

Слайд 1

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей Выпускной Квалификационной Работы – **«Проектирование и разработка рецептуры сложного соуса французской кухни к блюдам из мяса с использованием инновационных направлений в приготовлении».**

Слайд 2

Объект исследования – технологические процессы производства сложной кулинарной продукции в АО «Корпорация «МЕГАГРИНН» - ресторан «Мезонин».

Предмет исследования – ассортимент и технологии производства сложных соусов для мясных блюд в АО «Корпорация «МЕГАГРИНН» - ресторан «Мезонин».

Цель исследования – разработка рецептуры сложного соуса французской кухни к мясным блюдам с использованием современных технологий и оборудования.

Достижению цели способствовали задачи исследования, представленные на слайде презентации.

Слайд 3

Из диаграммы на СЛАЙДЕ видно, что основной процент потребителей приходится на предпринимателей – 38% и на государственных служащих – 28%. Тихая и спокойная обстановка дает возможность спокойно провести беседу и переговоры. Причем чаще всего такие посетители являются постоянными посетителями ресторана и в нерабочее время.

Слайд 4

Данные таблицы , показывают что ресторан «Мезонин» обладает оптимальным набором параметров, способствующих удовлетворению потребителей, но наряду с этим исследуемому предприятию необходимо совершенствовать конкурентную стратегию для увеличения доли рынка общественного питания в городе Курске.

Слайд 5

Проект рецептуры блюда «Гель-соус из тыквы» и Проект рецептуры соуса «Сиве» представлен в таблицах на слайде.

Слайд 6

Интегральный скор блюда выраженный как в массовых, так и в энергетических единицах, в значительной мере отражает его способность удовлетворять потребности человеческого организма в питательных веществах.

Таблица НА СЛАЙДЕ – Расчет интегрального сора гель-соус из тыквы

Расчёт интегрального сора показывает, что «Гель-соус из тыквы» отличается небольшим содержанием жира (порция блюда удовлетворяет суточную потребность здорового взрослого человека в белке на 3,9%), но отличается высоким содержанием минеральных веществ (таких как калий (92,4%), магний (52,8 %) , кальций (35,4%)), витаминов, особенно С(79,5%), Е (25,7%).

Слайд 7

Таблица на слайде – Расчет интегрального сора соуса «Сиве».

Расчёт интегрального сора показывает, что соус «Сиве» отличается высоким содержанием белка (порция блюда удовлетворяет суточную потребность здорового взрослого человека в белке на 94,6%), и жира (186,6%) содержит много минеральных веществ (таких как калий (100,7%), фосфор (122,6 %) , кальций (66,3%), магний (65,8%), железо 420%)), витаминов, особенно Е(193,5%), В1 (70%), РР(272,7%), В2 (180%)и А (41,4%).

Слайд 8

Описание технологического процесса «Гель-соус из тыквы»

Тыкву очищают от кожуры и семян. Промывают водой при температуре 200С. Затем разрезают пополам и нарезают ломтиком. Складывают в вакуумные пакеты и вакуумируют. Готовят в Sous-vide 30 минут при температуре 950С. Агар-агар распускают в воде, температура которой равна 400С. Вареную тыкву перекладывают в блендер и пюрируют, затем добавляют распущенный агар-агар, ксантан и соль. Снова пюрируют, в течение 1 минуты. Получившуюся массу протирают через сито. Протертую тыкву перекладывают в специальную тару и ставят в вакууминатор для удаления лишнего воздуха. Используют соус для украшения мясных блюд. Хранят в холодильнике при температуре не выше 60С.

Заключение

После отработки Гель-соуса из тыквы была принята окончательная рецептура и технология приготовления. Соус рекомендован для внедрения в ассортимент продукции ресторана «Мезонин».

Слайд 9

Описание технологического процесса «соус «Сиве»»

Вино доводят до кипения при температуре 800С, фламбируют при температуре 2400С, и снимают с огня. Куриные кости карамелизуют при температуре 1200С, в смеси сливочного и растительного масла. Обжаривают при температуре 1800С, чтобы выделилось как можно больше сока. Лук очищают, моют

при температуре 200С, обсушивают, добавляют к костям, лук нарезанный крупными кольцами, чеснок и продолжают приготовление. Процеживают. Дегляссируют получившийся бульон коньяком, вливают вино, готовят на слабом огне 10 минут при температуре 800С, снимая пену. Добавляют специи, накрывают крышкой и ставят в духовой шкаф на 6 часов, при температуре 1300С. Жидкость от тушения пропускают через шиную, тщательно протирая, что бы сохранить весь сок. Затем еще раз процеживают через шиную с марлевым фильтром. Переливают в сотейник и доводят до кипения при температуре 1000С, и добавляют первый лезон в соус, и готовят в течение 1 часа при слабом кипении, температура 800С. Затем обработанную куриную печень, измельчают в блендере со сливками. После 1 часа приготовления соуса с первым лезоном, его процеживают через шиную с марлевым фильтром и в течение 15 минут уваривают на слабом огне при температуре 800С, снимая накипь и жир. Отбирают 300мл соуса и вливают его во второй лезон и тщательно перемешивают. Затем все соединяют, слегка взбивают, и продолжают готовить пока соус не загустеет. Готовый соус процеживают через шиную с марлевым фильтром и доводят до вкуса коньяком , бальзамическим уксусом, перцем.

Заключение

После отработки соуса «Сиве» была принята окончательная рецептура и технология приготовления. Соус рекомендован для внедрения в ассортимент продукции ресторана «Мезонин».

Слайд 10

Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо;
- определяются подлежащие включению в калькуля-цию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции);
- устанавливается продажная цена одного блюда (порции).

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицами, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен. Полная стоимость представлена в приложении.

Результатом теоретической и экспериментальной разработки исследуемой проблемы стала разработка технологических нормативов (ТТК и ТК) на новые соусы. По результатам успешной разработки новые соусы французской кухни соус «Сиве» и гель-соус из тыквы рекомендованы для включения в меню ресторана «Мезонин».

Слайд 11

Таким образом, Цель работы достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.