

Урок по ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Группа 23 ПК

Дата проведения урока 13.05.2020 г

Практическая работа: Ознакомление с ассортиментом приправ, оценка качества по стандарту.

- 1. ПРИПРАВЫ (майонез, хрен столовый, горчица пищевая столовая).**
- 2. Поваренная соль.**
- 3. Пищевые кислоты.**

Порядок выполнения работы:

1. Запишите тему и план работы.
2. Ассортимент приправ (майонез, хрен столовый, горчица пищевая столовая), соли, пищевых кислот и оценка качества по стандарту. Изучите характеристику приправ, соли, пищевых кислот. Письменно выполните предложенные после теоретической части задания.

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

Теоретическая часть

1. ПРИПРАВЫ

Приправы – это продукты, способные значительно изменить вкус пищи, в которую их добавляют (пищевые кислоты, готовые соусы, хрен, столовая горчица и др.).

Приправы в отличие от пряностей используют в больших количествах. Кроме того, в отличие от пряностей, имеющих исключительно растительное происхождение, в состав приправ могут входить продукты растительного происхождения, неорганические соли и другие компоненты

В качестве приправы для улучшения вкуса пищи используют **майонез, маслины, оливки, каперсы, столовый хрен и столовую горчицу.**

Майонез. Это сметанообразная мелкодисперсная эмульсия типа «масло в воде», приготовленная из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, вкусовых добавок и пряностей. Майонез применяется в качестве приправы для улучшения вкуса и усвояемости блюд.

Сырьем для производства майонеза являются: растительные жиры (подсолнечное, соевое, кукурузное, арахисовое, хлопковое, оливковое); сухой яичный порошок или сухой желток; молоко сухое (цельное, обезжиренное); сливки сухие; сухая молочная сыворотка; крахмал кукурузный (стабилизатор); вкусовые добавки (сахар, соль, уксусная кислота, порошок горчицы); пряности (тмин, перец черный молотый), консерванты (лимонная, сорбиновая кислота); вода питьевая.

В зависимости от калорийности майонезы бывают следующих видов: высококалорийные (жирность более 55 %) — майонез «Провансаль», «Молочный»; среднекалорийные (жирность 40 ... 55 %) — майонез «Любительский», «Весна» (с укропом), «Дружба», «Ароматный»; низкокалорийные (жирность 40 % и менее) — майонез «Салатный», «Московский».

По качеству майонез должен иметь однородную сметанообразную консистенцию с единичными пузырьками воздуха и частиц добавленных пряностей. Вкус майонеза нежный, слегка острый, с привкусом и запахом внесенных добавок. Цвет желтовато-кремовый, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Упаковывают в стеклянные банки, тубы из алюминия, бумажные пакеты с полимерным покрытием. Хранят майонез при температуре от 0 до 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % от 6 до 8 мес.

Маслины. Это плоды вечнозеленого оливкового дерева. Цвет их от черного до коричневого. Поверхность блестящая. Вкус соленый. Консистенция мясистая, нежная. Массовая доля соли 6...7 %, жира до 55 %.

Оливки. Это незрелые плоды оливкового дерева. Цвет их зеленый. Консистенция плотная. Вкус остро-горьковатый. Массовая доля соли 3...4 %.

Маслины и оливки бывают солеными и маринованными. Используют их как закуску, для супов и салатов.

Каперсы. Это почки нераспустившихся цветов каперсника или веточки вместе с цветами. Почки провяливают, солят или маринуют, расфасовывают в стеклянную тару вместимостью от 0,5 до 3 л. Вкус каперсов кисловатый. Их применяют для приготовления первых и вторых блюд, а также соусов.

Хрен столовый. Его готовят из натертого корня хрена или катрана с добавлением соли, сахара, уксуса, свеклы и т. д. Его вырабатывают в

следующем ассортименте: столовый; столовый со свекольным соком; столовый с морковью; столовый с майонезом.

Цвет хрена столового белый с различными оттенками или с цветом применяемых добавок. Вкус и запах острые, свойственные данному продукту и добавкам, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная, хорошо измельченная, кашицеобразная; допускаются грубые частицы по всей массе в количестве не более 3 % и незначительное отслаивание заливки. Массовая доля сахара от 7 % в столовом хрене до 8 % в хрене столовом со свекольным соком. Массовая доля поваренной соли 2 ... 2,4 %.

