ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Федеральное государственное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Российский государственный университет туризма и сервиса» в г. Самаре

Факультет заочного обучения и дополнительного образования

Кафедра технологии и организации питания

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

**Особенности питания и обслуживания туристов. Швейцарская кухня**

Выполнил студент

ТПОПз 5 курса А.Б.Тищенко

Преподаватель

К.П.Н. Зав. кафедрой Т.И.Симонова

Самара

2010

1. Характеристика Швейцарии, этнография страны, современное состояние традиций и культуры питания.

Швейцарская Конфедерация

Площадь: 41,3 тыс. км2.

Численность населения: 7 млн. человек (1998).

Государственный язык: немецкий, французский, итальянский.

Столица: Берн.

В этом государстве мирно уживаются четыре народа. Принципа нейтралитета страна придерживается и во внешней политике. Здесь находятся популярные горнолыжные курорты, производятся самые точные и дорогие в мире часы. Расположена в самом центре Европы. Не имеет выхода к морю; 3/4 границ — с Францией, Австрией и Италией — проходит по горным хребтам Юры и Альп и лишь с Германией и Лихтенштейном — по долине Рейною. В Швейцарии живут четыре народа: германо-швейцарцы, франко-швейцарцы, итало-швейцарцы и ретороманцы. Они различаются этническим самосознанием, языком и культурным своеобразием. Несмотря на неоднородный состав жителей, в стране нет острых этнических противоречий. По швейцарской конституции, все четыре народа равноправны, а их языки признаны национальными. Родной язык жителей каждой этнической области является в ее пределах основным разговорным, а также языком прессы, школьного образования и т. д.

Столица Швейцарии Берн основан в XII в., но столицей страны стал лишь в 1848 г. На обрывистом берегу реки возвышается громадное, но малопримечательное в архитектурном отношении здание Федерального дворца, где размещаются правительственные учреждения и парламент. Центральная часть города почти не изменилась с XVIII — XIX вв.: серо-зеленые дома с аркадами, башни — остатки крепостной стены, узкие улицы, множество старинных фонтанчиков, городская ратуша, воздвигнутая еще в XV в.

Около 2/3 территории занято горами. Здесь находится самая высокая часть Альп, главной горной системы Европы (высшая точка — пик Дюфур — 4634 м). Центр страны занят Швейцарским плоскогорьем. Особую прелесть ландшафту придают округлые зеленые холмы и крупные озера — Цюрихское, Невшательское, Женевское. Из-за сложности рельефа климатические условия в разных районах страны различны. В Альпах зимой температура опускается до -10... -12° С. В долинах и котловинах климат мягкий. Например, в кантоне Тессин, в так называемой Итальянской Швейцарии, в открытом грунте растут пальмы, магнолии и другие южные растения.

Швейцария — федеративная парламентская республика, федерация в составе 23 кантонов. В стране действует конституция 1874 г.. Глава государства — президент. Законодательный орган — Федеральное собрание, состоящее из двух палат: Национального совета и Совета кантов. Правительство — коалиционное, в него входят представители различных партий: Демократическо-христианской, Социал-демократической, Радикально-демократической, Швейцарской народной.

Пестрота этнического состава, своеобразие истории отражаются в материальной и духовной культуре. Тип и форму сельских поселений во многом определяет рельеф местности. Например, в районе Швейцарского плоскогорья преобладают большие деревни, а в горной местности — хутора из 1 — 5 дворов. Для большей части страны характерны дома, объединяющие жилые и хозяйственные постройки под одной крышей. Их планировка и конструктивные особенности по областям варьируются. [1]

