

Здравствуйте, уважаемые члены экзаменационной комиссии!

Вашему вниманию предлагается выпускная квалификационная работа на тему – **«ТЕМА»**.

Цель дипломной работы: раскрыть и рассмотреть сущность организации учебно-производственного процесса в кафе на 75 посадочных мест.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Индустрия общественного питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

С каждым годом общественное питание все больше проникает в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является не мало важным фактором для населения; высвобождает из домашнего хозяйства дополнительную численность рабочих и служащих и др.

Для приготовления блюда «Котлеты московские» мясо промывают, нарезают кубиками, говядину соединяют с жиром-сырцом, пассерованным репчатым луком, пропускают 2 раза через мясорубку, добавляют хлеб, предварительно замоченный в воде, и снова пропускают через мясорубку. Затем добавляют соль и перемешивают. Из подготовленного фарша формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон до образования золотистой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Составляется меню в соответствии с нормами действующих Сборников рецептур, согласно ассортиментному минимуму предприятия. Ассортимент

может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

Меню со свободным выбором блюд применяют в общедоступных предприятиях общественного питания

Основанием для составления технологической карты на кулинарное, хлебобулочное или кондитерское изделие является сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию обычной технологической карты.

Повар ежедневно prepares из мяса всевозможные горячие и холодные блюда, закуски и соусы, поэтому он обязан хорошо знать этот важнейший пищевой продукт и правильно оценивать качество мяса по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции.

Блюда из фарша встречаются чуть ли не во всех кухнях мира. Преимущество рубленого мяса в том, что он прекрасно сочетается с другими продуктами, в том числе овощами. Из рубленого мяса можно приготовить очень много вкусных блюд. Они обладают превосходным вкусом и нежной структурой.

Для доведения мясной рубленой котлетной массы до состояния кулинарной готовности, которая характеризуется определенными структурно - механическими и органолептическими показателями и безвредностью, применяют различные способы тепловой кулинарной обработки: варка, жарка, тушение.

Полуфабрикаты из рубленой массы готовят в мясном цехе. Рабочее место для приготовления фарша и полуфабрикатов из него оборудуется с учетом выполнения нескольких технологических операций: приготовление фарша, дозировки его на порции и формовки различных полуфабрикатов. В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки,

куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах – универсальные приводы со сменными механизмами. В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов.

Для приготовления блюд из полуфабрикатов необходимо предусмотреть горячий цех, который должен находиться в непосредственной близости от холодного цеха и раздаточной, так как он связан с ними.

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба.

1 Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром – сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формуют полуфабрикат.

2 Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1 – го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешиваем.

3 Сформованные полуфабрикаты сразу направляют на тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до + 6°C.

4 Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150 - 160°C, и обжаривают 3 – 5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280°C (5 – 7 мин).

Размораживание: температура мяса должна повышаться медленно, тогда по мере оттаивания мясной сок всасывается мышечными волокнами, и потеря пищевой ценности продукта уменьшается. Обмывание: мясо обмывается холодной водой, а жирные участки тёплой. Обсушивание: обсушивание препятствует размножению микробов, мясо обсушивают на

воздухе или промокая хлопчатобумажной салфеткой. Разделка: части одной и той же туши отличаются и пищевой ценностью, и химическим составом, и калорийностью, и вкусовыми свойствами. Поэтому туша делится на товарные сорта – то есть для торговли или для сетей общественного питания. Обвалка: удаление костей из полтушек, выполняется на специальном столе с помощью обвалочных ножей. Жилровка: мясо окончательно очищается от плёнок, костей, хрящей, жил для получения разных сортов мяса.

Лук сортируют, срезают шейку, удаляют донце, снимают сухие чешуйки. Веточки петрушки отделяют от стеблей и тщательно промывают. Проверяют яйца на доброкачественность с помощью овоскопа. Затем их обрабатывают- моют в воде с добавлением содового раствора (0,5 %- ного), затем в 2%- ном растворе хлорной извести или 0,5 %- ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде. Яйца всмятку варят в кипящей воде 2,5...3 мин с момента закипания воды, соль не добавляют. Готовое яйцо вынимают, промывают холодной водой.

Яйца «в мешочек» (пашот) варят в воде 4,5...5мин с момента закипания воды. Ополаскивают холодной водой.

Яйца вкрутую варят в кипящей воде 10...12 мин. Промывают в холодной воде.

Для приготовления яиц без скорлупы в воду добавляют соль, уксус. Доводят до кипения, размешивают. Выпускают яйца в воду, в которой образовалась воронка. Варят в кипящей воде 3...4 мин. Вынимают шумовкой

Таким образом, цель работы достигнута. Спасибо за внимание!
Доклад окончен.