|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Министерство образования Республики Беларусь**  **УО «Минский государственный торговый колледж»**  **Курсовой проект**  **По дисциплине: «Технология продукции мировой кухни»**  **По теме: «Национальные традиции в технологии продукции французской кухни.»**  **Специальность: 2-91.01.01 Группа К-63**  **Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исполнитель :**  **Семенихина Анна Алексеевна**  **учащаяся IV курса**  **технологического отделения**  **Руководитель:**  **Бондаренко Наталья Игоревна**  Минск 2010 | | | | | | | | | | | | | |
| Содержание 1.Введение …………………………………………………………….…………………  1.1.Тенденции развития мировой кулинарии на современном этапе………………  1.2.Достижения в отечественной и зарубежной технологии производства кулинарной продукции и их формирование и развитие национальной кухни………………………………………………………………………………………  2.Основная часть…………………………………………………………………………  2.1.Влияние географического положения страны, региона на особенности французской кухни. Развитие и становление французской кухни, традиции в приготовлении и приеме пищи…………………………………………………………  2.2.Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и способов их обработки, использование при приготовлении французских национальных блюд…  2.3.Технология приготовления, способы оформления и отпуска наиболее характерных блюд французской кухни……………………………………………….  2.4.Показатели качества и безопасности кулинарной продукции…………………..  2.5.Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюда «Судак по-парижски»…………………………………………………………………..  3.Практическая часть……………………………………………………………………  3.1.Составление акта контрольной проработки выбранного блюда……………….  3.2.Составление технологических карт на выбранное блюдо. Рассчет пищевой и энергетической ценности блюда………………………………………………………..  3.3.Составление технологической схемы……………………………………………..  4.Заключение ……………………………………………………………………………  5.Список использованной литературы ……………………………………………… | | | | | | | | | | | | | |
| Технологическое отделение | | | | | | | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | |
| Разработал | | | Фамилия | | Подпись | | | Дата |  | литерат | лист | | листов |
| Разработал | | | Семенихина А.А | |  | | |  |  | 3 | | 55 |
| Руководительь | | | Бондаренко Н.И | |  | | |  | МГТК | | | |
| Консультант | | | Бондаренко Н.И | |  | | |  |
| Принял | | | Бондаренко Н.И | |  | | |  |
| **1.Введение.**  **1.1 Тенденция развития мировой кулинарии на современном этапе.**  Одним из важнейших в истории человечества является искусство приготовлении пищи (кулинария). Еще в древние времена приготовление вкусной пищи было неотъемлемой частью жизни человека. Но под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, культурного обмена с соседними странами появлялись новые правила, менялись вкусы людей и усовершенствовались технологии приготовления пищи.  У каждой страны остаются свои вкусы и пристрастия, которые становятся частью их культуры. Сегодня в каждой стране есть своя национальная кухня и блюда, которые принципиально отличаются от других стран. В основе каждой национальной кулинарии лежат набор исходных продуктов и способ их обработки. На набор исходных продуктов влияют географическое положение страны, её климат, материальное производство, религиозные обычаи.  Набор исходных продуктов целиком определяется тем, что дают природа и материальное производство: земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. В национальных кухнях стран, граничащих с океанами и морями, преобладают блюда из рыбы морепродуктов (Япония, Латвия, Индия и др.), в национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах - блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов (русская, марийская, белорусская кухни). Народы, населяющие южные страны, для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов (Средняя Азия, Закавказье и др.). Хочется отметить, что в рамках одного государства различия в кулинарных традициях отдельных регионов могут быть весьма существенными: кухня морского или океанического побережья всегда отлична от кухни регионов, уходящих в глубь материка. Так же за зачастую отличаются кухни севера и юга, востока и запада страны. Это обусловлено как влиянием государств-соседей, так и тем многие страны являются многонациональными, по сути. К тому же сегодняшние географические и политические границы государств в основном не совпадают с историческими, а от многовекового наследия отказаться никто не в праве.  Географическое положение и климат отдельных стран обусловили также различное использование в пище вкусовых добавок. Благодаря соседним странам добавляется что-то новое и придает вкусу необычность. В каждой стране есть свои обычаи в приемах пищи. Кто-то ест часто и не много, кто-то два раза и обильно.  На особенность национальных кухонь оказывали влияние и религиозные обычаи, система культовых запретов, старинные обычаи, регламентировавшие образ жизни. Так, большинство мусульман не употребляют свинины, народы Индии, исповедующие индуизм, исключают из своего рациона, частично или полностью, продукты животного происхождения. Китайцы совершенно не употребляют молочных продуктов, а в Индии не едят говядины. Но это не значит, что каждая кулинария замыкалась сама на себе и ограничивалась своей национальной общностью. Существовало и сейчас происходит взаимопроникновение национальных кухонь, что не исключает их самобытности. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 4 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Взаимное обогащение различных культур, в том числе и кулинарной, не только обуславливает преобразование, дальнейшее развитие и совершенствование кулинарных пристрастий целых народов, но даже формирует новые традиции.  На вкус приготовляемых продуктов влияют не только различные сочетания продуктов, но и особенности технологии обработки продуктов, различные приемы тепловой обработки. Именно по этому большое значение для развития национальных кухонь имело использование огня. Суровый климат России привел к появлению русской печи, которая служила одновременно и для обогрева, и для приготовления пищи. Особенности русской печи и определили и основные способы тепловой обработки продуктов, свойственные русской кухне: варку, запекание, жарение в замкнутом пространстве. Народы южных стран создали очаги, в которых для приготовления пищи используют открытый огонь (жаренье на вертеле, решетке). Такой способ жаренья придаёт блюду специфический вкус и аромат. В кухне народов арабских стран (Египет, Алжир, Сирия и др.) жарят без жира, а сковороду разогревают до 300°С, и приготовленное в таких условиях блюдо отличается особой нежностью и сочностью. Не смотря на различия, обусловленные географическим положением, собственным историческим развитием, традициям, религиозными обрядами и разделением общества на социальные слои, кулинарная культура того или иного государства зачастую имеет ряд общих черт с кулинарными традициями либо страны-соседа, либо того государства или народа, под влиянием которого она находилась на протяжении веков. Во многих странах Восточной и Юго-Восточной Азии - со схожим климатом, отчасти сходной религией и некоторыми обычаями -главнейшим пищевым продуктом является рис, причем в Таиланде, понятие «еда» и «рис» даже являются синонимами. Сладкий перец (паприка), воспринимается многими, как страшный, традиционный и неотъемлемый элемент венгерской кухни, в древних поваренных книгах Венгрии даже не упоминается, так как бал завезен сюда турками и на протяжении долгих лет не вызывал доверия у местного населения.  Заимствоваться могут и особенно удачные «изобретения» в области кулинарии. Например, уникальная японская кухня стала использовать знаменитые холодные французские соусы и достаточно быстро стала одной из самых известных, модных и признанных кулинарных школ мира. Причина этого кроется в особой, утонченной восточной философии, которая в немалой степени затрагивает и такой важный элемент жизни человека, как приём пищи, и, разумеется, в том, что современные диетологи единодушно подтверждают те постулаты, которыми японские кулинары руководствуются уже на протяжении тысячелетий. Турецкая кухня, в современном её понимании, полностью сформировалась во времена захвата Константинополя в Византии тюркскими племенами. Собственно, практически вся традиционная турецкая кухня - это не что иное, как блюда, подаваемые в своё время во дворцах византийской аристократии. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 5 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Современные кулинарные состязания навязывают мировую моду, когда на малой столовой тарелке большого радиуса укладывается маленькая порция блюда, оформленная легкими линиями или точечками различных соусов, отходя от громоздких порций к более легким и утонченным блюдам.  Тем не менее, те основные кулинарные традиции народов, которые опираются на религиозные постулаты, на определенные географическим расположением климатические условия, а также на вековые знания о пользе для здоровья того или иного продукта питания, остаются неизменимыми. Именно поэтому кулинары всего мира возрождают моду своих национальных кухонь, делая акцент на традиции и национальные блюда, хоть и придавая им современные формы. Но, невзирая на все существующие отдельные различия, в современной международной кулинарии однозначно приветствуется переход от тяжелой, насыщенной калориями пищи к более лёгкой и менее жирной, ведь еда должна быть не только питательной и изысканной, но и полезной. Интересно, что в последнее время на первый план выходит именно эстетическая составляющая - то есть оформление и сервировка блюд.  Без влияния всех стран народов мира мы не смогли попробовать ни экзотических блюд, ни даже тех которые едят страны-соседи. Теперь же можно экспериментировать с различными ингредиентами, соусами и получать просто восхитительные блюда. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 6 | |
|  |  |  | |  | |  |
| **1.2. Достижение в отечественной и зарубежной технологии производства кулинарной продукции и их влияние на формирование и развитие национальной кухни**  Национальная кухня ― это открытая система, а не нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария ― одна из наименее изолированных частей национальной культуры. Существует взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кухонь. Можно найти много общего, например, между аргентинской и итальянской кухнями, которые, в свою очередь, многое заимствовали у латиноамериканской кулинарии.  Благодаря стремительному развитию всех видов коммуникаций и большей доступности информации в последнее время интерес к национальным кухням усилился. Никого не удивляет русский ресторан в Америке или пиццерия в России. Жители разных стран с интересом знакомятся в том числе и с этой частью культуры разных стран.  Такой интерес к кухне других народов был характерен и для прошлых веков. Немало схожих национальных блюд у народов Закавказья и Средней Азии, что позволяет нам говорить об общекавказской и среднеазиатской кухне. Знаменитые «украинские» вареники родом из Турции, многие блюда из рубленого мяса, любимые во многих странах мира, пришли из немецкой кухни. Но это взаимовлияние национальных кухонь не исключает их самобытности, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе и созданным другим народом, свой, особый вкус. Многие национальные блюда становятся общими для всех народов. Любой стол могут украсить и русские пироги и украинский борщ, и узбекские пловы, и грузинские шашлыки, и армянская толма, и болгарская колбаска луканка, и венгерское рагу, и молдавское жаркое и т.д.  Новые технологии приготовления пищи с использованием новейшего оборудования позволяют разработать широкий ассортимент кулинарной продукции.  Подлинная революция происходит сейчас в мировой кулинарии, когда просуществовавшую около 30 лет на пике моды французскую "нувель куизин" сменяет новая кухня ― молекулярная. Ее особенность состоит в соединение продуктов питания, новейшей технологии и молекулярной химии. Пионеры молекулярной кухни ― шеф-повара испанец Ферран Адрия и англичанин Хестон Блюменталь сейчас стали подлинными законодателями моды, когда их подходы к приготовлению блюд начинают применять и другие лучшие повара и рестораны. Для приготовления блюд используются холодильные установки, способные моментально охлаждать до минус 260 градусов по Цельсию, центрифуги и мельницы, измельчающие продуты до молекулярных составляющих. В результате создаются новые и необычные сочетания вкусов и их оттенков. Экзотично звучит и меню. Так, X.Блюменталь в своем ресторане "Жирная утка" предлагает белый шоколад с осетровой икрой, сыр пармезан с медом, абрикосы под острым соусом Харриса, изготовляемым из перца и чеснока.  