Фасуют хрен столовый в стеклянные банки вместимостью от 0,25 до 0,5 л и в алюминиевые тубы по 50 ... 250 г. Для предприятий общественного питания допускается фасовать хрен в стеклянные банки вместимостью до 3 л. Хранят хрен столовый при температуре 10 °С в течение 15 сут со дня выработки. В кулинарии хрен столовый подают к мясным, рыбным блюдам.

Горчица пищевая столовая. Ее готовят из горчичного порошка 1-го сорта, залитого кипятком, настоянного и заправленного солью, сахаром, уксусом, растительным маслом и пряностями.

В зависимости от применяемых добавок выпускается горчица «Русская», «Столовая», «Ароматная», «Домашняя», «С хреном», «С чесноком». Вкус и запах горчицы «Русской» — среднеострые, слабопряные, «Столовой» — острые. Консистенция однородная, мажущаяся. Цвет желтый, допускается коричневатый оттенок. Массовая доля жира от 8 % в горчице «Русской» до 6 % в «Столовой». Массовая доля соли от 1,3 % в «Ароматной» до 2,5 % в остальных видах горчицы. Фасуют готовую горчицу в стеклянные банки. Хранят горчицу в сухих помещениях при температуре 10 ... 12 °С в период с октября по апрель в течение 90 сут, с мая по сентябрь — 45 сут. В кулинарии столовую горчицу подают к мясным холодным блюдам.

2. ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ

Поваренная соль является природным кристаллическим продуктом, состоящим из соединения хлористого натрия NaCl (97...99,7 %) и незначительной примеси других минеральных солей (MgCl₂, CaCl₂ и др.). В составе чистого хлористого натрия на долю натрия приходится 39,4 %, на долю хлора — 60,6 %.

Поваренная соль среди всех вкусовых продуктов занимает первое место. Кроме того, она играет большую роль в организме человека: участвует в водно-солевом обмене, в образовании соляной кислоты желудочного сока, регулирует осмотическое давление в клетках человека и т. д. В организме человека содержится около 500 г хлористого натрия. Суточная потребность в поваренной соли составляет 10 ... 15 г.

По происхождению и способу производства различают поваренную соль: каменную (40 % от общего производства), которую добывают из недр земли шахтным или открытым способом; она содержит 98...99 % чистого NaCl; выварочную, которую получают упариванием добываемых из недр земли естественных рассолов (из самопроизвольно растворенной каменной соли) или искусственных рассолов (растворение каменной соли водой, нагнетаемой в недра земли до солевого пласта); она содержит 99,7 % NaCl; самосадочную, которую добывают со дна соленых озер (Баскунчак) и тщательно промывают от примесей; садочную, которую получают (в незначительном количестве) путем выпаривания воды океанов, морей, озер; она содержит много минеральных примесей в виде солей MgCl₂, CaCl₂.

По обработке поваренную соль подразделяют на мелкокристаллическую (выварочная), размер кристаллов 0,5 мм; молотую (каменная, самосадочная, садочная), размер кристаллов 0,8 мм (помол № 0), 1,2 мм (помол № 1), 2,5 мм (помол № 2), 4,5 мм (помол № 3); немолотую — в виде глыбы или зерен до 40 мм; йодированную — мелко-кристаллическая соль, обогащенная йодистым калием (25 г на 1 т соли).

По качеству поваренную соль подразделяют на четыре сорта: **экстра, высший, 1-й и 2-й**. По органолептическим показателям соль должна быть белого цвета, допускается серовато-желтый или голубоватый оттенок в 1-м и 2-м сортах. Вкус чисто соленый, запах должен отсутствовать, йодированная соль имеет слабый запах йода. По физико-химическим показателям соль должна содержать хлористого натрия (на сухое вещество) по сортам (не менее): экстра — 99,7 %, высший — 98,4 %, 1-й — 97,7 %, 2-й — 97 %. Массовая доля влаги выварочной соли в зависимости от сортов составляет от 0,1 % (сорт экстра) до 5 % (2-й сорт).

На предприятия общественного питания поваренная соль поступает упакованной в бумажные пачки по 1 кг, уложенными в ящики по 20 кг, и многослойные бумажные мешки по 40 ... 50 кг.

Хранят соль в сухих складских помещениях при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха 70 %.

3. ПИЩЕВЫЕ КИСЛОТЫ

На предприятиях общественного питания чаще всего в процессе приготовления блюд используют лимонную и уксусную кислоты.

