

УДК 664.4

**КОРРЕКТИРОВКА РЕЦЕПТУРЫ В ТЕХНОЛОГИИ БЛЮДА
«МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ»**

**Федотова Д.М., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Лифанова С.П., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: мясо, второе блюдо, общественное питание.

Работа посвящена изучению технологии приготовления и корректировке рецептуры блюда «Мясо по-французски»

Введение. Общественное питание является одной из социально организованных форм удовлетворения потребностей человека. С повышением уровня жизни населения возрастает желание потребителя питаться разнообразной, качественной и полезной продукцией в условиях общественного питания [1]. Объясняется это тем, что из-за нехватки времени граждане не могут питаться дома, и благодаря современным технологиям индустрия общественного питания становится доступной. Высокая конкуренция между предприятиями общественного питания заставляет изыскивать прогрессивные способы и средства в управлении производством, внедрять информационные технологии и использовать современные математические методы, направленные на рациональное использование сырья [2].

В индустрии общественного питания большое значение имеют мясные блюда, занимающие особое место в рационе. Блюда из мяса это источник белка, который отлично усваиваются организмом человека. Мясные блюда считаются сложными в их приготовлении [3].

Целью исследования являлось изучение, технология и корректировка рецептуры блюда «Мясо по-французски» в условиях кафе «Кураж», пользующее особой популярностью. «Veau Orloff» в переводе с французского «Телятина по-Орловски» - оригинальное название блюда «Мясо по-французски» [4].

Материалы и методы исследования. Исследования проводились согласно классическим методикам: ГОСТ Р 50763-2007, ГОСТ Р 53104-2008; **ГОСТ 31988-2012**; ГОСТ 31778-2012; ГОСТ 31761-, ГОСТ 11041-88.

Результаты работы. Для приготовления блюда и корректировки рецептуры в технологию включали следующие операции: подготовка мяса

свинины - сыря - свиную вырезку нарезали на порционные куски, толщиной 40-50мм, отбивали, добавляли соль, перец, нарезали: картофель и помидор кружочками, лук репчатый полукольцами. Для соуса майонез соединяли с мелкорубленным чесноком. На противень смазанный жиром, выкладывали слоями продукты – мясо, лук, затем на лук укладывали картофель, последним слоем выкладывали кружочки помидоры, поливали соусом. Тепловая обработка: запекали блюдо в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течение 30-40 минут, затем вынимали из шкафа, посыпали тертым сыром и снова запекали в течение 10 минут.

Бракераж и полнота вложений сырья для приготовления мясного второго блюда являются значимыми в технологии.

«Особенность разработки новых и фирменных блюд основана на подборе сочетания продуктов, их новизны, кулинарных достоинств, возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья и полуфабрикатов, пищевых добавок и специй, снижение производственных потерь и составление рецептуры» [5].

Была рассчитана калорийность блюда с определением содержания пищевых веществ в одной порции (таблица 1). Анализируя таблицу, отмечаем, что физико-химический состав блюда «Мясо по-французски» содержание белков и углеводов уменьшилось на 0,8 грамм, жиров на 1,4 грамма.

Таблица 1 – Расчет содержания пищевых веществ

№ п/п	Продукты	Содержание основных пищевых веществ в 1 порции, г		
		Белки	Жиры	Углеводы
1	Свинина (вырезка)	11,3	4,1	–
2	Картофель	0,7	1,4	5,7
3	Лук репчатый	0,3	–	1,8
4	Помидоры	0,2	0,04	0,8
5	Сыр твердый «Российский»	1,2	1,5	–
6	Майонез	0,3	5,0	0,3
7	Чеснок	0,1	–	0,1
8	Итого	14,1	12,0	8,7
9	Потери при тепловой обработке, %	6	12	9
10	Потери при тепловой обработке, г	0,8	1,4	0,8
11	Содержание пищевого вещества, с учетом потерь, г	13,3	10,6	7,9

Таблица 2– Пищевая и энергетическая ценность шампиньонов для блюда «Мясо по-французски»

№ п/п	Наименование	на 100 г продукта	на 1 порцию
1	Белки, г	4,3	1,3
2	Жиры, г	1,0	0,3
3	Углеводы, г	0,4	0,12
4	Энергетическая ценность, ккал	20	8,4

Таблица 3 – Экономическая эффективность приготовления блюда

№ п/п	Продукты	Брутто		
		Масса, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб.
1	Свинина (вырезка)	85	350,0	29,7
2	Картофель	50	28,0	1,4
3	Лук репчатый	27	26,0	0,7
4	Помидоры	31	140,0	4,3
5	Сыр твердый «Российский»	6,5	280,0	1,8
6	Майонез	15	110,0	1,7
7	Чеснок	3	129,0	0,4
	Итого	-	-	40,0
	Итого с наценкой	-	-	120,0

Таблица 4– Экономическая эффективность приготовления блюда с корректировкой

№ п/п	Наименование продукта	Брутто		
		Масса, г	Цена, руб/кг	Стоимость, руб
1	Свинина (вырезка)	85	350,0	29,7
2	Шампиньоны	75	258,0	19,4
3	Картофель	50	28,0	1,4
4	Лук репчатый	27	26,0	0,7
5	Помидоры	31	140,0	4,3
6	Сыр твердый «Российский»	6,5	280,0	1,8
7	Майонез	15	110,0	1,7
8	Чеснок	3	119,0	0,4
	Итого	-	-	59,4
	Итого с наценкой	-	-	178,2

В корректировке рецептуры блюда «Мясо по-французски» использовали грибы шампиньоны, так как они хорошо сочетаются со свиной, оттеняя, вкус друг друга, а также с картофелем и сыром.

Для сравнительной оценки экономической эффективности блюда «Мясо по-французски» произведен расчет его себестоимости по обычной рецептуре и с добавлением шампиньонов (таблицы 3 и 4).

Корректировка рецептуры блюда показала, что добавление шампиньонов увеличило затраты на сырье - 19,4руб. на 1порцию, при возрастании стоимости одной порции блюда «Мясо по-французски» на 38,8руб.

Таким образом, корректировка блюда «Мясо по-французски» в условиях кафе «Кураж» за счет включения грибов шампиньонов согласно расчетам повышает его экономическую эффективность, снижает себестоимость.

Библиографический список:

1. Лагунова, А.Ф. Суп, как перспективное направление общепита/А.Ф. Лагунова// В мире научных открытий: материалы Международной студенческой научной конференции. 2017. С. 190-192.
2. Лифанова, С.П. Практико-ориентированное обучение студентов / Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Гуляева Л.Ю// Инновационные технологии в высшем образовании: материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. 2016. С. 184-186.
3. Узаков, Я.М. Исследование мясного сырья / Я.М. Узаков, В.А. Буцин // Мясная индустрия.– 2010. - №1. – С 41-44.
4. Скурихина, И.М. Химический состав Российских пищевых продуктов: Справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2002. – 236с.
5. Долматова, И.А. Разработка рецептуры блюд из мяса индейки с применением пароконвектомата / И.А.Долматова, А. А. Быстрова, Н.А. //Молодой ученый. -2016. — №12. — С. 255-258.

CORRECTION OF RECIPE IN THE TECHNOLOGY OF DISHES “MEAT IN FRENCH”

FedotovaD.M.

Keywords: *meat, second dish, public food consumption,*

Work is sanctified to the research the technology of cooking and adjustment of the recipe of the dish “Meat in French”