В последние годы в пищевой индустрии разработана технология производства крупяных концентратов в виде новых сухих завтраков, не требующих варки. Это изделия с использованием натуральных биологически активных добавок, в том числе продуктов пчеловодства, безглютеновые продукты для питания детей, больных целиакией и дисахаридазной неустойчивостью. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 7 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Разрабатываются технологии производства лечебно-профилактических продуктов быстрого ггриготовления для питания детей, пострадавших от радиоционного воздействия.  В Беларуси по примеру россиян, латвийцев появилось новее направление «фри-фло», которое означает «свободное движение». В случае с рестораном это свободное движение, как посетителей, так и еды.  Приготовления всех блюд на глазах у посетителей, отсутствие официантов, наличие открытой кухни, большой однообразный ассортимент, невысокие цены. Такие особенности делают ресторан максимально демократичным заведением, привлекая клиентов самых разных социальных слоев, поскольку может удовлетворять разнообразные вкусы.  Суть концепции заключается в максимально демократической системе работы с потребителями. В идеале она дает возможность избегать очередей даже при большом количестве посетителей, чему способствует мульти форматность заведения общественного питания, которая обеспечивается так называемым принципом «отдельных островков».  Разрабатываются прогрессивные технологии производства продукции на базе новой техники.  **Фактор влияния на формирование и развитие национальной кухни.**  Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной среды, классов, сословий, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек отдельных лиц. Но до конца XVII в. оно неизменно базировалось на местных, национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с историческими достижениями и религиозными предписаниями того ил иного народа. Лишь в XVIII в. во всей Европе, включая Россию (а во Франции еще в середине XVII в.), резко обозначаются различия между кухней господствующих классов и народной кухней. Отныне они различаются не только количеством пищи, ассортиментом блюд, разнообразием их подачи и качеством пищевого сырья, но главное — композицией блюд, варьированием их компонентов, иной технологией приготовления. Новые методы и приемы «кухни господ», новый инструментарий и кухонное оборудование на протяжении века остаются недоступными народной кухне, которая таким образом отрывается от более «передовой», «прогрессивной» для своего времени технологии, кухни господствующих классов и тем самым ставится, в положение «отсталой», «неразвитой».  Однако с середины XIX в. во многих странах Европы, особенно в малых, национальная кухня получает новый импульс к развитию. Быть хранителем национальных традиций в области кулинарии вызывается, в основном, мелкая и средняя буржуазия. При этом не обходится без грубых «городских» искажений старой национальной кухни.  Таким образом, к концу XIX в. в странах Южной, Восточной и Северной Европы, а также в малых западноевропейских странах (Бельгия, Голландия, Люксембург) восстанавливаются позиции национальной кухни, которая занимает если не господствующее, то преобладающее положение. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 8 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Двадцатый век вновь кладет предел такому развитию кулинарии. После первой мировой войны значение национальной кухни в жизни Европы изменяется. Дело в том, что в XX в., когда происходил невиданный дотоле быстрый рост городского населения за счет сельского, когда соотношение между городским и сельским населением всюду стало резко изменяться в пользу первого. Во всех развитых промышленных странах встала задача быстрого и бесперебойного снабжения больших масс населения питанием, причем в одно и то же время - в обеденные перерывы при трех или двухсменной работе. Эти условия наложили отпечаток на дальнейшее развитие мировой кулинарии. Такое направление в развитии кухни было названо рационалистическим. Оно зародилось еще в конце XIX в. в США и оттуда, распространилось в промышленные страны Европы; Суть его состояла, в том, что пища по сырью, приемам приготовления должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными, либо подогретыми. Это давало основной выигрыш быстрое обеспечение питанием больших масс людей одновременно при относительной дешевизне такого питания. После второй мировой войны позиции рационалистической кухни в Европе еще более усилились, и до середины 50-х годов эта кухня еще более американизировалась за счет прямого импорта американских готовых сухих, сублимированных, консервированных продуктов.  Национальная кухня в странах Европы в первые два десятилетия после второй мировой войны сохранилась лишь для людей обеспеченных, она незаметно заняла положение кухни для узкого круга, ибо требовала владения мастерством и сырьевых затрат. В следующее десятилетие, в 60-е годы, позиции, рационалистической быстрой кухни продолжали утверждаться, особенно в Европе. Этому способствовали и некоторые новые факторы: расширившийся импорт зарубежных пищевых товаров и полуфабрикатов со всего мира, развитие производства пищевых полуфабрикатов и концентратов во всех странах, а также приспособление некоторых национальных блюд, например в Венгрии, Чехословакии, Румынии, Финляндии, Польше, к потребностям кухни-минутки с пересмотром технологических режимов и процессов.  Однако к середине 70-х годов рационалистическая кухня заметно теряет своих приверженцев. Коренные изменения в международном снабжении, фактическая ликвидация сезонности продуктов, возможность в любой стране Европы иметь продукты, в любое время года, из любой части земного шара; революция в домашнем кухонном оборудовании и оснащении кухни приборами и инструментами, резко сберегающими время, - все это открыло городскому населению путь к приготовлению более вкусных и ценных блюд национальных кухонь без особых потерь времени и труда.  Возрождение, интереса к национальным кухням, как общий современный интернациональный процесс, коснулось и нашей страны. Не все, однако, в этом новом увлечении проходит позитивно. Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 9 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Разобраться в его особенностях — едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.  Основными критериями для определения национальной принадлежности того или иного блюда были его пищевой состав, композиция и метод приготовления. Всем известно, что интеграционные процессы в национальном развитии наших народов, проявившиеся за последние 30-50 лет в результате свободного межнационального общения, создания смешанных семей и т.д. вызвали нивелировку части национальной материальной культуры - в первую очередь жилища, домашней обстановки, одежды. Коснулись они и национальной кухни, которая стала уступать свои позиции, замутняться, искажаться «отсебятиной». Все это постепенно вело к снижению качественного уровня кулинарного мастерства в стране.  Между тем национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующее жизнь и развитие каждой нации, да и всех народов нашей страны. Нельзя забывать, что самобытные национальные кухни - основа современной кухни любого народа, источник творчества в поваренном искусстве. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 10 | |
|  |  |  | |  | |  |
| **II. Основная часть**  **2.1 Влияние географического положения страны, региона на особенности французской национальной кухни.** **Развитие и становление французской национальной кухни, традиции в приготовлении и приёме пищи.**  У знаменитой французской кухни долгая история, которая ведет свое начало со времени галлов. Любимым их блюдом был дикий поросенок, нашпигованный чесноком, зажаренный на медленном огне и гарнированный диким зайцем, каплуном, гусем или иной дичью. Тем самым вкусы галлов в корне отличались от вкусов римлян, которые полулежа поглощали самые абсурдные блюда, например, язычки соловьев или мозги страусов.  Тем не менее французская кухня первоначально находилась под влиянием римлян и смахивала больше на... карнавал. Огромные горы мяса, рыбы и птицы тащили с кухни слуги, снующие вдоль длинных столов. В моде, например, было такое блюдо: жаворонок в курице, курица в гусе, гусь в дрофе, а все это в лебеде. К концу раннего средневековья ежедневно французы потребляли по 1,6—1,7 килограмма хлеба. Хлеб был преимущественно ржаным, невысокого качества. Кроме того, горожане и крестьяне ели много каши, бобов под чесночным соусом и изредка — сыр и рыбу (свежую, сушеную и соленую), для овощей и фруктов рацион тоже был небольшой. Пище не хватало остроты: пряности стоили очень дорого, в обычной еде их заменяли соусами из чеснока, лука и всевозможных трав, а также уксусом и горчицей.  Кухня состоятельных людей и знати была обильнее и разнообразнее. В 1279 году судебная палата приняла даже постановление, определяющее число блюд, съедаемых за обедом (суп, два вторых и десерт), но это решение не всегда соблюдалось.  В середине XVII века появились вилки, однако большинство французов считало, что они пригодны только для того, чтобы «ковырять ими в зубах». Даже Людовик XIV — «король-солнце» — предпочитал есть руками в своем Версальском дворце. А его первый министр Пьер Сегье смешивал все блюда в единую кашу и, захватив горсть такого «винегрета», отправлял его в рот. При дворе короля числились пятьдесят поваров, которые упорно работали, изобретая всевозможные яства. Роскошь королевского стола стала притчей во языцех, получив мировую известность и став оружием государства. Впервые здесь появилось понятие «нувель кюизин» — «новая кухня». «Король-солнце» ввел в Версале традицию, которая прочно обосновалась во французской внешней политике,— дипломатию гастрономии. В конце XIV века с легкой руки Гийома Тиреля, шеф-повара короля Карла V , появилась первая кулинарная книга на французском языке под заглавием «Поставщик провизии». В 1651 году появилась вторая французская кулинарная книга повара-аристократа Франсуа Пьера де ла Варрена, выдержавшая на родине более тридцати изданий. Кулинария достигла небывалых высот. Серьезность, с которой французы относились (и относятся) к приготовлению пищи, наглядно иллюстрирует судьба Франсуа Вателя, шеф-повара принца Конде. Узнав о том, что по его вине 2 стола из 25 оказались без приготовленных блюд, он покончил жизнь самоубийством. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 11 | |
|  |  |  | |  | |  |
| В 1672 году кому-то из парижан пришло в голову вынести на тротуар несколько мраморных столиков, за которыми посетители могли бы не спеша пообедать. У входа в заведение появилась надпись на латыни: «Пожалуйте ко мне, вы, у кого нет аппетита, и я восстановлю ваши силы». От латинского эквивалента слова «подкреплять, восстанавливать силы» и образовалось название «ресторан». Первый «ресторан» в Париже ознаменовал зарождение современной французской кухни.  Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии. Лексикон французской кухни органически вошел в терминологию многих национальных кухонь. Десятки слов (ресторан, гарнир, омлет, соус, антрекот, лангет, майонез, суфле...) являются свидетельством популярности французской кухни. Французы расценивают кулинарию как искусство, а известных поваров называют своего рода поэтами. Они считают, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, используя которую, каждая хозяйка может привнести что-то свое и тем самым сделать свои блюда отличными от блюд такого же названия, подаваемых в других домах или ресторанах.  Французскую кухню условно делят на три части: cuisine regionale — региональная кухня; cuisine bourgeose — общераспространенная французская кухня и haute cuisine — чрезвычайно изысканная кухня, примером которой в свое время служила придворная кухня французских королей. Условность такого деления видна, например, из того, что если мясо по-бургундски в Париже считается региональным блюдом, то в самой Бургундии оно представляет общераспространенную французскую кухню, Региональная французская кухня южных провинций (Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука. Имеет свои характерные черты и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, значительным потреблением свинины, капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря — рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок.  **Французская кухня** по праву считается национальным достоянием и даже особой французской философией. Во Франции впервые возникли и достигли совершенства многие основополагающие понятия современной кулинарии. К слову, часто можно прочитать, что французы — гурманы. Во французском языке это слово означает просто излишнее пристрастие к еде. Для того, кто вникает в особенности вкусовых оттенков, смакует ощущения и разбирается в технологиях готовки, существует специальное слово — гурме. Конечно, суматошный ритм современной жизни затронул и Францию, но все же именно здесь фаст-фуд пока не занял такие прочные позиции, как в других странах (хотя и потеснил «высокую кулинарию»). Интерес к еде здесь считается естественным для людей любого достатка и квалификации. Обеденный перерыв — дело святое, никто даже и не подумает его сократить или заняться в это время какими-то делами. В отличие от других стран постиндустриальной эры французские хозяйки еще не отвыкли готовить дома, мало уступают им и мужчины. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 12 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Покупки принято делать не в супермаркетах, а в небольших лавочках, где можно осмотреть каждый пучок зелени, пощупать каждый кусочек мяса. И хотя молодежь постепенно расстаются с традициями, и даже вино среди молодого поколения уступило место пиву, кулинары не сдают своих позиций. Безусловно, французская кухня отличается достаточным региональным разнообразием. Эльзас славится блюдами, у которых много общего с немецкой кухней: свинина с капустой в различных сочетаниях, разнообразные пирожные. Отсюда же происходит знаменитый луковый пирог с салом. Естественно, в приморских районах употребляют в пищу больше морепродуктов. На юге Франции употребляют значительно больше пряностей и всяких травок, кладут больше лука и чеснока. В южных провинциях используют чаще всего оливковое масло (его лучшие сорта так и называют прованским по названию области Прованс). В Нормандии и других северных и центральных областях используют сливочное масло. Надо заметить, что на французов как-то не действуют модные заморочки насчет холестерина в продуктах, в большинстве традиционных блюд жиров очень много. Каждая местность славится каким-то своим вином или блюдом или соусом: Перигор — паштетами и трюфелями, Дижон — горчицей, Руан — уткой с апельсинами и др. Кроме обилия жиров, у французской кухни есть много других общих черт. Прежде всего, это использование ингредиентов и соусов. Французы — изобретатели соусов, многие из которых в других странах сохранили французские названия. В Россию употребление соусов занесено именно французскими поварами. Общее число наименований соусов превышает три тысячи. В качестве распространенной приправы при приготовлении многих блюд используют  букет гарни.  Французская кухня занимает почетное место среди национальных кухонь мира. Французы придают вкусной еде огромное значение, и это принципиально отличает их от других наций.  Однако французы знают толк и в традиционной кулинарии, например в блюдах из мяса. Основное правило французской мясной кухни - лучше не дожарить, чем пережарить. Во **французской кухне к**райне важно правильно выбрать мясо: ягненок должен быть не старше двух месяцев, теленок - не старше трех и вскармливаться только молоком. Очень ценят французы мясо быков, кастрированных в раннем возрасте. Считается, что лучшая говядина - из Бургундии. Эта провинция славится своим знаменитым гуляшом, курицей в вине. Кстати, вино, наряду с другими спиртными напитками, широко используется при приготовлении во французской кухни и при приготовлении самых разных французских блюд. В Бордо, к примеру, готовят изумительно вкусный стейк, с подливкой из вина, сливочного масла, лука-шалота, трав и костного мозга. В Эльзасе и Лотарингии, провинциях, соседствующих с Германией и испытавших влияние ее кулинарных традиций, очень любят свинину с тушеной капустой или сосиски. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 13 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Характерной чертой французской кухни является также широкое применение, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук. Эти богатые витаминами овощи у нас, к сожалению, мало используются. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде; только сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.  А разве можно устоять перед нежнейшими десертами французской кухни: вишневый пирог, открытые торты с фруктами, знаменитый крем-брюле (сливки, запеченные с карамельной корочкой), блинчики (крепы), вафли гофре, засахаренные каштаны?! Словом, французы - настоящие гурманы и сладкоежки, а их кухня постепенно поднимается на космическую высоту. В буквальном смысле этого слова  Как и в прошлом, так и в наши дни Франция слывет раем всех гурманов. К сожалению, времена, когда в любом французском ресторане человек мог сесть за столик в полной уверенности, что выбранное им блюдо будет вкуснее, чем в ресторане той же категории в другой стране, безвозвратно прошли. Сегодня надо положиться на рекомендации местных жителей, потому что необходимость быстро перекусить и ускоренный темп профессиональной жизни наложили свой отпечаток на рай гурманов.  Несмотря на эти отрицательные моменты, еда попрежнему играет в жизни французов, как и в самой французской кухни необычайно важную роль независимо от толщины кошелька и общественного положения. Во Франции интерес людей к еде и напиткам считается совершенно естественным, во Франции мужчины тоже имеют определенные профессиональные знания о качестве продуктов и способах готовки из них. Это находит свое выражение уже и покупках.  Французская кухня принципиально основывается на свежих продуктах. Качестно и присущие каждому продукту особенности должны сохраниться и после тепловой обработки. Этот принцип французские хозяйки и кулинары усвоили еще в то время, когда Екатерина Медичи в 1533 году вышла замуж за будущего короля Франции Генриха П. Екатерина Медичи ввела в стране новую кулинарную технологию и существенно повысила значение формальной стороны приема пищи. Очевидно, под ее влиянием во французской кухне некоторые виды овощей или гарниров долгое время подавали отдельно в виде самостоятельного блюда.  У нас давно бытует французское слово гурман. По нашим словарям — это любитель и ценитель изысканных блюд. У французов имеются два слова, которые по-разному характеризуют людей, любящих вкусно поесть. Гурман — человек, любящий перенасыщаться вкусной пищей. Другое слово — гурмэ, человек, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи, знаток в кулинарии. Французу приятно, когда его считают гурмэ. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 14 | |
|  |  |  | |  | |  |
| **2.2 Характеристика продовольственного сырья, пищевых продуктов и способов их обработки, используемых при приготовлении французских** **национальных блюд.**  Овощи Французы широко применяют овощи и корнеплоды. Кроме картофеля (известны десятки способов его нарезки) распространен топинамбур. Употребляются все виды лука, наиболее характерен шалот с его специфическим вкусом. Фасоль, в том числе зеленая, популярна больше, чем, зеленый горошек. В отварном виде используются такие деликатесные и богатые витаминами овощи, как спаржа, артишоки, лук-порей, салат-латук. Зеленные овощи также присутствуют в повседневном меню. Салаты с самыми разнообразными сочетаниями свежих и консервированных овощей подаются ко вторым мясным блюдам. Наряду с деликатесами популярна капуста. При варке овощей их кладут в кипящую подсоленную воду и варят с открытой крышкой. Француженки часто пьют отвары из овощей (даже картофельный) для сохранения цвета лица.  Молочные продукты и яйца Французы, в отличие, например, от американцев, редко пьют молоко. Разнообразные кисломолочные продукты популярны главным образом в Нормандии. Зато по сырам Франция — бесспорный чемпион. Завезли сюда сыроваренное мастерство римляне, но французы создали новый тип сыров — с плесенью. Широко известны рокфор, грюер, камамбер. Сыр — обычный десерт. Яйца (только свежие) употребляются широко. Но самое популярное блюдо — омлет. Их обычно готовят с различными добавками — ветчиной, сыром, грибами, зеленью, помидорами и др. Известно несколько сот рецептов. Повару Эскофье, знаменитому своими омлетами, даже поставили памятник.  Мясо Используются все виды мясных продуктов: говядина, свинина, телятина, баранина, птица, дичь. Мороженое мясо почти не употребляется. Дичь обычно оставляют при небольших плюсовых температурах на несколько дней и только после этого готовят. Субпродукты используются практически полностью. На весь мир знамениты паштеты, особенно паштет из гусиной печенки фуа-гра. Мясо готовится всеми способами, то есть жарится, варится, тушится, запекается. Тушение мяса в сотейниках и горшочках является французским изобретением. Типично французское блюдо носит отчасти английское название — бифштекс. Большинство французов любит его с кровью, с румяной корочкой и почти сырой внутри. Такой бифштекс подается с салатом и жареным картофелем, убийственное сочетание с точки зрения современных диетологов, но на фигурах большинства французов это никак не отражается. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 15 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Рыба и морепродукты Французы не были, безусловно, первооткрывателями устриц и мидий, но именно здесь родился культ поедания моллюсков. Сегодня их выращивают на специальных фермах, но дикие все равно считаются вкуснее. Белома — дикая устрица, мелкая, с ореховым привкусом. Маренн (также в основном дикая) отличается плоской формой и коричневым цветом, эти устрицы довольно дорогие. Другие разновидности: фим-де-клер, специаль, перл-бланш, аркашон. У фим-де-клер самое нежирное мясо, перл-бланш более жирная, оба этих вида крупные, остальные поменьше, и раковины у них более плоские. Креветок французы предпочитают розовых, из Атлантики. Омаров (лобстеров), раков, крабов, лангустов, морских гребешков широко употребляют в пищу даже далеко от моря. Рыба используется морская и пресноводная: треска, камбала, палтус, щука, карп, скумбрия. Предпочтительно ее запекают или жарят. Во всей Франции огромным успехом пользуется густая марсельская уха — буйабесс.  Супы Несмотря на то что русское слово «суп» является заимствованием французского, французские супы мало походят на наши. Популярны густые супы-пюре или прозрачные бульоны (консоме). На вершине рейтинга — луковые супы (с сыром, лук-порей с картофелем).  Десерты Французские кулинары разработали многочисленные виды десертов (десерт тоже французское слово) — желе, суфле, кремы и др. Вишневый пирог клафути, открытые торты с фруктами татин, мильфлеры и, конечно, мороженое присутствуют в ассортименте ресторанов и кафе любого уровня.  Напитки На столах обязательно присутствует минеральная вода. В споре кофе и чая французы однозначно на стороне кофе. Знаменитое пристрастие французов к вину характерно больше для южных провинций. Само французское вино, хотя и является мировым брендом №1, все же часто изготовляется со специальными добавками, ускоряющими созревание, и консервантами. Такое вино часто предлагают туристам. Среди крепких напитков популярны кальвадос, абсент, коньяк, арманьяк. Молодые французы предпочитают пиво.    Кулинарные приемы Французскими мастерами за долгие века разработано множество приемов приготовления пищи. Конечно, большинство являются секретами профессионалов, но некоторые завоевали всемирное признание. Прежде всего, характерно использование вина, коньяка и ликеров при приготовлении различных блюд. При этом собственно алкоголь в процессе готовки выпаривается, а оставшийся состав придает блюду тонкий вкус и аромат. Вина используются всевозможные, очень кислые часто уваривают перед употреблением. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 16 | |
|  |  |  | |  | |  |
| С использованием крепких напитков связан прием фламбирования — поджигания, который применяется при приготовлении птицы, мяса, дичи, десертов. Очень характерно маринование мяса и птицы перед приготовлением. Французы придают огромное значение мелочам: например, лимон они не выжимают, а выдавливают.  Соусы  Франция может по праву считаться настоящей родиной соусов. В этой гастрономической культуре соус это не просто какая-то подливка, способ сделать блюдо более съедобным, это отдельный компонент трапезы, это необходимейшее средство для завершения такой сложной картины, какой является французская пища. Примерно подсчитано, что во Франции используется более трёх тысяч (!) различных соусов - из пряностей, из ароматических трав, из сельдерея, лука, розмарина, чабера, лаврового листа, петрушки и так далее и так далее. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 17 | |
|  |  |  | |  | |  |
