

Слайд 1.

Здравствуйте, уважаемы члены выпускной квалификационной комиссии, вашему вниманию предоставляется работа на тему «Современная технология приготовления салатов из морепродуктов»

Слайд 2,3

Морепродукты являются неотъемлемой частью нашего рациона питания. Трудно представить человека, который не включает в рацион своего питания морепродукты и изделия из них. Креветки, кальмары, осьминоги, морской гребешок, трепанги, мидии и прочие морские обитатели всё больше завоёвывают место на нашем столе. Многие народы мира издревле предпочитают морепродукты остальным видам продуктов питания. Салаты из морепродуктов стали неотъемлемой частью праздничного стола. Пресервы из морепродуктов уже широко используются домохозяйками в повседневном питании.

Слайд 4.

Нерыбные продукты моря - не повседневная пища, а либо регулярный, но не надоедливый акцент к ней, либо своеобразная «пищевая молния», которая должна озарить на мгновение, явиться праздником наперекор приевшейся пище. Вот почему им всегда будет место за любым праздничным столом, а раз так, то и приготовление должно быть на самом высоком уровне.

Слайд 5,6,7,8

Морской гребешок (мускул) поступает на предприятия общественного питания свежемороженым, сушеным и в консервированном виде.

Свежемороженный мускул гребешка перед использованием в пищу оттаивают в холодной воде или на воздухе при комнатной температуре. Оттаявший мускул промывают, а потом варят или в сыром виде используют для жаренья. Варят мясо гребешка, как и мясо креветок, в подсоленной воде с кореньями и специями, но время варки мяса морского гребешка занимает с момента закипания 15—20 мин. Готовый гребешок до употребления

оставляют в отваре. Мускул гребешка используют для приготовления бульонов и вторых блюд.

По вкусу мясо морского гребешка сладкое, аромат его напоминает крабовое мясо.

Мидии поступают на предприятия общественного питания живыми в ракушках, варено-морожеными без ракушек в брикетированном виде и в виде консервов.

Ракушки с живыми мидиями (ракушки, у которых створки раскрыты, в пищу непригодны) очищают от наростов, тщательно промывают и, чтобы удалить имеющийся в желудках мидий песок, 1—2 дня выдерживают в холодной воде с температурой не выше 10°, после чего подвергают тепловой обработке. Затем мясо мидий отделяют от раковин, и удаляют биссусы (образования, служащие для прикрепления мидий к морскому дну или другим предметам).

Слайд 10

Порядок составления Технологических карт определен ГОСТ Р 53996-2010, в соответствии с которым необходимо проводить отработку (проработку) блюда.

Это значит, что прежде чем Технологическая карта на блюдо будет утверждена, блюдо необходимо несколько раз приготовить, чтобы выяснить нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом. К достоинствам данного способа следует отнести такие факторы как отсутствие ограничений по использованию ингредиентов, ассортимент блюд ограничен только фантазией шеф-повара.

У этого способа есть и свои минусы, а именно:

- требуются затраты на проработку блюда;
- нельзя оценить потенциальную себестоимость блюда и эффект от его продажи без проработки.

Слайд 11- Пример оформления технологической карты.

Слайд 12

Энергетическая ценность салата из королевских креветок с яйцом составила

$$1) 19,12 \cdot 4 + 11,5 \cdot 9 + 2,7 \cdot 4 = 202,7 \text{ ккал}$$

$$2) 202,7 \cdot 4,18 = 847,29 \text{ кДж}$$

Слайд 13

Энергетическая ценность Салата из картофеля с морепродуктами составила

$$1) 7,9 \cdot 4 + 13,05 \cdot 9 + 11,5 \cdot 4 = 195,25 \text{ ккал}$$

$$2) 195,25 \cdot 4,18 = 816,145 \text{ к Дж}$$

В результате проделанной работы я пришел к следующим выводам.

Изысканные блюда из морепродуктов ценились гурманами во все времена.

Большая часть моллюсков и ракообразных консервируется или замораживается, некоторые продаются живыми.

Морепродукты широко используются не только в повседневном рационе в составе салатов, супов и вторых блюд, но и в лечебном диетическом питании.

В мясе беспозвоночных высоко содержание незаменимых аминокислот, присутствуют более тридцати восьми микроэлементов: медь, кобальт, цинк, марганец, никель, титан, хром, мышьяк, йод и другие, а также витамины, в том числе группы В. По питательной ценности эти высокобелковые продукты значительно выше мяса наземных животных и речных рыб.

Морепродукты – это здоровая, или, как говорят нынче, экологически чистая пища. Во-первых, эти существа свободные и вольнолюбивые. Их никто не выращивает в садках и не кормит комбикормом. Они живут на воле и впитывают в себя обычную среду обитания – глубокое чистое море.

Во-вторых, морепродукты, как и рыба, не бывают второй свежести. Если мясо можно замораживать и размораживать несколько раз, то с морепродуктами такой фокус не пройдет – при повторном замораживании они теряют пластичность и при готовке превращаются в кашу. В лучшие московские рестораны морепродукты прибывают живьем, в воде комфортной для них температуры 2-3 градуса (по правилам замораживать разрешается только креветок).

В-третьих, морепродукты – кладезь белка. А нашему мозгу, сосудам и щитовидной железе они вообще лучшие друзья, поскольку практически все мы с детства страдаем от дефицита йода.

В-четвертых, по сравнению с мясом они лучше усваиваются, обладают более ценными диетическими и питательными свойствами. Японцы, пока не вошли в мировое сообщество, принесшее им бифштексы и гамбургеры, ели в основном морепродукты.

Наконец, застолье с морепродуктами не предполагает обильных возлияний. К морепродуктам подают белое вино (к ракообразным еще и светлое пиво), а вот к розовому тунцу и лососю подойдет красное. При выборе вина ошибиться сложно – цвет напитка должен соответствовать цвету блюда. К устрицам вообще-то положено подавать шампанское или белое вино. Но и светлые сорта пива тоже подходят.

И большинство даров моря вполне дружат с чистой водой и замороженным цитрусовым соком. Цитрусовые с морепродуктами сочетаются оптимально! Спасибо за внимание.