусом
– 390 г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 31 | 110 | 20 | 1203 |

Ответственный за оформление ТТК в гриль-баре Петров О.Б.

Зав. производством гриль-бара Иванов И.В.