| **2.3 Технология приготовления, способы оформления и отпуска наиболее характерных блюд французской национальной кухни.**  Во всех странах для приготовления пищи используется свежая или мороженая дичь. Во Франции и Бельгии готовят блюда также из выдержанной дичи. Выдерживают дичь на воздухе (в домашних условиях — за окном) в течение нескольких суток. Но не всякую дичь можно выдерживать. Практический совет: если мелкая дичь убита 1-2 дробинками, то ее можно выдерживать. В противном случае дичь нужно использовать свежей. Крупную дичь (кабана, косулю) не выдерживают, их мясо маринуют. Что касается пернатой дичи (особенно куропаток, рябчиков), то для того чтобы узнать, молодая она или старая, птицу берут двумя пальцами за нижнюю часть клюва и слегка приподнимают. Если в месте соединения частей клюва под действием веса птицы произошел разрыв, значит, птица молодая.  Несмотря на отсутствие во Франции ценных осетровых рыб, хозяйки умело готовят из недорогой рыбы очень вкусные блюда, используя большую гамму разнообразных подливок и соусов.  Характерной чертой французской кухни является также широкое применение, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук. Эти богатые витаминами овощи у нас, к сожалению, мало используются. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде; только сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.  В последнее время блюда из мяса и птицы хозяйки все больше готовят непосредственно на огне или в жару — в электрической (или даже газовой) духовке, на вертеле или решетке, в специальных небольших электрогрилях. В этом случае перед приготовлением мясо подвергают предварительной обработке. Некоторые хозяйки опускают его на 15—20 секунд в кипящую воду, в результате чего белок на поверхности мяса свертывается и образует корочку, которая будет препятствовать вытеканию имеющейся в мясе крови. Можно предварительно натереть мясо перцем, а затем, обильно смочив руки растительным маслом, мять его, как тесто, до тех пор, пока масло не проникнет в мясо по всей его поверхности.  Для приготовления мясных блюд необходимо соблюдать некоторые непременные правила:   1. Никогда не вливать воду (бульон) в сковороду или жаровню с мясом перед тем, как поместить ее в духовку. Добавлять воду следует лишь после того, как из мяса начнет выделяться сок. 2. Мясо для жаркого следует солить до обработки огнем, а не перед тем, как вынуть его из духовки, в противном случае на мясе образуется неприятная на вкус корка. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 18 | |
|  |  |  | |  | |  |
| 1. Проверить готовность мяса можно, проткнув его кончиком ножа; из говядины и баранины при этом должна появиться кровяная капля, из телятины и свинины — бесцветный сок. 2. Перед тем как жарить мясо в открытой сковороде на плите или в духовке, нужно предварительно поставить сухую сковороду на сильный огонь и бросить на нее несколько больших крупинок соли. Как только соль начнет подскакивать, можно выкладывать мясо на сковороду. 3. Во время обжаривания мяса надо добавлять небольшое количество сахарной пудры, чтобы придать соусу приятный вкус. 4. Мясо, приготовленное на открытом огне, перед подачей к столу для улучшения вкуса можно полить небольшим количеством коньяка и поджечь. 5. Следует также сказать, что распространенное во Франции оливковое масло мы вполне можем заменить любым рафинированным растительным маслом, лучше всего кукурузным.   Характерной чертой французской кухни является также широкое применение, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук. Эти богатые витаминами овощи у нас, к сожалению, мало используются. При варке овощей строго соблюдается правило: зеленые овощи для отваривания кладут в кипящую подсоленную воду и варят в открытой посуде; только сухие овощи предварительно опускают в холодную воду.  Приготовление хорошего омлета, считают французы, требует особого внимания. Для омлетов выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном. Некоторые специалисты из французской Академии гастрономов рекомендуют в сковороде, которая используется для приготовления омлетов, больше ничего не готовить; никогда не мыть эту сковороду: достаточно еще горячую сковороду протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.  Несколько слов о названиях блюд. Названия многих блюд региональной кухни связаны с названиями провинций, городов, местечек. Некоторые блюда названы именами людей, например, соус бешамель назван в честь богатого финансиста Бешамеля, служившего метрдотелем у Людовика XIV и являвшегося автором рецепта соуса. Суп субиз назван по имени Шарля Субиза, французского генерала. Именем военного аптекаря Пармантье, который первым ввез во Францию клубни картофеля, названо несколько блюд — суп, омлет, цыплята и другие. Рецепты блюд, в названиях которых стоит «по-испански», «по-немецки», настолько претерпели изменения, что теперь являются оригинальными рецептами французской кухни.  Французы  овощи для салатов режут ломтиками и дольками, красиво укладывают, а затем все заливают соусом винегрет. Иногда овощи не режут, а просто подают на блюде. Кстати, заправить зеленый салат тоже не так уж просто. Говорят, что девушка, которая умеет хорошо это сделать, может выходить замуж. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 19 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Во Франции для гарниров к мясным и рыбным блюдам используются самые разнообразные овощи и зелень: морковь, зеленый горошек, фасоль, бобы, чечевица, разные виды капусты (цветная, брюссельская, брокколи), спаржа и, конечно же, не забывают и картофель.  Рассмотрим технологию приготовления некоторых наиболее характерных блюд Франции.  **Холодные блюда и закуски:**  ***Яйца под зеленым майонезом***  - яйцо - 6 шт. - зеленый салат - 100г - майонез - 125г - сливки - 2 ст. ложки http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr4.jpg- зелень петрушки - 1 пучок - для майонеза - яйцо - 2 шт. - оливковое (или кукурузное) рафинированное масло - 1стакан - лимонный сок - 2 ст. ложки - соль - 1 ч. ложка - горчица - 1\2 ч. ложки - красный перец - щепотка  Яйца, сваренные вкрутую разрезают на четвертинки. Зеленый салат мелко режут или пропускают через мясорубку, затем растирают со сливками и смешивают с майонезом. Яйца раскладывают на блюде, заливают зеленым майонезом и украшают зеленью. Придерживаясь рецепту до конца, майонез для этого блюда готовят следующим образом: желток отделяют от белка, же выливают в фарфоровую мисочку с круглым дном, добавляют последовательно горчицу, перец и соль и хорошо размешивают ложкой (желательно деревянной). Затем, взбивая непрерывно венчиком, добавляют 1-2 капли лимонного сока и почти по каплям 1\4 стакана растительного масло до тех пор, пока соус не начнет густеть и побелеет. С этого момента, не прекращая взбивать добавляют еще 1-2 капли лимонного сока и оставшееся масло, которое следует вливать немного быстрее, чем вначале. Если соус получился слишком жидкий, для загустения можно добавить соли. Вручную соус приготовить довольно трудно, поэтому можете прибегнуть к помощи миксера. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 20 | |
|  |  |  | |  | |  |
| ***Паштет печеночный "Pate Maison"*** - печень говяжья - 500г - грудинка свиная копченая - 125г - чеснок - 0.5-1 зубчик - лук репчатый - 3 средних головки  - перец молотый черный - 1.2 ч. л.  - коньяк - 30 мл  - сало - 80-100г  - соль - 1 ч.л.   Печень, свиную грудинку, чеснок и лук варят до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, коньяк и растирают до получения однородной массы. Фарш кладут в форму, накрывают сверху ломтиками свиного сала, закрывают промасленной бумагой (или фольгой) и ставят на противень с горячей водой. Противень оставляют на 1.5 часа в духовке. Готовый паштет охлаждают в форме, затем выкладывают на блюдо и нарезают тонкими ломтиками. ***Салат из тунца по-французски*** -филе тунца - 500 г -масло растительное - 2 ст. ложки -сок - 1/2 лимона -картофель вареный - 280 г -фасоль стручковая - 180 г -листья зеленого салата - 250 г http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr7.jpghttp://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr11.jpg-помидоры - 6 шт. -лук репчатый - 1 головка -маслины без косточек - 85 г Для соуса: -масло растительное - 2 ст. ложки -уксус винный - 1 ч. ложка -филе анчоусов - 4 шт. -чеснок - 1 зубчик -майонез - 3 ст. ложки -соль , перец черный молотый - по вкусу  Тунца разрежьте на 4 части, посолите, поперчите, залейте лимонным соком и маслом, маринуйте 30 минут. Фасоль сварите до мягкости, охладите и нарежьте кусочками. Картофель нарежьте кубиками, листья салата — полосками, лук — кольцами, помидоры — дольками.  Для соуса оставшееся масло, уксус, филе анчоусов, чеснок и майонез соедините и смешайте в блендере до получения однородной массы. Овощи и маслины осторожно перемешайте, заправьте соусом. Тунца обжарьте в гриле или духовке до готовности. При подаче тунца выложите на овощной салат и оформите зеленью. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 21 | |
|  |  |  | |  | |  |
| ***Спаржа с зеленым горошком*** -спаржа белая - 500 г -соль -сахар - щепотка -масло сливочное - 10 г -горошек зеленый мороженый - 300 г -сливки жирные - 125 г http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr14.jpg-сок лимонный - 1 столовая ложка -сок апельсиновый - 2 столовые ложки -перец белый свежесмолотый -корень хрена консервированный тертый - 1 чайная ложка -салат кочанный - несколько листьев -яйцо сваренное вкрутую - 1  Спаржу очистите, верхушки стеблей обрежьте. Вскипятите 250 г воды с добавлением соли, сахара, масла и отварите спаржу в течение 25–30 минут. Отварите зеленый горошек. Слейте воду со спаржи и горошка, остудите их. Сливки взбейте в пену, добавляя лимонный и апельсиновый сок. Приправьте соус солью, белым перцем и тертым хреном.  Выстелите блюдо листьями салата, сверху выложите спаржу, затем зеленый горошек, все полейте сливочным соусом.  Оформите салат дольками вареного яйца.  **Помидоры со сливками**  2 спелых помидора -1/2 стакана густых 20%-ных сливок -1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.  Спелые помидоры обварить кипятком, после чего кожица снимется с них легко. Положить помидоры в глубокий салатник, посолить по вкусу и залить сливками, которые предварительно смешать с петрушкой.  Помидоры можно подавать отдельно и как гарнир к горячей и холодной курице  **Супы:** ***Суп луковый по-парижски*** - лук репчатый - 6-8 луковиц среднего размера - масло сливочное - 3 ст. ложки - мука пшеничная - 3 ст. ложки - мясной бульон (можно овощной бульон) - 6 стаканов - лавровый лист - 1 листик - молотый черный перец - 1\4 ч. ложки - сыр - 1.5 стакана - ломтики белого хлеба | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 22 | |
|  |  |  | |  | |  |
| Лук порезать кубиками, положить в сотейник со сливочным маслом и обжарить до золотисто-коричневатого цвета. Добавить, размешивая муку и мясной бульон, лавровый лист, перец. Поставить на слабый огонь и варить около 30 минут. После этого вынуть лавровый лист и добавить соли по вкусу. Для супа можно использовать готовые сухарики (лучше из батона) или подсушить кусочки без масла в духовке. Суп разлить по суповым чашкам, положить в каждую по ломтику подсушенного хлеба, посыпать натертым сыром (3\4 стакана на каждую суповую чашку) и поставить в теплую духовку, чтобы сыр растопился. К готовому супу можно подать отдельно натертый сыр. ***Суп-пюре по-французски*** -курица - 400 г -зелень петрушки - 40 г -морковь - 50 г -лук репчатый - 1 головка http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr10.jpg-мука пшеничная - 2 ч. ложки -масло сливочное - 2 ст. ложки -сливки - 1/2 стакана -яичный желток - 1 шт. -помидоры - 1 шт. -шпинат - 40 г -спаржа - 40 г -соль  Залейте водой тушку курицы, варите до готовности с добавлением соли, кореньев и лука. Мякоть отделите от костей, пропустите через мясорубку и протрите через сито.  Для приготовления белого соуса муку спассеруйте с маслом, слегка охладите, соедините с бульоном, проварите 10 минут, помешивая, и процедите. Пюре соедините с соусом, бульоном. Очистите спаржу, свяжите в пучки и отварите в подсоленной воде до готовности.  В готовый суп положите нарезанный соломкой шпинат, дольки помидора без кожицы, головки отварной спаржи и доведите до кипения. При подаче суп заправьте льезоном (сливки взбейте с желтком и прогрейте на водяной бане) и маслом. Отдельно к блюду подайте гренки.    **Суп «Конти»**  250 г чечевицы, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 1 желток, 12 гренков, 2 литра воды, .1/4 ст. ложки соли. Чечевицу засыпать в холодную воду и варить 1,5 часа. Солить в конце варки, протереть через сито; разбавить полученное пюре бульоном, в котором варилась чечевица, и молоком до нужной густоты, добавить сливочное масло, соль, перец, соль, вкусу. Снять с огня и влить, яичный желток для связи. Сверху положить гренки, поджаренные на масле. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 23 | |
|  |  |  | |  | |  |
