



Тема: «Современные технологии приготовления салатов из морепродуктов»



Цель и задачи

Целью данной дипломной работы является изучение ассортимента и технологии приготовления блюд из морепродуктов.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить следующие задачи:

- ознакомление с различными видами морепродуктов;
- ознакомление с ассортиментом блюд из морепродуктов;
- изучение основных правил приготовления блюд из морепродуктов;

Объектом исследования являются морепродукты.

Предметом исследования является приготовление блюд из морепродуктов.

Морепродукты — это здоровая, экологически чистая пища. Они живут в морской воде и впитывают в себя свою естественную среду обитания.



Использование морепродуктов



Нерыбные пищевые продукты моря все чаще используют на предприятиях общественного питания для приготовления разнообразных блюд и закусок.





Наиболее ценными из морепродуктов являются: ракообразные, моллюски и водоросли. Они содержат большое количество минеральных веществ, витаминов, В, РР, С, D, гликогена, ферментов, микроэлементов, необходимых для жизнедеятельности организма. Благодаря содержанию микроэлементов и тонизирующих веществ морепродукты широко используются в лечебном питании.



Ракообразные

Мясо ракообразных очень нежное и сладковатое на вкус

Крабы



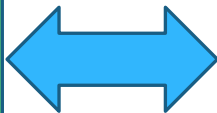
самые крупные морские раки



**Креветки
и**

плавающие раки массой до 100 г

Лангусты



Омары

**Речные
раки**

Омары и лангусты – раки массой 5–10 кг



Крабы



Используют при приготовлении порционных блюд – салатов, закусок и вторых горячих блюд. Кусочками крабов украшают различные рыбные блюда; они входят в состав дополнительных гарниров, соусов.

Креветки

Съедобной частью креветок является брюшко, расположенное в хвостовой части. Их мясо по вкусовым качествам уступает лишь крабам. Замороженные креветки оттаивают на воздухе или в воде и после промывания варят в кипящей подсоленной воде 3–4 мин.



Креветки входят в состав салатов, из них готовят закуски, супы, вторые блюда в отварном, жареном или запеченном виде или украшают ими рыбные блюда.

Омары и лангусты

Наибольшей пищевой ценностью обладают омары и лангусты, поступающие в живом виде, которых варят без предварительной подготовки, закладывая в кипящую подсоленную воду. Замороженных ракообразных предварительно оттаивают на воздухе или в воде от 1 до 3 ч.



Омаров и лангустов используют в отварном или жареном виде, а консервированных – для приготовления различных холодных блюд и горячих закусок.

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

Технико-технологическая карта №1

Наименование блюда (изделия) Салат из королевских креветок с яйцом

Область применения _____
(Предприятия, которым дано право производства и реализации данного блюда)

Перечень сырья:

Креветки, яйцо, салат-латук, перец сладкий, чеснок, зелень, масло растительное, соль

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Рецептура блюда

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Креветки	292	70
Яйцо	1 шт.	40
Салат-латук	14	10
Перец сладкий	27	20
Чеснок	2	2
Зелень	5	5
Масло растительное	5	5
Соль	3	3

Технология приготовления

Вскипятить подсоленную воду, положить креветки и сварить до готовности. У креветок отделить хвостики от брюшка. Хвостики очистить от панциря, сделать продольный разрез вытянуть кончиком ножа внутренности (черная жилка).

Для соуса мелко порубить петрушку. Зубчик чеснока разрезать на несколько частей и растереть в ступке в кашу, добавив соль. Затем положите в ступку мелко нарезанную зелень петрушки и разотрите до получения однородной кашицы. Влить растительное масло и размешать. У вас должен получиться масляный соус яркого изумрудного цвета.

Требования к оформлению, подаче и реализации

На большой тарелке разложить листья салата. Сверху, чередуя, выложить соломку сладкого перца и кусочки креветок. Затем уложите четвертинки яйца.

Полить салат зеленым соусом и дать настояться 10-15 минут. Салат готов.

Органолептические показатели

Внешний вид уложенная на салатнике горка из порезанных морепродуктов и овощей, украшена зеленью

Цвет соответствующий цвету входящих в состав продуктов

Консистенция мягкая

Запах и вкус соответствующий входящим в состав продуктам

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Показатели пищевого состава и энергетической ценности

белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
19,12	11,5	2,7	202,7

Энергетическая ценность блюд «Салат из королевских креветок с яйцом»

Наименование сырья	Масса, г	белки	жиры	углеводы
Креветки	70	13,31	1,89	0
Яйцо	40	5,08	4,6	0,28
Салат-латук	10	0,15	0	0,22
Перец сладкий	20	0,26	0	1,14
Чеснок	2	0,13	0,01	0,6
Зелень	5	0,19	0	0,41
Масло растительное	5	0	5	0
Соль	3	0	0	0
Итого		19,12	11,5	2,7

Энергетическая ценность блюд «Салат из картофеля с морепродуктами»

Наименование сырья	Масса, г	белки	жиры	углеводы
Картофель	50	1	0,05	9,85
Морепродукты	70	6,7	13	1,3
Салат латук	15	0,9	0	0,4
Соль	4	0	0	0
Итого		7,9	13,05	11,55



Спасибо за внимание