2. Развитие и отличительные особенности местной кухни

Швейцарская кухня появилась в результате сложного, длительного и противоречивого развития под влиянием многих народов, проживающих в стране. Особенно велико влияние французской, итальянской и немецких кулинарных традиций. Отличительная особенность местной кухни - обилие сыра и кисломолочных продуктов, а также мяса с разнообразными приправами. Обязательно следует попробовать традиционное "фуа-гра" или "чиз фондю" - расплавленный в кипящем белом вине сыр "грюйер" или "эмменталь", приправленный специями. Есть, это блюдо, следует в горячем виде, обмакивая в сыр кусочки белого хлеба и обязательно "запивая" белым вином. Еще одно популярное сырное блюдо - "раклетт", представляющий собой особым образом поджаренный сыр с хрустящими маринованными огурчиками и картофелем в мундире. Крайне популярен "бернес платтер" - жареные кусочки говядины и свинины с зелеными бобами или кислой капустой, а также "люрих лешнетцелтес" - тонкие кусочки телятины в соусе. Повсеместно употребляются аппетитные сосиски всех видов, особенно славятся колбаски из кантонов Санкт-Галлен и Берн, а также огромные двухметровые сосиски из Цюриха, прекрасные беконы и специально приготовленный картофель "решти", который лучше всего подавать в сочетании с белой мюнхенской колбаской "братвурст". Швейцарский шоколад и десерты "хюхли" и "крепфли" также известны во всем мире. Стоит попробовать и специально приготовленный очень крепкий кофе "ристретто".

В южных кантонах используется практически только итальянская кухня с её "пастами", "пиццей", "карпаччо" "скампи" и "рисотто", с обилием зелени и оливкового масла.

Кухня Швейцарии пользуется заслуженным признанием у гурманов всего мира, и несмотря на сильное влияние соседей, у нее достаточно своих деликатесов. [2]

В сознании многих людей эта страна прочно ассоциируется с сыром и шоколадом, однако, эти продукты не главные в национальной кухне Швейцарии. Швейцария славится не только национальным и культурным разнообразием, но и богатым выбором блюд французской, немецкой и итальянской кухни. А вот блюда из расплавленного сыра - фондю и раклет - типично швейцарские. Фондю впервые начали готовить в Невшателе, используя местное вино, поэтому чаще всего это блюдо называют невшательским фондю. Тертый сыр (поровну - Эмменталь и Грюер) варят в белом вине, добавляют кукурузный или картофельный крахмал и вишневую водку кирш. В эту кипящую смесь макают кусочки хлеба, насаженные на вилку с длинной деревянной ручкой. Раклет - расплавленный сыр, который подают на хорошо прогретой тарелке.

Также стоит попробовать знаменитую рубленую телятину по-цюрихски с традиционным швейцарским картофелем "Rosti". В районе Женевского озера вам предложат традиционное филе окуня, обжаренное в масле. Филе подают с дольками лимона, а на гарнир - вареный картофель или обжаренный миндаль.

Очень необычен и вкусен густой овощной суп "Минестроне", в состав которого входят помидоры, фасоль, рис, картофель, морковь, горох, цветная капуста, лук-порей и тертый сыр "Сбринц" - швейцарский аналог пармезана. Суп "Минестроне" - традиционное блюдо в Тичино. Еще одно известное первое блюдо - Граубюнденский ячменный суп, приготовленный из копченой говядины, капусты, и, конечно же, ячменя.

Швейцарские вина, удивительные в своем многообразии, предлагают богатую палитру вкуса и свежесть ароматов. Вина, которые не укладываются в рамки имиджа винодельческих регионов. На большинстве международных конкурсов на сегодняшний день швейцарские вина очень часто получают высочайшие оценки и завоевывают главные награды. Эти достижения могут удивить, но они четко отражают революционное развитие виноделия в Швейцарии в последние годы и создание очень выразительных и оригинальных сортов вин. Швейцарские вина и пиво великолепны. Среди белых вин выделяются "Йоханниoберг", "Фердан", "Лавю", среди красных - "Ламей", "Корон" и "Дол". Хороши ликеры "Кирш", "Пфлюмли" и "Вильямин", но они очень крепкие.[3].