| **Горячие блюда:**  **Горячие блюда из овощей и грибов:**  ***Картофель "Дофинэ", с молоком и сыром*** - картофель - 500г - яйцо - 1/2 шт. - молоко - 1 стакан - сыр - 200г - чеснок - 1/2-1 зубчик - масло сливочное - 40-45г - перец молотый черный - орех мускатный - по щепотке - соль - 1/2 ч. ложки    Нарезанный тонким кружочками картофель, соль, перец, мускатный орех и половину положенного по норме тертого сыра кладут в блюдо и перемешивают. Затем добавляют молоко, разбивают яйцо и снова перемешивают. В глубокую керамическую посуду, натертую чесноком и смазанную маслом, выкладывают содержимое блюда, посыпают оставшимся сыром, выкладывают сверху кусочки сливочного масла и ставят в хорошо нагретую (до 200 градусов) духовку на 40-45 мин. Готовность картофеля определяют по золотистой корочке и мягкости кружочков. ***Грибы с вином в сметане***  - грибы белые (или шампиньоны) - 500г - вино полусухое белое - 50г - сметана - 1 стакан - сыр - 100г http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr5.jpg- масло сливочное - 2 ст. ложки http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr6.jpg- перец молотый черный и красный - по 1\4 ч. ложки - соль по вкусу    Свежие грибы мелко нарезают и обжаривают на сливочном масле в течение 5 мин. Затем в сковороду вливают вино и выдерживают на сильном огне еще 2 мин. Уменьшив огонь, солят, добавляют черный и красный перец, размешивают и вливают сметану и сыр. Прогревают на слабом огне до тех пор, пока жидкость не загустеет. Подают грибы на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.  ***Глазированный лук***  4 маленькие белые луковица 4 ст. ложки сливочного масла - 2 ст. ложки caxару -1/4 стакана куриного бульона - 1 чайная ложка соли.  Отобрать одинаковые по размеру луковицы и очистить их. Растопить в сковороде сливочное масло, положит: него лук, посыпать сахаром и обжарить так, чтобы луковицы приобрели коричневую окраску. Добавить куриный бульон, посолить и закрыть крышкой. Держать на слабом огне 20 мин или до тех пор, пока лук станет мягким не впитает всю жидкость. Часто встряхивать сковороду. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 24 | |
|  |  |  | |  | |  |
| **Горячие блюда из рыбы и морепродуктов:**  ***Мидии в кляре*** http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr16.jpg -мидии - 20 -яйцо - 1 -молоко - 90 г -масло -сахар - 3 г -мука пшеничная - 80 г -лимон - 1/2 -зелень петрушки -соль  Выньте мясо мидий из створок. В молоко введите яичный желток, сахар, соль и муку, перемешайте. Яичный белок взбейте и введите в тесто (кляр). Мясо мидий обмакните в кляр и обжарьте во фритюре. Лимон нарежьте ломтиками. При подаче мясо мидий положите на створки. Оформите зеленью и лимоном. ***Омары под майонезом*** -омар вареный или крабовое мясо - 250 г -сливки жирные - 125 г -майонез - 50 г -яичный желток - 1 -сок лимонный - 1 столовая ложка http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr15.jpg-соль - щепотка -сахар - щепотка -каперсы - 1 чайная ложка -коньяк - 1/2 ч. ложки -зелень салата (листья)  Отделите мякоть омаров от панциря. Несколько кусочков омаров отложите для оформления. Взбейте сливки. Яичный желток разотрите с солью и сахаром, соедините с майонезом и лимонным соком, смешайте со сливками.  Добавьте в соус каперсы и коньяк. Листья салата промойте, обсушите и выложите в 4 салатника. На них разложите мякоть омаров, заправьте соусом. Оформите кусочками омаров. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 25 | |
|  |  |  | |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
|  | |
|  |  |  | |  | |  |
| ***Улитки по-бургундски*** - улитки - 100г - белое вино - 1 л. - уксус 3% - 200г - мука - 3 ст. л. - морковь - 2 шт. http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr9.jpg- лук репчатый - 2-3 шт. - петушка - по вкусу - лавровый лист, тимьян - по вкусу - соль - улиточное масло - 800г  **для улиточного масла:** - лук репчатый - 100г. - чеснок - 3 зубчика - петрушка (нарезанная) - 80г - соль - 25г - молотый перец - по вкусу - сливочное масло - 700г.    Залить улитки холодной водой, довести до кипения и кипятить 5-6 минут. Сполоснуть их холодной водой, обсушить чистой тряпочкой или полотенцем. Затем вынуть ее из раковины и отрезать у нее черный кончик. Очищенных таким образом улиток снова промыть и положить в кастрюлю, залив белым вином и таким же количеством воды так, чтобы все улитки были покрыты жидкостью. Добавить 2 нарезанные морковки, 2 луковицы, тимьян, корень петрушки, ветку сельдерея, зеленый лук.  Посолить из расчета 10 г. на литр и варить в течение 4-х часов. Затем снять с огня и оставить охлаждаться в этом бульоне. Пока улитки варятся, вымыть и прокипятить ракушки в содовой воде. Затем промыть их чистой водой и обсушить.  Приготовить улиточное масло. Для этого мелко нарезать лук, чеснок и петрушку, добавить соль и черный молотый перец. Туда же положить мягкого сливочного масла и все тщательно перемешать.  Мясо улиток порезать и размешать. Затем раковины нафаршировать мясом, накрыв доброй порцией того же масла. Выложить нафаршированные раковинки маслом вверх на блюдо и перед подачей поставить их в горячую духовку на 7-8 минут. | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | 2 – 91.01.01 К-63 | | | | | Лист | |
|  |  |  | |  | |  |
| 26 | |
|  |  |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Горячие блюда из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи:** ***Фазан с фруктами*** -фазан - 4 -соль - 1 столовая ложка -перец черный свежесмолотый - 1/2 ч. ложки -масло сливочное - 4 столовые ложки -коньяк - 3 столовые ложки http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr12.jpg-мука пшеничная - 1,5 ст. ложки -сок апельсиновый - 1/2 стакана -вино белое сухое - 1/2 стакана -варенье черносмородиновое - 2 столовые ложки -виноград без косточек - 1/2 стакана -апельсины очищенные и разделенные на дольки - 3 -вишня - 1/3 стакана  Фазанов ощипайте, выпотрошите, промойте, обсушите и натрите солью и перцем. Ножки и крылышки свяжите. Растопите масло в чугунной жаровне и обжарьте в нем фазанов.  Подогрейте коньяк, облейте им фазанов и подожгите. Когда огонь погаснет, выньте фазанов, соедините полученный соус с мукой, смешанной с апельсиновым соком, вином, вареньем, и размешайте. Доведите соус до кипения, положите фазанов, вокруг них разместите виноград, дольки апельсина и вишню. Жаровню плотно закройте крышкой и запекайте фазанов в предварительно хорошо нагретой духовке в течение 30 минут,  периодически поливая выделяющимся сочком. Подавайте фазанов с фруктами и образовавшимся при тушении соусом. ***ЦЫПЛЯТА "МАРЕНГО"*** 1 средний цыпленок, 2 столовые ложки муки, соль, молотый перец, 50 г сливочного масла, 50 г оливкового или подсолнечного масла, 2-3 дольки чеснока, 30 г коньяка, 100 г мелко нарезанных помидоров, 1 стакан столового белого вина, 1 лавровый лист, 300 г белых грибов, 50 г нарезанных маслин, 2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки. Цыпленка нарезать на куски, обвалять в муке, смешанной с солью и перцем. Растопить на сковородке сливочное масло, добавить к нему растительное масло и обжарить цыпленка. Затем положить чеснок, помидоры, лавровый лист, влить коньяк и вино, накрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне 20 минут, после чего добавить грибы и маслины и довести все до готовности. Посыпать рубленой петрушкой, подавать с жареным белым хлебом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | | |
|  | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 27 | | |
|  | |  | | |  | | |  | |  | | |
| ***Французский фасолевый айнтопф из http://kulinarnayakniga.ru/netcat_files/Image/fr13.jpgмолодого барашка*** -фасоль белая - 250 г -лук репчатый - 2 головки -чеснок - 2 зубчика -морковь - 2 -баранина - 500 г мякоти (без костей) -масло оливковое - 3 столовые ложки -помидоры очищенные - 500 г -лавровый лист - 1 -соль -перец молотый молотый -цуккини - 400 г -любисток - 2—3 стебля -розмарин - 1 веточка -тимьян - 4 веточки -сало - 125 г  Фасоль промойте, залейте холодной водой и оставьте на ночь для набухания, затем отварите. Лук, чеснок, морковь очистите и мелко нарежьте. Мясо промойте, обсушите и обжарьте с маслом, затем добавьте лук, чеснок, морковь и жарьте до размягчения лука без изменения цвета.  Помидоры нарежьте, припустите с небольшим количеством воды. Соедините с фасолью и мясом с овощами, добавьте лавровый лист, посолите, поперчите и тушите в течение 30 минут. Положите нарезанные кубиками цуккини и доведите до готовности. При подаче посыпьте рубленой зеленью. Сало тонко нарежьте и поджарьте. Шкварки подайте к готовому блюду. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 28 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| [***ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПОМИДОРАМИ***](http://supercook.ru)  **300 г мякоти телятины, 2 помидора, 1 луковица, 1 дольки чеснока, 75 г копченого свиного сала, 1 веточка базилика, 1 кусок сахара, сливочное и растительное масло, тимьян, розмарин, соль, черный молотый перец.**  Помидоры очистить от кожицы и семян; лук очистить и мелко нарезать.  В сотейнике обжарить лук с 2 ст. ложками растительного и 20 г сливочного масла, добавить помидоры, чеснок с кожурой, веточку базилика, стебель тимьяна, стебель розмарина, кусочек сахара, посолить, поперчить.  В кастрюле обжарить телятину с 2 ст. ложками растительного и 30 г сливочного масла.  Когда помидоры ужарятся, убрать дольки чеснока и переложить содержимое сотейника в кастрюлю, закрыть крышкой и оставить на медленном огне 1,5 часа.  Свиное сало, нарезанное небольшими кусочками, положить в кастрюлю с кипящей водой на 3 мин, процедить, обсушить на промокательной бумаге.  Мясо выложить на блюдо, нарезать ломтиками, добавить свиное сало с помидорами и подавать к столу с картофелем, поджаренным на сливочном масле до золотистого оттенка.  [***МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-МИЛАНСКИ***](http://supercook.ru)  **500 г филе телятины, 2 сырых яйца, 120 г тертого швейцарского сыра, 500 г спагетти, 100 г сливочного масла, 100 г жюльена из ветчины, шампиньонов и отварного говяжьего языка, 100 г томатного соуса, растительное и сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец.**    Из телятины нарезать 12 медальонов, поджарив их на очень горячей сковороде с растительным и сливочным маслом.  Спагетти отварить в большом количестве подсоленной воды, процедить и добавить 100 г сливочного масла. Тщательно перемешать яйца с тертым сыром, разложить эту смесь на медальоны и быстро обжарить в духовке при температуре 250°С.  Разогреть томатный соус и жюльен.  Спагетти разложить по горячим тарелкам, положить по 2 медальона, жюльен.  Томатный соус подавать отдельно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 29 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| [***ТЕЛЯТИНА С ОВОЩНЫМ РАГУ***](http://supercook.ru)  **4 большие отбивные телячьи котлеты, растительное масло для жаренья, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 морковь, очищенная и нарезанная кубиками, 12 мелких луковиц, 1 ст. ложка муки, 1,5 чайные чашки говяжьего бульона, 6 ст. ложек белого сухого вина, 90 г стручковой фасоли, нарезанной кусочками, 60 г зеленого горошка, соль, черный молотый перец.**          На большой сковороде разогреть около 2 ст. ложек растительного масла, положить телячьи котлеты, удалив у них большую часть жира, и обжарить с двух сторон до золотистого оттенка.  В кастрюле средней величины распустить сливочное масло или маргарин; положить очищенный мелкий лук, добавить морковь, обжарить на медленном огне до мягкого состояния; посыпать мукой, довести до золотистого оттенка, добавить бульон, вино, посолить, поперчить, довести до кипения; подержать на огне до густого состояния.  Положить жир от котлет на сковороду, добавить стручковую фасоль, зеленый горошек и потушить до мягкого состояния телятины — около 25 мин.  Подавать с приготовленным соусом.  **Утка с апельсинами**  Утка 1.5 кг, 40 г сливочного наела, 250 г коричневого соуса, 5 апельсинов, 1/2 чайной ложки  сахарного песка,   1 стакан апельсинового ликера (Кюрасао). Утку обжарить на сливочном масле. Гусятницу вымыть, т. к. масло больше не потребуется. Жаркое полить коричневым соусом, посолить, приправить тонко срезанной с 2 апельсинов цедрой. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1 час. Цедру с остальных апельсинов мелко нарезать и бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Все 5 апельсинов очистить от пленок, разделить на дольки и вынуть семечки. Готовую утку разрезать и выложить на подогретое блюдо. Бульон процедить, положить в него бланшированную цедру, сок одного апельсина, сахар, ликер. Полить соусом утку. Украсить дольками апельсинов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 30 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| **Говядина по-бургундски**  700 г говядины, 100 г соленого сала, 2 ст. ложки растительного масла, 60 г лука, 100 г шампиньонов, 1 ст. ложка муки, 3 стакана красного вина, 3 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли, 2 щепотки молотого перца, букетик зелени, томатная паста, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 1 зубчик чеснока. Мясо, нарезанное небольшими кусками, обжарить на свином сале в кастрюле с толстым дном, добавить луковицы (целиком, если мелкие, и разрезанные на 4 части, если крупные). Когда все подрумянится, посыпать мукой, обжарить до золотистого цвета, положить раздавленный зубчик чеснока, залить вином (или вином, разбавленным наполовину водой), добавить томатную пасту, соль, перец, букетик зелени и нарезанную ломтиками, обжаренную в сковороде грудинку. Закрыть кастрюлю крышкой и варить 2,5 часа. Затем опустить мелко нарезанные шампиньоны, снять жир, тушить еще 15 минут. При подаче посыпать укропом.  ***Сладкие блюда***  [***ЛИСТОЧКИ С СЫРОМ***](http://supercook.ru)  ***Ингредиенты на 24 листочка*:  - 150 г муки,  - 1 чайная ложка сухих дрожжей,  - 150 г швейцарского сыра,  - 80 г сливочного масла,  - 2 сливочных сырка,  - 1 ст. ложка свежих сливок,  - 1 яичный желток,  - 1 щепотка соли,  - черный молотый перец.**       Сыр натереть. В миску положить муку с дрожжами, тщательно перемешать и сделать углубление в центре.  Сливочное масло нарезать мелкими кусочками и размять вилкой до получения кремообразного состояния. 3/4 количества тертого сыра положить в муку вместе со сливочным маслом, сливочными сырками и сливками, слегка посолить и обильно поперчить, все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы и оставить на 1 час.  Духовку разогреть до высокой температуры.  Доску посыпать мукой, выложить тесто, раскатать толщиной 1/2 см, нарезать кусочками в 8 см длины и 1 см ширины. Противень смазать растительным маслом и разложить на нем кусочки теста. Разбить яйцо, отделив белок от желтка; белок использовать для приготовления другого блюда, а желток положить в миску, развести 1 ст. ложкой воды, смазать им кусочки теста, посыпать оставшимся тертым сыром и поместить на 10 мин. в духовку.  Вынуть из духовки и остудить перед подачей к столу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 31 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| [***СЛОЕНЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ И ШАМПИНЬОНАМИ***](http://supercook.ru)  *Ингредиенты на 16 пирожков*:  - 1 кг слоеного теста (см. [15 видов французского теста](http://supercook.ru/france/france-35.html)),  - 250 г телятины (кусок для соте),  - 175 г свиного сала,  - 100 г шампиньонов,  - З шт. лука-шалота,  - 1 ст. ложка свежих сливок,  - 40 г сливочного масла,  - 3 ст. ложки коньяка,  - 2 пучка зелени петрушки,  - 1 чайная чашка муки (200 мл),  - соль, черный молотый перец;  -для придания золотистого оттенка — 1 сырое яйцо.  Тесто вынуть из холодильника и согреть при комнатной температуре.  Приготовить фарш: очистить и промыть шампиньоны, нарезать очень тонкими ломтиками; на сковороде распустить сливочное масло, положить шампиньоны и на сильном огне довести до такого состояния, чтобы жидкость выкипела; лук-шалот очистить и мелко нарезать; промыть и мелко нарезать зелень петрушки, чтобы получилось 2 ст. ложки зелени; пропустить через мясорубку телятину со свиным салом; в миске перемешать все компоненты, добавить коньяк и сливки, посолить, поперчить, тщательно перемешать до получения однородной массы.  Муку высыпать на доску, положить тесто, раскатать толщиной 4 мм, разрезать на 16 прямоугольников. Фарш разложить на 16 кусочков теста, завернуть и закрепить по краям.  Духовку разогреть до высокой температуры.  Разбить яйцо, отделив белок от желтка; белок использовать при приготовлении другого блюда, а желток разбавить 1/2 ст. ложки воды, смазать им приготовленные пирожки, выложить их на противень, поместить в духовку на 30 мин.  Подавать к столу в очень горячем виде.  [***РАКУШКИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ***](http://supercook.ru)  **-** 350 г пасты в форме ракушек,  - 50 г сливочного масла,  - 50 г тертого швейцарского сыра или сыра пармезан,  - соль, черный молотый перец.  Ракушки отварить в подсоленной воде, не закрывая крышкой, в течение 10—20 мин., время от времени пробуя, - паста должна быть рассыпчатой, процедить и хорошо встряхнуть, чтобы как можно меньше оставить воды.  Затем выложить в подходящую кастрюлю, положить сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, затем сыр, медленно перемешать на умеренном огне, пока ракушки хорошо не разогреются. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 32 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| [***ПЕРСИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ФРУКТОВЫМ РАГУ***](http://supercook.ru)  4 крупных желтых персика, 125 г абрикосов, 250 г земляники, 1 груша, 250 г малины, 50 г ликера мараскин, 1/2 лимона, 500 г сахарной пудры, 25 г миндальных орехов.  Вскипятить воду в большой кастрюле, погрузить в кипяток персики, процедить и положить в миску с холодной водой.  Выжать пол-лимона, сок вылить в кастрюлю, положить сахарную пудру, залить 3/4 л воды, довести до кипения и оставить на огне 7—8 мин.  Тем временем очистить персики от кожицы, разрезать пополам, удалить ядра и положить на очень широкое блюдо, затем погрузить в кипяченый сироп, прокипятить 5 мин. и остудить в сиропе.  Очистить грушу и нарезать небольшими кусочками.  Промыть и обсушить абрикосы, нарезать такими же кусочками.  Промыть и обсушить землянику, удалить плодоножки, все положить в миску и поместить в холодильник.  Перебрать малину, растолочь до получения пюре, добавить половину количества ликера мараскин и 1—2 ст. ложки сиропа после варки персиков, поместить в холодильник.  Персики положить в широкую вазу для фруктов, добавить приготовленное очень холодное фруктовое рагу из холодильника, оставшуюся часть мараскина, 1—2 ст. ложки сиропа после варки персиков.  Наполнить половинки персиков фруктовым рагу и вазу поместить в холодильник.  Перед подачей к столу на персики положить пюре из малины и украсить очищенными миндальными орехами.  [***СУФЛЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ***](http://supercook.ru)  3/4 л молока, 80 г сахарного песка, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г манной крупы, 3 сырых яйца, сахарная пудра, английский крем (см. «Кремы»).          Молоко вскипятить с сахарным песком, засыпать манной крупой и поварить несколько минут до густого состояния, добавить орехи, снять с огня, положить яичные желтки, перемешать и, когда содержимое остынет, добавить взбитые белки.  Смесь выложить в форму, смазанную сливочным маслом и обсыпанную сахарным песком, поместить в духовку на водяную баню, довести до готовности, посыпать сахарной пудрой и подавать к столу с английским кремом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 33 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| **2.4 Показатели качества и безопасности кулинарной продукции**  Технологический цикл производства кулинарной продукции  Одной из основных задач специалистов-технологов явля­ется выпуск конкурентоспособной кулинарной продукции вы­сокого качества.  **Качество** продукции общественного питания — совокуп­ность потребительских свойств пищи, обусловливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноцен­ном питании.  Совокупность полезных свойств кулинарной продукции характеризуется пищевой ценностью, органолептическими по­казателями, безопасностью.  **Пищевая ценность** — это комплексное свойство, объе­диняющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.  Энергетическая ценность характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.  Биологическая ценность определяется в основном каче­ством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалан­сированности аминокислотного состава.  Физиологическая ценность обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (са­понины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д.).  **Органолептические показатели** (внешний вид, цвет, кон­систенция, запах, вкус) характеризуют субъективное отноше­ние человека к пище и определяются с помощью органов чувств.  **Усвояемость** — степень использования компонентов пищи организмом человека.  **Безопасность** — это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жиз­ни) человека. При превышении допустимого уровня показате­лей безопасности кулинарная продукция переводится в катего­рию опасной. Опасная продукция подлежит уничтожению.  Различают следующие виды безопасности кулинарной про­дукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.  *Химическая безопасность* — отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей. Вещества, влияющие на хи­мическую безопасность кулинарной продукции, подразделяются на следующие группы: токсичные элементы (соли тяжелых металлов); микотоксины, нитраты и нитриты, пестициды, ан­тибиотики; гормональные препараты; запрещенные пищевые добавки и красители.  *Санитарно-гигиеническая безопасность* — отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микро­биологических и биологических загрязнениях кулинарной про­дукции, вызываемых бактериями и грибами. При этом в про­дуктах накапливаются токсичные вещества (микотоксины при плесневении, токсины ботулинуса, сальмонеллы, стафилокок­а кишечной палочки и др.), которые вызывают отравления разной степени тяжести.  *Радиационная безопасность* — отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими учениями. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 34 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| Качество кулинарной продукции формируется в процессе го технологического цикла производства. Основными этапами его являются:  ♦ маркетинг;  ♦ проектирование и разработка продукции;  ♦ планирование и разработка технологического процесса;  ♦ материально-техническое снабжение;  ♦ производство продукции;  ♦ контроль качества (проверка);  ♦ упаковка, транспортирование, хранение;  ♦ реализация;  ♦ утилизация отходов.  **Маркетинг** — это предвидение, управление и удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию. Прогнозировать спрос можно, только постоянно изучая рынок, определяя потребности населения в продукции и ориентируя производство на эти потребности.  В процессе маркетинговых исследований должен быть rao определен рыночный спрос, например, предприятие кого типа надо открыть, каким будет в нем ассортимент кулинарной продукции, примерные количества ее и т. д. функции маркетинга входит и обратная связь с потребителями. Вся информация, относящаяся к качеству продукции, должна анализироваться и доводиться до сведения производителя.  **Проектирование и разработка продукции** включают составление меню, разработку рецептур новых или фирменных блюд, подготовку нормативной (технико-технологических ipr, технических условий — ТУ, стандартов предприятий — ГП) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации.  **Планирование и разработка технологического процесса**. На основе разработанной нормативной и технологической документации составляются технологические схемы приготовления отдельных блюд, определяется последовательность операций, разрабатывается технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятии в целом. Определяется потребность в сырье, оборудовании, инвентаре, посуде.  **Материально-техническое снабжение**. Сырье, продук­ты, полуфабрикаты, используемые в технологическом процес­се производства, становятся частью выпускаемой продукции, непосредственно влияют на качество и должны соответство­вать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2-96). Оборудование, инвентарь, посуда также должны соответство­вать санитарно- гигиеническим требованиям и иметь гигиени­ческие сертификаты или сертификаты соответствия.  **Производство продукции** складывается из трех стадий: 1) обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (для пред­приятий, работающих на сырье); 2) приготовления блюд и ку­линарных изделий; 3) подготовки блюд к реализации (порционирование, оформление). | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 35 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
