

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж коммерции, технологий и сервиса**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на тему:**

**«Проектирование и разработка рецептуры сложного соуса французской кухни к блюдам
из мяса с использованием инновационных направлений
в приготовлении»**

Выполнил:
фио

Научный руководитель:
фио

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ

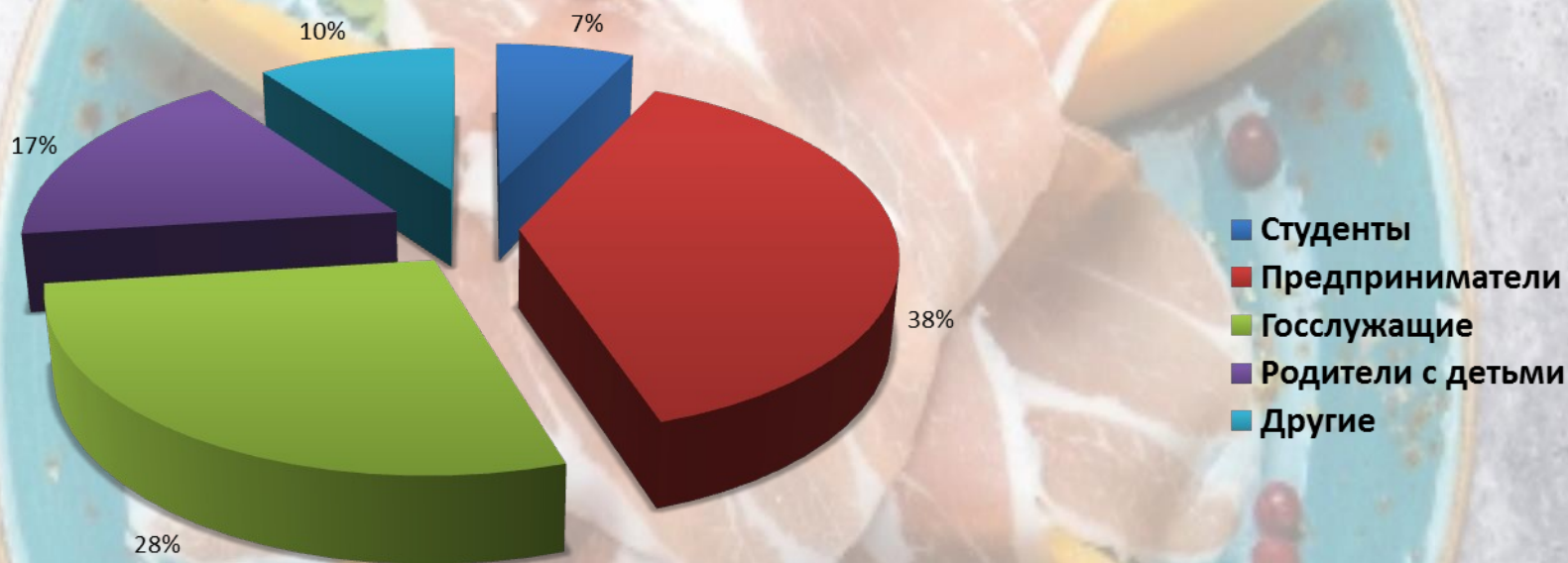
Цель – разработка рецептуры сложного соуса французской кухни к мясным блюдам с использованием современных технологий и оборудования.