3. Рецепты некоторых блюд

Фондю «Нешатель»

Грюйер — 450 г Эмменталь — 225 г Вино белое сухое — 0,3 л Чеснок — 1 зубчик Сок лимонный — 1 чайная ложка Крахмал картофельный — 10 г Кирш — 1,5 столовые ложки Орех мускатный — 1 щепотка Перец черный молотый — по вкусу Горшок для фондю натереть изнутри чесноком. Сыры крупно потереть и перемешать в горшке. Поставить на средний огонь, добавить вино, лимонный сок и крахмал. Мешать деревянной ложкой, вырисовывая цифру 8, пока сыр не расплавится. Добавить кирш, перец и мускатный орех, держать на огне, пока масса не станет однородной. Затем поместить на горелку, где сыр должен постоянно кипеть. Макать кубики хлеба на длинных вилках. [4]

Фондю по-тесински

На 8 персон: 800 граммов сыра 1\2-1 стакан молока 4 ст. л. сливочного масла 1\2 ч. л. белого перца 1ч. л. сладкого красного перца 4 ст. л. нарубленного репчатого лука 1 ст. л. крахмала 1\2 стакана белого вина 200 граммов вишневого сока 800 граммов белого хлеба. Энергетическая ценность одной порции - 840 ккал. Натереть сыр и смешать его с молоком, маслом, перцем, красным перцем и репчатым луком. Поставить на плиту и хорошо разогреть. Смешать крахмал с небольшим количеством белого вина, добавить в сырную массу, залить вишневым соком и вскипятить. Нарезать хлеб кусочками. Хлеб нужно обмакивать в сырную массу и есть. [4]

Фондю по-бургундски

На 8 персон: 1 кг ростбифа или вырезки 100 мл кетчупа 4 ст. л. молока 4 ст. л. мякоти манго 2 ст. л. перечной пасты 2 ст. л. сливок по 1 ст. л. нарубленного эстрагона, петрушки и укропа 4 ст. л. майонеза 1 маринованный огурец 16 ст. л. кетчупа 16 фаршированных оливок 2 л дезодорированного растительного масла Энергетическая ценность одной порции 670 ккал. Нарезать мясо тонкими ломтиками по 3 см, смешать мякоть манго с перечной пастой и со сливками, смешать зелень с майонезом, нашинковать огурец и смешать его с 8 ст. л. кетчупа, нарезать оливки и смешать с остальным кетчупом. Разложить все приправы в розетки. Нагреть масло в металлической или эмалированной посуде до кипения. Использовать это масло для приготовления мяса во фритюре. С блюдом подать белый хлеб с бургундским вином. [4]

Фондю по-итальянски

На 8 персон: 300 граммов твердого сыра "Проволон" 100 граммов шампиньонов 800 граммов белого хлеба 300 граммов сыра "Рамгогонзола" 1 стакан молока 4 яйца 4 ст. л. сливочного масла 1\2 ч. л. белого перца 1\2 стакана итальянского белого вина. Энергетическая ценность одной порции - 625 ккал. Крупно натереть сыр, нарезать шампиньоны тонкими ломтиками. Нарезать хлеб одинаковыми кусочками. Расплавить сыр. Взболтать яйца с молоком и медленно влить в сырную массу. Огонь должен быть небольшим - сырная масса не должна нагреваться выше температуры 60 градусов. Постепенно добавлять в массу шампиньоны, масло и белое вино. Подать массу к столу. В нее нужно обмакивать белый хлеб. [4]

Фондю по-китайски

На 6 персон: 400 граммов телятины 500 граммов мяса птицы 400 граммов свинины 800 граммов телячьих почек 400 граммов печени 1 ч. л. соли 1.5 литра куриного бульона 100 граммов жирной грудинки 800 граммов сухого шерри. Энергетическая ценность одной порции - 475 ккал. Нарезать мясо, почки и печень тонкими ломтиками. Немного посолить. Разогреть бульон, добавить грудинку, нарезанную кубиками. Наколоть мясо на вилки и готовить в бульоне. К блюду можно подать белый хлеб и сухое белое вино. [4]