Лимонная кислота ($C_6H_8O_7 \cdot H_2O$). Она содержится во многих плодах (цитрусовых, клюкве, гранатах, ананасах), придавая им кислый вкус.

Пищевую лимонную кислоту получают, как правило, путем лимонно-кислого брожения сладких отходов сахарного производства — патоки (меласса), вызванного плесневыми грибами (*Aspergillus niger*). Кроме того, лимонную кислоту выделяют из растительного сырья (лимоны, листья махорки, отходы ананасов и т. д.), в котором она находится в большом количестве.

Пищевая лимонная кислота — это продукт в виде мелких или крупных кристаллов, бесцветных или слабо-желтого цвета, без запаха, с выраженным кислым вкусом, на ощупь сухой, сыпучей консистенции, хорошо растворимый в воде. Содержание лимонной кислоты должно быть не менее 99,5 ... 100 %.

На предприятия общественного питания лимонная кислота поступает в тканевых мешках, в ящиках из гофрированного картона, в трехслойных бумажных мешках с вкладышами из полиэтилена массой 10 ... 40 кг.

Хранят лимонную кислоту в сухих складских помещениях при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха не выше 65 % до 1 года. Используют лимонную кислоту в кулинарии для подкисления сладких блюд.

Уксусная кислота (CH_3COOH). Она поступает на предприятия общественного питания в виде уксусной эссенции и столового уксуса.

Уксусная эссенция содержит 70 % уксусной кислоты, получают ее путем гидролиза древесины.

Столовый уксус бывает 3-, 6- и 9%-ной концентрации. Его получают путем сбраживания слабых спиртовых растворов уксусно-кислыми бактериями.

Уксусная эссенция и уксус представляют собой прозрачные бесцветные жидкости с резким запахом и кислым вкусом, без слизи, плесени, осадка и помутнения.

На предприятия общественного питания эту продукцию поставляют в герметично закрытых стеклянных бутылках от 200 г (уксусная эссенция) до 500 г (столовый уксус). Используют для заправки супов, соусов, маринадов.

Хранят уксусную эссенцию и столовый уксус в сухих складских помещениях при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха 70 % до 1 мес.

Задание 1. Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

1. Как получают выварочную соль?

а) выпаривают морскую воду;

б) выпаривают озерную рапу;

в) выпаривают подземные рассолы или рассолы, полученные нагнетанием воды в подземные соленосные пласты;

г) растворяют каменную соль в воде, а затем выпаривают полученный рассол.

2. Как называется соль, добытая из отложений на дне соляных озер?

а) каменная;

в) озерная;

б) садочная;

г) самосадочная.

3. Соль какого помола имеет самые крупные кристаллы?

а) № 0;

в) № 1;

б) № 3;

г) номер помола и размер кристаллов не взаимосвязаны.

4. На какие товарные сорта подразделяется соль?

а) экстра, высший, первый, второй;

в) экстра, высший, первый, второй, третий;

б) высший, первый, второй;

г) высший, первый, второй, третий.

5. Как называется соль, которую выпускают с добавлением соединений йода?

а) диетическая;

в) профилактическая;

б) лечебная;

г) специальная.

6. Какие виды кислот выпускаются промышленностью для использования при приготовлении пищи в домашних условиях?

- а) уксусная, лимонная, молочная; в) уксусная, лимонная, яблочная;
б) уксусная, лимонная; г) уксусная, лимонная, винная.

7. Что является основным сырьем для получения столовой горчицы?

- а) горчичный порошок; в) горчичное масло;
б) семена горчицы; г) все перечисленное.

Задание 2. Вставьте пропущенные слова и цифры.

1. Приправы – это продукты, которые используются для изменения ...
2. Соль – это природный кристаллический (Напишите химическую формулу).
3. По происхождению и способу производства соль бывает: (Перечислите виды).
4. Соль, которая добывается из недр земли, где она залегает пластами, называется
5. Выварочную соль получают выпариванием
6. Соль, добываемая со дна соляных озер, называется
7. Молотая соль выпускается следующих помолов: № ... – № ... , из них № ... имеет самые мелкие кристаллы.
8. Майонезы вырабатывают (Назовите минимум три вида).
9. Уксусная кислота бывает в продаже в виде ... и
10. Столовый хрен готовят из натертого корня хрена с добавлением (Перечислите минимум три компонента).
11. Для изготовления столовой горчицы используют горчичный порошок, ...
12. Плоды вечнозеленого оливкового дерева -