**ВВЕДЕНИЕ**

«Сыр - это повзрослевшее молоко», - писал в 1937 году англичанин Эдвард Бьюнярд в своей книге «Наслаждение Эпикура». Автор в данном случае допускает определённую поэтическую вольность, а более точно, сыр образуется из плотных частиц, которые появляются в молоке по мере его созревания. Это созревание быстрое, о чём свидетельствует скорость, с которой прокисает свежее молоко. Сыроварение  - это способ контролирования и изменения процесса с целью получения продукта, способного к созреванию вместо простого гниения.

Первая ступень в сыроварении - свёртывание: разделение молока на мягкие кусочки творога и жидкую сыворотку; творожные кусочки состоят из свернувшегося казеина - главного молочного белка  - и жира, находящегося в казеине. Сыворотка состоит из различных протеинов плюс сахар, минералы и вода. Лишь небольшое количество сыров, таких как «мисост» и «рикотта», приготавливаются путём нагревания сыворотки до тех пор, пока не произойдёт коагуляция содержащегося в ней твёрдого вещества; отправной точкой для приготовления других сыров является творог.

1. **КЛАССИФИКАЦИЯ БЛЮД, АССОРТИМЕНТ**
	1. **Классификация блюд**

По способу тепловой обработки:

* Отварные блюда
* Жаренные
* Запеченные

По консистенции:

* Жидкие
* Пюреобразные

По характеру потребления:

* Закуски (холодные и горячие)
* Супы
* Горячие
* Сладкие блюда
* Напитки
* Мучные, кулинарные и кондитерские изделия

По термическому состоянию:

* Горячие
* Холодные
	1. **Ассортимент**

**Холодные блюда и закуски**

* [Сырные шарики с виноградом](http://harch.ru/zakuski/syrnye-shariki-s-vinogradom) (творожный сыр, твердый сыр, фисташки, виноград, специи по вкусу)
* Сыр, маринованный со специями (сыр «Фета», чеснок, перец стручковый красный, оливковое масло, соль, перец душистый, итальянские травы)

**2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСОБЕННОСТЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ**

Сыр — конечный продукт переработки творога, прошедший различные стадии созревания и выдержки, а затем получивший покрытие или тару, специально приспособленную для хранения этого продукта длительное время.

Сыры приготавливают из овечьего, козьего, коровьего, лошадиного, ослиного, верблюжьего молока: из цельного, снятого, обезжиренного, сыворотки, из смеси цельного и снятого молока, цельного и сыворотки, из различных комбинаций всех этих видов молочных продуктов.

Разнообразны и способы обработки сыров: их выдерживают в рассолах в бурдюках, в кувшинах, в деревянных бочках, в известковых ямах, в ларях с овсяной мукой, в горных пещерах с особым климатом и т. д. и т. п. Сыры обрабатывают различной микрофлорой, в результате чего они приобретают не только разный запах, вкус, консистенцию, но и характерный цвет – белый, желтоватый, желтый, светло-коричневый, коричневый, серый, черный, зеленовато-бирюзовый, голубой с прожилками, красновато-палевый или почти синий.

**2.1 Характеристика сырья**

**Эдамский сыр**

Традиционная форма этого сорта сыра «голова» или «шар».  Эдамский сыр - твердый нарезной сорт. Вкус Эдама напоминает ореховый, больше зрелость сыра - сильнее аромат.

**Чеддер**

Чеддер твердый сыр. Настоящий, истинный чеддер имеем ореховый и слегка острый и кисловатый привкус.

## Тофу

Этот соевый сыр один из самых древних, традиционно вырабатываемый натуральный продукт из сои. Тофу превосходит мясо по белковой ценности. Тофу не содержит жиров, богат кальцием, белками, железом, тофу быстро перенимает вкус продукта, вместе с которым его используют. По консистенции различают твердые сильно спрессованные тофу и мягкие нежные которые легко нарезать ломтиками. Чем соевый сыр плотнее, тем больше в нем белка. По своей структуре соевый сыр напоминает адыгейский и сулугуни. Тофу едят свежим, разогретым на пару или в микроволновой печи, обжаренным во фритюре, соленым и маринованным, копченым. Подойдет свежий тофу в десертах, салатах в сочетании с соусами, приправами.