Пита

3 стакана муки 15 г дрожжей 3 столовые ложки масла 0,5 л молока около 1 стакана сахара 3 яйца 1 стакан белого вина Замесить тесто из 3 стаканов муки, 15 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве подогретой воды или молока, 1 столовой ложки масла, 0,5 л молока и 1 столовой ложки сахара. Вымесить тесто и дать ему подняться. Взбить 3 яйца с 1 стаканом белого вина и 1\2 стакана сахара. Добавить полученную смесь в тесто, размешать его и, дав подняться вторично, выложить готовое тесто в более глубокий противень или в круглую форму, смазанную маслом, поставить на 20 минут в сильно нагретую духовку. Затем вынуть, посыпать 2 столовыми ложками сахарного песка, положить сверху кусочки масла и допечь в средне нагретой духовке. [4]

Швейцарский суп с сыром

Рассчитано на 2—4 порции 2 ломтика белого хлеба 2 ст. ложки сливочного масла 1 л мясного бульона или воды 6—8 ст. ложек тертого эмменталъского сыра 1 стакан смеси молока и сливок 1\2 чайной ложки мелко нарубленной зелени петрушки. Ломтики белого хлеба нарезать кубиками и обжарить в сливочном масле. Добавить мясной бульон, тмин и поставить суп на небольшой огонь медленно кипеть в течение 10 мин. Добавить молоко и сливки, суп снять с огня и, осторожно помешивая, добавить в него сыр. Добавить соль и перец по вкусу. Посыпать зеленью петрушки и подать в горячем виде. [4]

Риб-ай стейки с яично-винным соусом

На 4 порции Филе говяжье — 900 г Вино белое сухое — 1/4 стакана Лук-шалот — 1 штука Листья эстрагона — 2 столовые ложки Желток яичный — 3 штуки Масло сливочное — 150 г Сок лимонный — 1 чайная ложка Соль — 1 чайная ложка Перец черный молотый — 1 чайная ложка Масло растительное — 70 мл Уксус винный белый — 1/4 стакана Для соуса смешать в кастрюле вино, уксус, мелко нарезанный лук-шалот, порубленные листья эстрагона (оставив 1 столовую ложку в резерве) и варить до тех пор, пока вино и уксус почти совсем не выпарятся, уменьшившись в объеме примерно до двух столовых ложек. Процедить жидкость через ситечко. Смешать желтки с процеженной винно-уксусной жидкостью в маленькой кастрюле, поставить на паровую баню и варить, постоянно помешивая, пока желтки слегка не загустеют. Добавить в желтки сливочное масло, предварительно разрезанное на 8 равных частей. Бросать масло по одному кусочку, терпеливо дожидаясь, пока каждая порция полностью не растает. В процессе добавления масла постоянно помешивать. Когда растает последний кусок масла, влить в жидкость 1 столовую ложку уксуса, лимонный сок, 1 столовую ложку эстрагона и по пол чайной ложки соли и перца. Все быстро размешать, снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 20 минут стоять в кастрюле с горячей водой. Филе говядины из реберной части разрезать на четыре части и посыпать солью с перцем. В горячую тяжелую сковороду щедро налить масло (так, чтобы было покрыто все дно) и, когда зашипит, выложить туда стейки. Обжарить мясо по 5 минут с каждой стороны. Готовые стейки вынуть из сковороды, накрыть фольгой и дать постоять 5 минут. Подавать мясо, полив ранее приготовленным соусом. Соус можно готовить одновременно с мясом и подавать сразу же, не дожидаясь пока он слегка остудится. [4]

Шницель из сыра

Сыр — 400 г Окорок свиной — 200 г Петрушка — 1 пучок Соль — по вкусу Перец черный молотый — по вкусу Яйцо — 3 штуки Мука пшеничная — 1 столовая ложка Сухари панировочные — 4 столовые ложки Масло растительное — 3 столовые ложки Помидоры — 4 штуки Лук репчатый — 1 головка Уксус — по вкусу Горчица — по вкусу Сахар — по вкусу Сыр нарезать толстыми ломтиками по 100 г, петрушку мелко порубить. Сыр запаниковать в зелени, посолить, поперчить и завернуть в тонко нарезанные ломтики вареного окорока. Смочить во взбитых яйцах и снова запаниковать в сухарях. Подготовленные шницели поместить на смазанную маслом горячую сковороду и жарить с обеих сторон по 3 минуты. Подавать с ломтиками помидоров и луком, сбрызнув смесью уксуса, горчицы, сахара, соли и растительного масла. [4]

Мангольд с золотистым изюмом по-швейцарски

6 порций Мангольд — 1,25 кг Масло оливковое — 1,5 столовые ложки Панчетта — 2 куска Лук репчатый — 1 головка Изюм светлый — 100 г Бульон куриный — 120 мл Соль крупная — по вкусу Орех мускатный — 1 щепотка Крупно нарезать зелень красного мангольда и бросить на раскаленную сковороду с оливковым маслом. Слегка пассировать. Туда же добавить нарезанный лук и панчетту. Обжаривать в течение 2-3 минут. Когда лук станет мягким, а панчетта подрумянится, добавить в сковороду нарезанные стебли мангольда и продолжить пассировку в течение 2-3 минут. Насыпать в сковороду изюм и смешать с мангольдом. Залить смесь бульоном, приправив солью и мускатным орехом. Довести жидкость до кипения, уменьшить огонь и готовить еще 15 минут. Но не дольше, иначе зелень может дать горечь. Подавать на стол горячим как основное блюдо и в качестве гарнира. [4]

Женевский соус

1 стакан мелко нарезанных грибов 2 ложки сливочного масла 1 пригоршня мелко рубленой зелени петрушки 2—3 зубка чеснока 1 ломтик черствого хлеба 1 стакан бульона (концентрата) 1 стакан красного вина В кастрюле разогреть 2 ложки сливочного масла, прибавить 1 стакан мелко нарезанных грибов, пригоршню зелени петрушки, 2—3 растертых зубка чеснока, 1 ломтик черствого хлеба (без корочки), мелко накрошенного, 1 стакан бульона (концентрата), 1 стакан красного вина. Смесь варят до мягкости грибов. Затем соус нужно процедить, заправить по вкусу солью и черным перцем. Подавать к вареному мясу или рыбе. [4]

Для туристов из Швейцарии рекомендуются:

из холодных закусок: масло сливочное, сыр; всевозможные колбасные изделия, буженина, колбаса украинская домашняя, ветчина; поросенок с хреном; отварные куры, гуси, утки; сельдь с гарниром; салаты из овощей, мяса рыбы; шпроты, сардины, икра, балык, сметана, кефир; яйца под майонезом, яйца всмятку.

из первых блюд: пюреобразные супы из цветной капусты, помидоров, гороха, риса, кур, дичи; бульоны с овощами, мясными крупяными гарнирами, пирожками, яйцом, омлетом; суп-лапша с курицей; суп крестьянский.

из вторых блюд: судак или осетрина, припущенная с овощами; судак по-киевски; свинина отварная и жареная с овощами; говядина тушеная и жареная, котлеты свиные, отбивные, шницель свиной, котлеты из филе кур, биточки по-киевски, биточки по-сельски, котлеты полтавские; сосиски, сардельки с тушеной капустой; яичницы, омлеты.

на десерт: компоты, кисели, желе, муссы; всевозможные запеканки с фруктами и сладким соусом; пирожные, печенье; фрукты, мороженое; кофе черный и с молоком.[5]

4. Рецепт на 7 дней

Понедельник.

Холодные закуски:

Пирамидки с паштетом

Закуска с сыром

Поросенок отварной с хреном

Супы:

Суп из сельдерея

Суп-пюре «Сен-Жермен»

Суп карри

Вторые горячие блюда:

Кальмары в сметанном соусе

Картофельная запеканка с мясом

Мясо шпигованное

Сырная запеканка

Сладкие блюда:

Шоколадные трюфели

«Кошачьи глаза»

Мазурка цыганская

Ореховые палочки

Напитки:

Крюшон с киви и клубникой

Коктейль банановый

Чай кабуд

Кофе «Латте»

Вторник.

Холодные закуски:

Тартинки хрустящие

Ньюбург из креветок

Крекеры с крабовым мясом

Супы:

Суп гороховый

Куриная чихиртма (густой куриный суп)

Суп из лука-порея и картофеля

Вторые горячие блюда:

Плов из кальмаров

Перепела фаршированные

Баранина фаршированная по-королевски

Запеканка пшенная с тыквой

Сладкие блюда:

Пакетики с сыром

Рулет «Пчелка»

Хрустящие орешки

Персиковая шарлотка

Напитки:

Коктейль апельсиновый

Напиток вишневый освежающий

Ароматизированный чай с молоком

Кофе «по-мексикански»

Среда.

Холодные закуски:

Крекеры с пастой из копченой скумбрии

Хрустящие тосты с грибами

Хлебные корзиночки

Супы:

Суп швейцарский из сыра

Томатный суп

Суп-пюре из птицы

Вторые горячие блюда:

Тефтели из кальмара

Цыплята с «золотыми» яйцами

Эскалоп с томатным соусом и чесноком

Мясная запеканка с баклажанами

Сладкие блюда:

Имбирно-ореховые палочки

Рогалики с орехами

Шарлотка

Желе из апельсинов

Напитки:

Клубничный боуль с мелиссой

Клубничный эликсир

Чай рябиновый

Кофе по-варшавски

Четверг.

Холодные закуски:

Бутерброды «Пикантные»

Бутерброды с брынзой и картофелем

Рыбные тартинки

Супы:

Суп из цветной капусты

Суп-пюре из зеленого горошка

Суп из спаржи

Вторые горячие блюда:

Фрикасе «Морское»

Куриная грудка в миндальной корочке

Шашлык «Хазани хоровац»

Миндальная запеканка

Сладкие блюда:

Булочки из заварного теста со сливками

Шоколадные прянички

Рогалики творожные с орехами

Ореховые шарики в карамели

Напитки:

Крюшон с апельсинами

Крюшон «Лимончик»

Чай «Антистресс»

Кофе с кокосом

Пятница.

Холодные закуски:

Горячий бутерброд «Ассорти»

Полосатый бутерброд с сыром и колбасой

Бутерброды «Витаминные»

Супы:

Чоудер

Суп-пюре с горошком

Вторые горячие блюда:

Ризотто

Утка, фаршированная клюквой

Свинина запеченная «Амадеус»

Запеканка с ягодами

Сладкие блюда:

Меренги

Хворост

Рулет бисквитный

Плюшки с корицей

Напитки:

Итальянский лимонный освежающий напиток

Коктейль «Фрукты в вине»

Чай с пряностями и мятой

Кофе с ячным желтком

Суббота.

Холодные закуски:

Бутерброд с сельдью

Большой бутерброд по-венгерски

Бутерброд «Роскошный»

Супы:

Суп картофельный с пикантными гренками

Суп-крем из помидоров с сыром моцарелла

Вторые горячие блюда:

Бризоль из кальмаров

Курица в дыне

Баранина со стручками фасоли и яйцом

Запеканка из цветной капусты

Сладкие блюда:

Хворост с творогом

Булочки «шанежки»

Крендельки с корицей

Крендель с миндалем

Напитки:

Арбузный фраппе

Напиток «Банановый»

Чай «Экспрессия»

Горячий шоколад с корицей

Воскресение.

Холодные закуски:

Бутерброд с плавленым сыром

Хлебные рулетики с перцем

Сырные тосты

Супы:

Суп греческий с лимоном

Суп из овсяной крупы с черносливом

Вторые горячие блюда:

Кальмары под соусом из черемши

Кусочки цыпленка с ананасом

Суфле из мяса с творогом

Запеканка с маслятами

Сладкие блюда:

Заварное кольцо с фруктами

Прянички

Коврижка медовая

Рулет бисквитный

Напитки:

Игристый фруктовый коктейль

Напиток из черники с корицей

Кофе «Офламерон»

Чай мятный по-мароккански

ПРИЛОЖЕНИЕ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

|  |
| --- |
| Фондю «Нешатель» |

Грюйер Эмменталь Вино белое Чеснок лимон Крахмал Кирш Перец мускат

сухое картофе черный ный

льный орех

Подача при t=75Со

Тереть на крупной терке

Тереть на крупной терке

чистить

Выжать сок

Натереть стенки горшка внутри

Смешать и выложить

Поставить на средний огонь

Мешать до однородной массы

Поставить на горелку для подачи

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №156

|  |
| --- |
| Поросенок отварной с хреном |

(наименование блюда)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

|  |
| --- |
| Поросенок отварной с хреном |

|  |
| --- |
| Кафе |

вырабатываемое

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

|  |
| --- |
| Поросенок отварной с хреном |

Для приготовления блюда используют

следующее сырье

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование используемого сырья | Нормативная документация |
| Поросенок | ГОСТ 7727-77 |
| Огурцы свежие | ГОСТ 1726-85 |
| Хрен (корень) | РСТ РСФСР 357-77 |
| Сметана | РСТ РСФСР 372-73 |
| Сахар | ГОСТ 12569-85 |
| Соль | ГОСТ Р 51574-2000 |

3. РЕЦЕПТУРА

|  |
| --- |
| Поросенок отварной с хреном |

3.1 Рецептура блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта | Масса нетто на 10 порций |
| Поросенок | 166 | 133 |  | 1,33 |
| Огурцы свежие | 125 | 100 |  | 1,0 |
| Хрен (корень) | 13,67 | 8,75 |  | 0,0875 |
| Сметана | 16,25 | 16,25 |  | 0,162 |
| Сахар | 0,37 | 0,37 |  | 0,004 |
| Соль | 0,37 | 0,37 |  | 0,004 |
| Выход блюда |  |  | 100/75/25 |  |

4. Технологический процесс

4.1 Поросят завертывают в салфетку или пергамент, перевязывают, заливают холодной водой и варят пои слабом кипении 50-60 минут. В конце варки кладут соль(8-10 г. на 1л. бульена). Сваренного поросенка охлаждают в бульоне, разрубают вдоль на две части, которые потом нарубают поперек по1-2куска на порцию.

4.2 Свежие огурцы после промывки нарезают дольками.

4.3 Хрен натирают на мелкой терке. В сметану добавляют хрен и заправляют солью и сахаром.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 На блюдо укладывается поросенка, по кругу блюда укладывают гарнир сверху поливают соусом.

5.2 Температура подачи блюда должна быть не более 14°С.

5.3 Срок реализации блюда – реализуется сразу после окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: Отварной поросенок

Консистенция: Упругая.

Цвет: Соответствует входящим компонентам.

Вкус: Соответствует входящим компонентам.

Запах: Соответствует входящим компонентам.

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 23,55

Массовая доля жира, % (не менее) -

Массовая доля соли, % (не менее) 0,19

6.3 Микробиологические показатели: соответствуют приложению к ГОСТу Р 50763-95.

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 28,8 | 5,7 | 3,8 | 181,93/762,29 |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

|  |
| --- |
| Бутерброд с сельдью |

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

|  |
| --- |
| Бутерброд с сельдью |

|  |
| --- |
| Кафе |

вырабатываемое

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

|  |
| --- |
| Бутерброд с сельдью |

Для приготовления блюда

используют следующее сырье

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование используемого сырья | Нормативная документация |
| Сельдь | ГОСТ 815-2004 |
| Масло сливочное | ГОСТ 37-91 |
| Лук зеленый | РСТ РСФСР 750-88 |
| Хлеб | ГОСТ 5670-96 |

3. РЕЦЕПТУРА

|  |
| --- |
| Бутерброд с сельдью |

Рецептура блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта | Масса нетто на 10 порций |
| Сельдь | 63 | 30 |  | 0,3 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  | 0,1 |
| Лук зеленый | 6 | 5 |  | 0,05 |
| Хлеб | 30 | 30 |  | 0,3 |
| Выход блюда |  |  | 75 |  |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (2004г).

4.2 Сельдь соленая разделывается на филе, затем нарезается на тонкие кусочки. Лук зеленый шинкуется. Масло сворачивается в виде розы. Хлеб нарезается порционно.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 По кроям хлеба укладывают 2-3 кусочка сельди, посередине кладут лук, масло сливочное

5.2 Температура подачи блюда должна быть не более 14°С.

5.3 Срок реализации блюда – реализуется сразу после окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: Филе сельди, лук не увядший, масло в форме цветка.

Консистенция: Нежная

Цвет: Соответствует входящим компонентам.

Вкус: Сельдь с маслом сливочным.

Запах: Соответствует входящим компонентам.

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 54,2

Массовая доля жира, % (не менее) 13,3

Массовая доля соли, % (не менее) -

6.3 Микробиологические показатели: соответствуют приложению к ГОСТу Р 50763-95.

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 3,4 | 8,7 | 18,8 | 163,8/686,32 |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 956

|  |
| --- |
| Желе из апельсинов |

(наименование блюда)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

|  |
| --- |
| Желе из апельсинов |

|  |
| --- |
| Кафе |

вырабатываемое

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

|  |
| --- |
| Желе из апельсинов |

Для приготовления блюда

используют следующее сырье

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование используемого сырья | Нормативная документация |
| Апельсины | ГОСТ 4427-82 |
| Сахар | ГОСТ 12569-85 |
| Кислота лимонная | ГОСТ 908-2004 |
| Желатин | ГОСТ 11293-89 |
| Сметана(36%) | РСТ РСФСР 372-73 |
| Рафинадная пудра | ГОСТ 22-94 |
| Вода | ГОСТ 4151-72 |

3. РЕЦЕПТУРА

|  |
| --- |
| Желе из апельсинов |

Рецептура блюда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса готового продукта | Масса нетто на 10 порций |
| Апельсины | 45,5 | 20,0 |  | 2,0 |
| Сахар | 16,0 | 16,0 |  | 1,6 |
| Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |  | 0,01 |
| Желатин | 3,0 | 3,0 |  | 0,3 |
| Сметана(36%) | 18,0 | 18,0 |  | 0,18 |
| Рафинадная пудра | 2,0 | 2,0 |  | 0,02 |
| Вода | 72,0 | 72,0 |  | 7,2 |
| Выход блюда |  |  | 100/20 |  |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1—1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6—8 раз.

4.2 С апельсинов снимают цедру, отжимают сок. Сельдь соленая разделывается на филе, затем нарезается на тонкие кусочки. Лук репчатый нарезается кольцами.

4.3 В чистую охлажденную посуду наливают на 1/3 ее объема холодную сметану и взбивают до тех пор, пока не образуется густая, пышная и устойчивая пена. В сметану добавляют при помешивании рафинадную пудру.

4.4 В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок Далее в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают от 0 до 8 °С..

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Желе, украшают взбитыми сливками.

5.2 Температура подачи блюда должна быть не более 8°С.

5.3 Срок реализации блюда – реализуется после окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: Желе - прозрачное. Сливки - не отекшие.

Консистенция: Желеобразная

Цвет: Желтоватый со взбитыми сливками.

Вкус: Соответствует входящим компонентам.

Запах: Соответствует входящим компонентам.

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 29,85

Массовая доля жира, % (не менее) -

Массовая доля соли, % (не менее) -

6.3 Микробиологические показатели: соответствуют приложению к ГОСТу Р 50763-95.

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
| 4,8 | 6,7 | 34,5 | 225,9/946,52 |

Используемая литература

[1] ru.m.wikipedia.org/wiki/швейцария.

[2] http://www.1001recept.com/worldwide/fondu.htm/

[3] http://iswiss.ru

[4] http://eda.afisha.ru/recipe/5164

[5] В.В. Архипов Е.И. Иваникова «Гостинично-ресторанный сервис:особенности культуры и традиций питания народов мира»

ГОУВПО «МГУС»2006.

[6] http://www.millionmeny.ru/rus/recipes/collection/drecip 257/

[7] WWW.docom.ru

[8] Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. МОСКВА, ЭКОНОМИКА 1982

[9] И.М. Скурихина В.А. Тутельяна «Химический состав российских пищевых продуктов». Москва. Деле Принт 2002.