Задачи:

- 1.установить особенности французской кухни;
- 2.дать товароведную характеристику основного и вспомогательного сырья для приготовления соусов французской кухни для мясных блюд;
- 3.рассмотреть организацию работы соусного отделения горячего цеха;
- 4.охарактеризовать инновационные направления в приготовлении соусов;
- 5.обосновать выбор основного сырья и дополнительных компонентов для приготовления нового соуса французской кухни к блюдам из мяса;
- 6.разработать проект рецептуры нового соуса;
- 7.рассчитать рецептуру нового соуса;
- 8.разработать оптимальные технологические режимы приготовления полуфабрикатов для нового соуса;
- 9.рассчитать пищевую и энергетическую ценность нового соуса;
- 10.определить, интегральный скор нового соуса;
- 11.провести исследование качества готовых соусов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;

Структура потребителей ресторана «Мезонин» по социальному статусу

Структура потребителей ресторана «Мезонин» по социальному статусу



Анализ конкурентоспособности ресторана «Мезонин»

Параметры	Ресторан «ГриннВеер»	Кафе «Оранжевый гусь»	Ресторан «Мезонин»
Качество продукции	4	4	4,5
Качество обслуживания	3	4	5
Цена	4	4	4
Реклама	4	2	5
Месторасположение	4	4	4
Привлекательный внешний вид (вывеска, фасад)	4	3	5
Интерьер	5	3	5
Ассортимент	3	3	4

Проект рецептуры блюда «Гель-соус из тыквы»

Наименование продуктов	М нетто (г)
Тыква	1192
Агар – агар	3
Ксантан	2,4
Соль	12

Проект рецептуры соуса «Сиве»

Наименование продуктов	М нетто (г)
Масло подсолнечное	71
Масло сливочное	73
Лук репчатый	119
Чеснок	101
Можжевельник сухой	3,4
Зелень тимьяна	8,6
Перец черный горошком	26
Коньяк	71
Вино красное сухое	152
Уксус бальзамический тёмный	2
Бульон мясо-костный	556
Первый лезон	
Лук репчатый	41
Чеснок	29
Куриная печень(цыплят бройлеров)	166
Второй лезон	
Куриная печень (цыплят бройлеров)	108
Сливки 33%	41

Расчет интегрального сора гель-соус из ТЫКВЫ

Наименование пищевых веществ, входящих в блюдо	Единица измерения	Суточная потребность	Гель-соус из тыквы	
			Содержание в блюде	Скор (%)
Белки	г	80	14,7	18,4
Жиры	г	80	3,15	3,9
Углеводы	г	400	85,7	21,4
Калий	мг	2500	2310,1	92,4
Фосфор	мг	1000	283,1	28,3
Кальций	мг	800	283,1	35,4
Магний	мг	300	158,5	52,8
Хлор	мг	800	215,2	26,9
Витамин С	мг	60	47,7	79,5
Ниацин (В3)	мг	20	0,49	2,45
Токоферол (Е)	мг	14	3,6	25,7
Никотиновая кислота (РР)	мг	16	0,016	0,1
Витамин А	мг	70	2,55	3,6
Энергетическая ценность	ккал	1500	291,9	19,5

Расчет интегрального сора соуса «Сиве»

Наименование пищевых веществ, входящих в блюдо	Единица измерения	Суточная потребность	Соус «Сиве»	
			Содержание в блюде	Скор (%)
Белки	г	80	75,7	94,6
Жиры	г	80	149,3	186,6
Углеводы	г	400	69,2	17,3
Кальций	мг	800	530,2	66,3
Фосфор	мг	1000	1225,7	122,6
Натрий	мг	4000	1086,9	27,2
Калий	мг	2500	2517,9	100,7
Магний	мг	300	197,5	65,8
Железо	мг	15	63,0	420,0
Токоферол (Е)	мг	14	27,1	193,5
Тиамин (В1)	мг	2	1,4	70,0
Рибофлавин (В2)	мг	3	5,4	180,0
Никотиновая кислота (РР)	мг	15	40,9	272,7
Витамин А	мг	70	29,0	41,4
Энергетическая ценность	ккал	1500	2062,7	137,5



**Описание
технологического
процесса «Гель-соус из
ТЫКВЫ»**

Описание технологического процесса соус «Сиве»



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 калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда

**«Проектирование и разработка
рецептуры сложного соуса
французской кухни к блюдам из мяса
с использованием инновационных
направлений
в приготовлении»**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!