**2.2 Приготовление и оформление сырной тарелки**

Под «Сырной тарелкой» подразумевается изысканная подача нескольких сортов сыра в менажнице, на большой круглой деревянной доске-тарелке, или на подносе. Заключается изысканность в расположении сыра по сортам и оформлении фруктами или орехами. Сыр выкладывают по часовой стрелке, начиная выкладку от половины часа, и от менее острых сортов к более острым, пряным по запаху и вкусу сыров.

Для оформления полноценной сырной тарелки необходимо как минимум 5, 6 сортов сыра, нарезанных кусочками по 25, 40 г. Укладывать один сорт от другого не слишком близко.

В центр сырной тарелки можно положить, орехи, груши, виноград. Они послужат хорошей переменой между отдельно взятыми сортами сыра и непременно будут служить украшением подачи сырной тарелки.

**3 МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

**3.1** **Меню предприятия**

В зависимости от типа предприятия, от контингента потребителей и приятных форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

* Меню со свободным выбором; меню заказных блюд;
* Меню комплексного завтрака, обеда, ужина;
* Меню дневного рациона;
* Меню диетического питания;
* Меню детского питания;
* Банкетное меню;
* Меню тематических мероприятий;
* Меню бизнес-ланча
* Специальные виды меню: блюда от шеф-повара, дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнении к основному, меню для гурманов.

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода, цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. Разработанное меню со свободным выбором предоставлено в приложении А.

**Меню со свободным выбором блюд** составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно предоставляет собой перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для супов в меню, как правило, проводится цена порции и полу порции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

**Меню банкетов** составляют в каждом конкретном случае при приеме заказа с учетом пожелания заказчика, вида банкета и времени его проведения.

**Меню бизнес-ланча** составляют в ресторанах для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время (как правило с 12 до 16 ч.). для бизнес-ланча используют полуфабрикаты собственного производства. Этот вид меню предназначен для участников деловых переговоров, а также служащих из ближайших офисов ,банков.

**3.2 Особенности приготовления блюд**

**Сырные шарики с виноградом**

Виноград промыть, обсушить и удалить семена. Твердый сыр натереть на мелкой терке, смешать с творожным сыром и охладить в холодильной камере. Фисташки очистить от скорлупы и измельчить с помощью ножа. Формуют сырные шарики внутри с виноградом и панируют в фисташках. Готовые шарики охлаждают в холодильной камере 1 - 1,5 часа.

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ**

**4.1** **Составление технологических карт**

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указывают на лицевой стороне:

* название предприятия общественного питания, в котором разрабатывается карта;
* наименование блюда или изделия;
* номер и вариант рецептуры;
* норма вложения сырья массой брутто и нетто на одну и две порции (для лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания»);
* норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготавливаемых в котлах определенной вместимости или на то количество порций или изделий, которое наиболее часто готовят на данном предприятии питания (для поваров горячих цехов);
* указывается выход блюда.

На оборотной стороне приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда; требования к оформлению, подаче, реализации и хранению блюда или изделия; характеризуются показатели качества. Указывается разработчик карты, дата разработки карты.

В данной курсовой работе разработаны две технологические карты на суп из трех видов сыра и мороженное из маскарпоне, представленные в приложении Б.

**4.2 Составление технико-технологических карт**

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

* Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовывать данное блюдо.
* Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
* Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.
* Нормы закладки сырья массой брутто и нетто на 1 порцию, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
* Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия – «Санитарными правилами и условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).
* Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели качества блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.) Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик, утверждает директор предприятия общественного питания.

В данной курсовой работе разработаны две технико-технологические карты на блюдо «Эларджи» и на холодную закуску «Сырная тарелка», представленные в приложении В.

**4.3 Составление технологических схем**

В ходе выполнения курсовой работы составлены две технологические схемы на блюдо «Мешочки из молодой мацареллы» и чизкейка «Филадельфия», которые представлены в приложении Г.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В данной курсовой работе рассмотрены вопросы приготовления и оформления блюд из сыра в современной кухни. Для достижения поставленной цели были проанализированы современные технологические приемы приготовления и подачи блюд из сыра.

В ходе работы разработаны две технологические карты на блюда из сыра, две технико-технологические карты и составлены две технологические схемы приготовления блюд из сыра.

Согласно индивидуального задания к курсовой работе выполнена слайд-презентация «Блюда из сыра в современной кухне».