|  | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| Все три стадии оказывают влияние на формирование качества готовой продукции и должны про­водиться в соответствии с требованиями технологических нор­мативов и санитарных правил.  **Контроль качества** — проверка соответствия показате­лей качества кулинарной продукции установленным требова­ниям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства. Контроль качества условно подразделяют на три вида: предварительный (входной), операционный (производ­ственный), выходной (приемочный).  *Предварительный* — это контроль поступающего сырья и полуфабрикатов.  *Операционный* контроль проводится по ходу технологи­ческого процесса: от принятых по качеству сырья и (или) по­луфабрикатов до выпуска готовой продукции. Он включает про­верку:  ♦ организации технологического процесса (последователь­ности операций, соблюдения температуры, продолжительнос­ти тепловой обработки и т. д.) и отдельных рабочих мест;  ♦ оснащенности и состояния оборудования, соответствия его параметрам технологического процесса;  ♦ гигиенических параметров производства (температуры на рабочем месте, вентиляции, освещенности рабочих мест, уровня шума и т. д.);  ♦ наличия нормативных и технологических документов на рабочих местах, знания их исполнителями;  ♦ наличия измерительной аппаратуры, ее исправности и своевременности поверки;  ♦ обеспечения выхода и качества полуфабрикатов и гото­вой продукции в соответствии с установленными требова­ниями.  *Выходной (приемочный) контроль* — проверка качества готовой продукции. На предприятии проводят бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопас­ность и т. д.  Качество кулинарной продукции, ее безопасность контро­лируют по органолептическим, физико-химическим и микро­биологическим показателям. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора и контроля в установленном поряд­ке — выборочный контроль.  *Органолептическую оценку* качества полуфабрикатов про­водят по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд — по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.  *Физико-химические показатели* характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, со­блюдение рецептуры. Перечень нормируемых показателей (мас­совая доля жира, сахара, соли, влаги или сухих веществ, об­щая кислотность, щелочность, токсичность элементов и др.) установлен для каждой группы кулинарной продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 36 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| *Микробиологические показатели* кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарных тре­бований при ее производстве, транспортировании, хранении и реализации и обусловлены тремя группами микроорганизмов: санитарно-показательные (мезофильные аэробные и факуль­тативные микроорганизмы — КОЕ/г и бактерии кишечных па­лочек — коли-формы), потенциально-патогенные микроорга­низмы (кишечная палочка, коагулазоположительный стафило­кокк и бактерии рода протея); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы. Перечень микробиологических показа­телей, включаемых в нормативные документы при их разра­ботке, специфичен для каждой группы кулинарной продукции.  **Упаковка, транспортирование, хранение**. Назначение этого этапа — сохранение достигнутого уровня качества. Ку­линарную продукцию, доставляемую с заготовочных предпри­ятий на доготовочные и реализуемую потребителям вне пред­приятий общественного питания, упаковывают в, транспортную тару. Полуфабрикаты, кулинарные изделия, блюда (ох­лажденные и замороженные), которые потребитель покупает непосредственно на предприятии-изготовителе, в отделах ку­линарии и столах заказов, упаковывают в потребительскую тару.  Тара и упаковочные материалы в процессе хранения, транспортирования и реализации оказывают существенное влияние на сохранение качества кулинарной продукции. По­этому к упаковке предъявляют следующие требования: безо­пасность, совместимость, надежность, экономическая эффек­тивность и др.  Транспортируют кулинарную продукцию в соответствии с санитарными правилами перевозки скоропортящихся продук­тов. Особоскоропортящуюся продукцию перевозят в охлаждае­мом или изотермическом автотранспорте. На каждую машину должен быть оформлен санитарный паспорт. Условия и сроки хранения такой продукции регламентируются санитарными правилами (СанПиН 42-123-4117-86).  **Реализация кулинарной продукции**. Кулинарная продук­ция должна быть приготовлена такими партиями, которые мож­но реализовать в строго определенные санитарными правила­ми сроки. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже 75°С, соусы и вторые блюда — не ниже 65°С, холодные супы и напитки — не выше 14°С. Блюда, находящиеся на мармите или горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие хо­лодные закуски и напитки должны быть выставлены в порци-онированном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, ко­торые должны пополняться продукцией по мере ее реали­зации.  Не допускаются к реализации блюда, кулинарные изде­лия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студ­ни, заливные блюда и другие, особоскоропортящиеся холод­ные блюда; супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре; мясо отварное порционированное для супов, блинчики с мя­сом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы; со­усы; омлеты; картофельное пюре, макаронные изделия; ком­поты и напитки собственного производства. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 37 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна иметь удо­стоверение о качестве. Сроки хранения, указанные в удосто­верении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают время пребывания продукции на предприятии-изго­товителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортирования, хранения и реализации.  При производстве и реализации кулинарной продукции персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периоди­чески проходить медицинский осмотр в соответствии с дей­ствующими правилами.  **Утилизация отходов**, полученных при механической об­работке сырья, остатков пищи, кулинарной продукции с нару­шенными сроками реализации является завершающим этапом технологического цикла. Непищевые отходы могут направляться на промпереработку, например, кости крупного и мелкого ско­та. Пищевые отходы частично используются на самом пред­приятии (например, головы рыб, плавники, чешуя использу­ются при варке бульонов, ботва ранней свеклы — для приго­товления супов и т. д.), частично направляются на корм скоту. Остатки пищи, а также продукция с нарушенными сроками реализации используются для откорма скота или уничтожают­ся. Отправку их на специализированные предприятия по унич­тожению отходов контролируют представители санитарно-эпи­демиологического надзора.  **Технологические принципы производства кулинарной продукции**  ***Принцип безопасности***. Изменение форм собственности, предоставление предприятиям общественного питания боль­шой самостоятельности, отсутствие регулярного контроля за их работой со стороны вышестоящих организаций привели к тому, что этот принцип стал одним из наиважнейших. Физи­ко-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарной продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации. Разработка каждо­го нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться установлением показателей безопас­ности.  ***Принцип взаимозаменяемости***. Условия снабжения, се­зонность в поступлении продуктов часто обусловливают необ­ходимость замены одних продуктов другими (например, све­жих овощей — сушеными, помидоров — томатным пюре, мар­гарина — растительным маслом, натурального молока — су­хим). Замена допустима, если при этом не ухудшается каче­ство блюда, кулинарного, кондитерского изделия, и недопус­тима, если кулинарная продукция приобретает другой вкус, структурно-механические свойства, снижается пищевая цен­ность. Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного норматив­ными документами.  ***Принцип совместимости***. Он связан с принципом взаимо­заменяемости и часто — с принципом безопасности. Так, для многих молоко несовместимо с кислыми продуктами, огурца­ми (и свежими, и солеными), рыбой. Шпинат, щавель, ревень несовместимы с кисломолочными продуктами не только по вкусу, они уменьшают усвояемость кальция. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | | 2 – 91.01.01 К-63 | | | Лист | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| 39 | |
|  | | |  | | |  | | |  | |  | | |
| Несовместимость продуктов зависит от индивидуальных особенностей, привычек, национальных вкусов. Например, для большинства европейцев сочетание чеснока с рыбой неприем­лемо, а в еврейской кухне рыба с чесноком — одно из распро­страненных блюд. Прямых санитарных запретов на определен­ные сочетания продуктов нет. Указанный принцип учитывает также совместимость сырья с оборудованием и упаковкой.  ***Принцип сбалансированности***. Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизнен­но необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, уг­леводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волок­нах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансирова­ны, т. е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях. Не существуют продукты, полностью сбаланси­рованные по составу: один обладает высокой энергетической ценностью, другой — низкой; один содержит много белков, другой — мало белков, но большое количество углеводов и т. д. Одним из достоинств технологии приготовления пищи являет­ся возможность получения сбалансированной по составу кули­нарной продукции путем рационального подбора сырья, раз­работки рецептур и технологических процессов. Так, отварная капуста (цветная, белокочанная) содержит мало жиров, энер­гетическая ценность ее невелика. Но если капуста подана с соусом сухарным, польским или голландским, содержание жиров в блюде увеличивается, энергетическая ценность его! возрастает в 2—3 раза. Блюда из мяса и рыбы содержат много; белков, но мало углеводов, пищевых волокон, щелочных минеральных веществ, витамина С. Пищевую ценность мяса, рыбы дополняют овощные гарниры.  ***Принцип рационального использования сырья и отхо­дов***. Он предусматривает наилучшее использование потреби­тельских свойств сырья. Так, следует использовать крупнокус­ковые полуфабрикаты мяса в соответствии с их кулинарным назначением (для жарки, варки, тушения и т. д.); некоторые виды рыбы (лещ, сазан, вобла и др.) рекомендуется жарить, а не варить; молодой картофель лучше подать в отварном виде, а не использовать для приготовления пюре, супов и т. д.  При использовании пищевых отходов, вторичного сырья (вытопившийся жир с поверхности бульонов, отвары овощей, крупы, макаронные изделия и др.) можно говорить о малоот­ходной технологии.  ***Принцип снижения потерь питательных веществ и мас­сы готовой продукции****.* Этот принцип требует соблюдения ре­жимов тепловой кулинарной обработки (температура, продол­жительность нагрева). Так, при закладке овощей в кипящую воду потери растворимых веществ, и в первую очередь мине­ральных, снижаются на 20—30%. Снижению потерь массы мяса, птицы способствует жарка их в аппаратах с инфракрасным нагревом или на хорошо разогретой жарочной поверхности.  ***Принцип сокращения времени кулинарной обработки***. Известные в кулинарной практике способы интенсификации технологических процессов, как правило, одновременно спо­собствуют повышению качества готовой продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | |  | | |  | | | | |  | | | 2-91.01.01 К-63 | | | Л | |
|  |  | | |  | | |  | | | | |  | | | 44 | |
|  |  | | |  | | |  | | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Они вклю­чают: предварительное разрыхление структуры продуктов посредством замачивания сухих продуктов (грибы, бобовые, крупы, сухофрукты и др.), механического воздействия (отби­вание и рыхление мяса, измельчение его на мясорубке), хи­мического и биохимического воздействия (маринование и фер­ментативная обработка мяса) и др.; интенсификацию теплооб­мена посредством увеличения поверхности контакта с греющей средой (измельчение продуктов, нарезка их таким образом, чтобы площадь нагрева была наибольшей), повышения темпе­ратуры теплоносителя; использование электрофизических ме­тодов тепловой обработки продуктов (ИК-нагрев, СВЧ-нагрев).  ***Принцип наилучшего использования оборудования***. В соответствии с этим принципом машины и аппараты при не­обходимой производительности должны иметь невысокую энер­гоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтопригодными. Принцип с успехом ис­пользуется, например, на узкоспециализированных предприя­тиях (пончиковые, пирожковые).  ***Принцип наилучшего использования энергии***. Этот прин­цип означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции. Энергоемкость продукции можно охарактеризовать с помощью коэффициента энергоемкости, который определя­ется как отношение стоимости потребленной в производстве энергии к стоимости продукции. Энергоемкость можно сокра­тить путем использования современного менее энергоемкого оборудования, разумного сокращения энергоемких способов обработки продуктов, своевременного отключения энергии (ис­пользование аккумулированного тепла), строгого соблюдения технологических режимов.  При общей оценке технологического процесса следует учи­тывать также расход воды, трудовые и прочие затраты. | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 42 |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Практическая часть** | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |
| УО «МГТК» \_\_\_\_\_\_\_  (наименование организации-разработчика)  Утверждено приказом  От 15.04. № 1  **Технологическая карта №**  На кулинарную продукцию  «Судак по-парижски» \_  (наименование кулинарной продукции)  Акт контрольной проработки   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Расход сырья на 1 кг или 1 порцию готовой продукции, г** | | |  | | | **Брутто** | **Нетто** | | Судак | 478 | 244 | | Лук репчатый | 10 | 8 | | Петрушка(корень) | 10 | 8 | | Масса припущенной рыбы | - | 200 | | Шампиньоны свежие | 56 | 42 | | Лимон | 12 | 10 | |  |  |  | | Гарнир: |  |  | | Капуста цветная | 213 | 111 | | Масса отварной капусты | - | 100 | |  |  |  | | Соус: |  |  | | Сливки | 90 | 90 | | Вино | 10 | 10 | | Масло сливочное | 5 | 5 | | Мука пшеничная | 5 | 5 | | Масса соуса | - | 100 | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | | ***Итого сырья:*** |  |  | | ***Выход полуфабриката:*** |  |  | | ***Выход готовой продукции:*** |  | 200/10/100/100 |   **2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции**  Рыбу нарезают на порционные куски с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют репчатый лук, петрушку, специи и закрывают посуду | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |
| крышкой и припускают до готовности. Грибы варят и нарезают ломтиками. Цветную капусту промывают, кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в\_\_\_\_\_\_ небольшом количестве воды до готовности и откиывают. Для соуса: Пассерованную муку размешивают со сливочным маслом, разводят горячими кипяченными сливками и добавляют прокипяченное белое вино, все перемешивают. \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **3 Правила оформления, подачи блюда**  Подают на мелкой столовой тарелке, на рыбу сверху кладут нарезанные ломтиками\_\_\_\_ вареные грибы и оформляют ломтиком лимона. Гарнируют припущенной цветной капустой, соус подают отдельно.  **4 Характеристика изделия по органолептическим показателям**  *внешний вид:* На порционном куске рыбы ломтики вареных грибов и ломтик лимона, гарнирован цветной капустой.  *цвет:* рыбы светло-серый, соуса белый, капусты характерный.  *вкус, запах:* Рыбы-характерный для нее, ярко выраженный рыбно-грибной, соуса-характерный для входящих компонентов, капусты-ярко-выраженный,характерный *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *консистенция:*  Рыбы-мягкая, сочная, соуса-вязкая, капусты-упругая.\_\_\_  **5 Срок годности и условия хранения**  При температуре 70-75ОС, не более 2 ч.  **6 Сведения о пищевой и энергетической ценности**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергетическая ценность, ккал** | |  |  |  |  |   Семенихина А.А.  (подпись разработчика) (расшифровка подписи) | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |
| Лаборатория 12.04.10  (место проведения) (дата)  Акт  контрольной проработки блюда  Комиссией в составе:  Зав производством:\_Светоч Т.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Технолог\_\_\_Семенихина А.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Зам.зав.пр-вом\_\_Сокол О.Л\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Бухгалтер\_Андронов С.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Проведено контрольное изготовление 10 порций\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»Судак по-парижски»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  кулинарной продукции  Для контрольной проработки взято:   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование сырья | Вес брутто, г | Отходы при холодной обработке,% | Вес нетто,г | Вес полуфа-бриката,г | Потери при тепловой обработке,% | Вес готовой продукции,г | | Судак | 4780 | 49 | 2440 | 24440 |  |  | | Лук репчатый | 100 | 16 | 80 | 80 |  |  | | Петрушка(корень) | 100 | 20 | 80 | 80 |  |  | | Масса припущенной рыбы |  |  |  | 2440 | 18 | 2000 | | Шампиньоны свежие | 560 | 25 | 420 | 420 |  | 300 | | Масса варенных грибов |  |  |  | 420 | 29 | 100 | | Лимон | 120 | 17 | 100 | 100 |  |  | | Гарнир: |  |  |  |  |  |  | | Капуста цветная | 2130 | 48 | 1110 | 1110 |  |  | | Масса отварной капусты |  |  |  | 1110 | 10 | 1000 | | Соус: |  |  |  |  |  |  | | Сливки | 900 |  | 900 | 900 |  |  | | Вино | 100 |  | 100 | 100 |  |  | | Масло сливочное | 50 |  | 50 | 50 |  |  | | Мука пшеничная | 50 |  | 50 | 50 |  |  | | Масса полуфабриката |  |  |  | 1100 | 10 | 1000 | | Масса готового соуса |  |  |  |  |  | 1000 |   Подписи членов комиссии:  1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |
| Лаборатория 13.04.10  (место проведения) (дата)  Акт  контрольной проработки блюда  Комиссией в составе:  Зав производством:\_Светоч Т.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Технолог\_\_\_Семенихина А.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Зам.зав.пр-вом\_\_Сокол О.Л\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Бухгалтер\_Андронов С.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Проведено контрольное изготовление 10 порций\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»Судак по-парижски»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  кулинарной продукции  Для контрольной проработки взято:   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование сырья | Вес брутто, г | Отходы при холодной обработке,% | Вес нетто,г | Вес полуфа-бриката,г | Потери при тепловой обработке,% | Вес готовой продукции,г | | Судак | 4780 | 49 | 2440 | 24440 |  |  | | Лук репчатый | 100 | 16 | 80 | 80 |  |  | | Петрушка(корень) | 100 | 20 | 80 | 80 |  |  | | Масса припущенной рыбы |  |  |  | 2440 | 18 | 2000 | | Шампиньоны свежие | 560 | 25 | 420 | 420 |  | 300 | | Масса варенных грибов |  |  |  | 420 | 29 | 100 | | Лимон | 120 | 17 | 100 | 100 |  |  | | Гарнир: |  |  |  |  |  |  | | Капуста цветная | 2130 | 48 | 1110 | 1110 |  |  | | Масса отварной капусты |  |  |  | 1110 | 10 | 1000 | | Соус: |  |  |  |  |  |  | | Сливки | 900 |  | 900 | 900 |  |  | | Вино | 100 |  | 100 | 100 |  |  | | Масло сливочное | 50 |  | 50 | 50 |  |  | | Мука пшеничная | 50 |  | 50 | 50 |  |  | | Масса полуфабриката |  |  |  | 1100 | 10 | 1000 | | Масса готового соуса |  |  |  |  |  | 1000 |   Подписи членов комиссии:  1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |
| Лаборатория 11.04.10  (место проведения) (дата)  Акт  контрольной проработки блюда  Комиссией в составе:  Зав производством:\_Светоч Т.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Технолог\_\_\_Семенихина А.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Зам.зав.пр-вом\_\_Сокол О.Л\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Бухгалтер\_Андронов С.А\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Проведено контрольное изготовление 10 порций\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»Судак по-парижски»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  кулинарной продукции  Для контрольной проработки взято:   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование сырья | Вес брутто, г | Отходы при холодной обработке,% | Вес нетто,г | Вес полуфа-бриката,г | Потери при тепловой обработке,% | Вес готовой продукции,г | | Судак | 4780 | 49 | 2440 | 24440 |  |  | | Лук репчатый | 100 | 16 | 80 | 80 |  |  | | Петрушка(корень) | 100 | 20 | 80 | 80 |  |  | | Масса припущенной рыбы |  |  |  | 2440 | 18 | 2000 | | Шампиньоны свежие | 560 | 25 | 420 | 420 |  | 300 | | Масса варенных грибов |  |  |  | 420 | 29 | 100 | | Лимон | 120 | 17 | 100 | 100 |  |  | | Гарнир: |  |  |  |  |  |  | | Капуста цветная | 2130 | 48 | 1110 | 1110 |  |  | | Масса отварной капусты |  |  |  | 1110 | 10 | 1000 | | Соус: |  |  |  |  |  |  | | Сливки | 900 |  | 900 | 900 |  |  | | Вино | 100 |  | 100 | 100 |  |  | | Масло сливочное | 50 |  | 50 | 50 |  |  | | Мука пшеничная | 50 |  | 50 | 50 |  |  | | Масса полуфабриката |  |  |  | 1100 | 10 | 1000 | | Масса готового соуса |  |  |  |  |  | 1000 |   Подписи членов комиссии:  1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |
| **4. Заключение.**  Мировая кулинария основывается на многовековом опыте приготовления пищи, сформировавший традиционные приёмы обработки продуктов и рецептуры блюд. Они не случайны, не произвольны, а сложились под влиянием природных, экономических и социально-исторических факторов. Поэтому мировая кулинария в основном рациональна и соответствует правильному образу жизни человека.  Развитие национальной кухни неотрывно связано с тенденциями развития мировой кулинарии, достижениями в технологии производства кулинарной продукции, развитием науки и техники.  Работая над данной курсовой работой, я обобщил свои знания по мировой кухне, в особенности кухни Бразилии, с её неповторимыми и традиционными блюдами.  В ходе выполнения плана курсовой работы мною изучено история становления и развития бразильской кулинарии, особенности сырья используемого при приготовлении блюд, технологий их обработки, традиции в приёме пищи.  При написании курсовой работы мне помогали знания, полученные на смежных дисциплинах таких, как  1) стандартизация - изучает показатели качества и безопасности кулинарной продукции, различные методы исследования качества блюли полуфабрикатов.  2) технология приготовления пищи - имеет раздел, где описываются физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюда.  3) физическая и коллоидная химия, а также микробиология учит производить расчеты пищевой и энергетической ценности кулинарного изделия и блюда по его химическому составу.  4) оборудование предприятий общественного питания - учит какое оборудование имеет место быть на ООП в зависимости от его вида, категории и производительности и каким образом оно влияет на развитие и становление национальной кухни.  Кулинария, как живой организм эволюционирует, забирая всё новое, но основываясь на старом. | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.5**Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении блюда «Судак по-парижски»**  Мясо рыб отличается большим содержанием экстрактивных веществ. В мясе морских рыб их, как правило , больше, чем в мясе пресноводных, это придает блюдам из них более выраженный вкус.  Экстрактивные вещества рыбы в отличие от мясных содержат больше циклических и серосодержащих аминокислот и меньше креатина и креатинина. Специфический рыбный запах обусловлен обусловлен содержанием металаминов. Содержание липидов в рыбе колеблется от 0,2 до 28%, в их состав входят ненасыщенные жирные кислоты.  Мышечная ткань рыбы состоит из мышечных волокон. Эти волокна соединяются в зигзагообразные образования – *миокомы.* Мышечные волокна соединены в них коллагеном (эндомизий). Миокомы соединяются также коллагеновыми прослойками – септами (перемизий). Септы бывают поперечные и продольные.  Мышечные белки рыбы (саркоплазы и миофибриллы) более чувствительные к воздействию внешней среды, чем белки теплокровных животных.  Миозин и глобулин у рыб полностью денатурирует при замораживании, а при нагревании их денатурация начинается уже при температуре 20С.  Соединительная ткань рыбы (эндомизий и перимизий) состоит почти из одного коллагена, денатурация которого начинается уже при температуре 40С.  Кожа рыбы (эпимизий) также состоит в основном из коллагена. При нагревании его волокна денатурируют (свариваются), сокращаясь в длину. Это приводит к деформации кусков рыбы при жарке. Чтобы избежать этого , кожу на полуфабрикате надрезают в нескольких местах.  Потери массы при тепловой обработке рыбы составляют всего 18-20%. Объясняется это тем, что выпрессовывание воды мышечными белками частично компенсируется набухание коллагена. | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |
| **Список литературы:**  ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:  1. Кумагина Т.Г. «Национальная и зарубежная кухня» - Москва, Юнитин, 2005 г.  2. Кураж H.A., Вапельник Л.М. «Кухня разных стран» - Минск, 1986 г.  3. Титюнник А.И., Новоженов Ю.М., «Советская национальная кухня» - Мо­сква, 1990 г.  4. Похлебкин В.В. «Национальные кухни народов» - Минск, 1980 г.  5. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общест­венного питания» - Минск, 200Я г.  6. Кочерга А.И., Голиева Э.Г., Кочерга A.A. «Народная кухня» - Киев, 1994 г.  7. Рутович Т.В. «Кухня народов СССР» - Минск, 1987 г.  8. Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. «Зарубежная кухня» - Москва, 1990 г.  9. Похлебкин В.В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства» - Москва, 2004 г.  10. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - Минск, 1996 г., 2003 г. 11. Гюнтер Ланде, Хайнц Кноблох «Приятного аппетита. Кухня разных наро­дов» - Минск, 1993 г.  ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:  12. «Кухни стран мира» - Москва, 1993 г.  13. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России» - Спб. - Профессия, 2001 г.  14. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Ближнего зарубежья» - Спб. - Профессия, 2001 г.  15. Данилевская Е.В. «Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных и щелий для предприятий общественного питания всех форм собственности» - Москва, 2002 г.  16. «1 000 000 лучших рецептов мира» - Минск, 2003 г. | | | | | | |
|  |  |  |  |  | 2-91.01.01 К-63 | Л |
|  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |