

Департамент образования и науки Брянской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования

Бобуновой Алёны Алексеевны

Специальность 050601
Музыкальное образование
Курс 2, группа 421
Форма обучения очная

Кулинария. История кулинарии

Реферат

Научный руководитель
Космачёв В.А. _____

Кулинария. История кулинарии

Реферат

Клинцы
2019

Содержание

<i>История развития кулинарии</i>	2
<i>Технология приготовления холодного блюда</i>	3
<i>История блюда</i>	3
<i>Таблица 1. Состав нетто</i>	3
<i>Первичная обработка продуктов</i>	3
<i>Приготовление</i>	4
<i>Подача:</i>	4
<i>Рисунок 1. Рассольник</i>	5
<i>Требования к качеству:</i>	5
<i>Технология приготовления 2-го блюда</i>	5
<i>Таблица 2. Состав нетто</i>	7
<i>Первичная обработка</i>	7

История развития кулинарии

Еда является основной потребностью человечества, но от первобытных времен, когда люди питались примитивной едой, сейчас это превратилось в целое искусство. Этот период времени был тяжелым и мучительным, было достаточно как взлетов, так и падений. Еду то превозносили к чему-то божественному, то считалось неприличным даже говорить о ней при посторонних. К примеру, в Спарте, как во времена мира, так и во времена войны питались очень скромно и не предавали еде особого значения, а рядом в Афинах приготовление еды превратили в великое искусство.

В Древнем Риме искусство кулинарии достигло своего пика именно благодаря поварам-грекам. Со временем, кулинары стали очень уважаемыми людьми, с их мнением считались, их советы принимались во внимание.

Во времена царствования Людовика XIV пришел расцвет французской кухни, которая и по сей день не упускает своих позиций.

В наше время, кулинария также важна. Существует множество кулинарных теле- и радио - передач. Все люди любят вкусно поесть, и многим нравится готовить самостоятельно.

Вообще кулинарией считается одна из самых древних сфер деятельности человека. Все первые кулинарные рецепты, связанные с приготовлением пищи, основывались на жарке в золе, на открытом огне и на раскаленных камнях. Это самый первый способ тепловой обработки пищи. Уже намного позже начали варить еду, и вместе с тем связано появление кулинарных рецептов на основе данного способа приготовления пищи.

Все рецепты кулинарии и различные способы обработки пищи появлялись со временем в результате постоянной эволюции, олицетворяя опыт всех народностей. Пища отражает очень древнюю связь, которая объединяет все живое – и человека, и всю окружающую нас природу.

Сейчас уже кулинарию классифицируют на народную и профессиональную (это народная, только усовершенствованная).

В России основоположником кулинарии считается Д.Каншин, а вообще очень много известных деятелей увлекались этим искусством приготовления пищи - А.Дюма, С.Боттичелли, Леонардо да Винчи, В.Одоевский.

Технология приготовления холодного блюда

1. Кальмары под майонезом
2. Технология приготовления 1 блюда
3. Рассольник домашний

История блюда

Рассольники известны на Руси с XV века (тогда они назывались калья). Огуречный рассол в калье мог заменяться лимонной кислотой. Сейчас кальей называют слабокислые супы с рыбой.

Таблица 1- Состав нетто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Капуста	80г
Картофель	180г
Морковь	40г
Петрушка (корень)	60г
Сельдерей (корень)	20г
Лук репчатый	40г
Лук - порей	40г
Огурцы солёные	60г
Маргарин столовый	20г
Бульон или вода	750г
ВЫХОД	1000г

Первичная обработка продуктов

Капуста - Для удаления загрязненных и загнивших листьев их отрезают от кочерыжки, затем от частично поврежденных листьев удаляют испорчен-

ные части. Если капусту используют для фарширования или для изделий, приготавливаемых из целых листьев, например, голубцов, то кочерыжку вырезают из кочана так, чтобы не нарушилась его целостность. Капусту, предназначенную для нарезки, разрезают на две или четыре части, а затем вырезают кочерыжку. Шинкуют соломкой

Картошка - Картофель после сортировки и обмывания очищают в картофелечистках или вручную. При очистке в машине на клубнях остаются глазки, которые затем дочищают вручную желобковым ножом. При очистке картофеля вручную желобковым ножом одновременно очищают кожицу и удаляют глазки. Нарезают брусочками

Морковь и петрушка - морковь очищают так же, как и картофель. Длинную тонкую морковь и петрушку очищают только вручную, так как в машине эти овощи ломаются. После очистки корнеплоды еще раз обмывают, соломкой морковь, а петрушку шинкуют

Репчатый лук очищают, срезая у луковицы шейку, донце и снимая сухие листья (рубашку). нарезают соломкой

Соленые огурцы-очистить, нарезать ломтиками

Приготовление

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-7 минут пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до готовности вводят специи, соль.

Подача:

При подаче в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень. Температура подачи не ниже 75(С.



Рисунок 1- Рассольник

Требования к качеству:

Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блески жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные.

Вкус - огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон - бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей - мягкая, огурцов - слегка хрустящая.

Технология приготовления 2-го блюда

Плов с изюмом

История Плова

Блюдо является очень древним, происхождение блюда вряд ли может быть достоверно установлено. Можно предположить, что принципы приготовления плова сложились на Ближнем Востоке и в Индии не ранее II—III веков до нашей эры, то есть с началом возделывания риса на Ближнем Востоке. Рис культивировался в Китае ещё ранее, однако принципы приготовления риса в

китайской и японской кухне позволяют сделать вывод, что это блюдо не было заимствовано оттуда. Вполне вероятно, что корни плова следует искать в Индии, где издревле существуют похожие рисовые, но вегетарианские блюда, очевидно дополненные мясом уже в древней Персии. В пользу этого, кстати, может говорить повсеместно сохранившаяся традиция подкрашивать плов шафраном или куркумой. Сведения о плове, как о праздничном блюде, имеются в источниках IX—X веков, упоминания о плове (под названием «пилав») содержатся в памятнике средневековой арабской литературы Тысяча и одна ночь. Очевидно, что принцип приготовления блюда распространялся с востока, особо был принят и развит в Средней Азии, причём именно там сложился наиболее распространённый способ приготовления плова. Слово «плов» имеет персидское происхождение и было упомянуто в биографии Александра Македонского как блюдо, которым его угощали в Бактрии, провинции Персии, и [источник не указан 170 дней].

В современности блюдо стало одним из самых (если не наиболее) популярных на Ближнем и Среднем Востоке, Средней Азии, отчасти в Закавказье. Плов распространился через Турцию в Восточную Европу, на Балканы, где также приобрёл национальные особенности.

В Западной Европе плов, или точнее, сведения о блюде, появился в конце XVII века. Впечатления о блюде, но не его рецепт были привезены во Францию посланниками королевского двора вернувшимися из Турции, которые остались в восхищении от блюда и описали его вкус и составляющие королевским поварам, которые, не зная методики приготовления и используя типичные приёмы французской кухни (отваривание, а затем обжаривание мяса в сливочном масле, отваривание риса в молоке и смешивание его с желтками) не смогли его приготовить, превратив плов в некую кашу с мясом и соусом, получившую название миротон. Это блюдо было забыто в Западной Европе только в XIX веке, когда настоящий рецепт был завезён французскими инженерами, строившими Суэцкий канал

На востоке плов употребляется повседневно, при этом существенные события никогда не обходятся без специально готовящегося плова — свадебного, поминального, по поводу рождения детей и т. п. В повседневной жизни приготовлением плова заняты женщины; плов для какого-либо события готовят мужчины или специально приглашаемые мастера по приготовлению плова — ашпазы.

Таблица 2 - Состав нетто

ПОЗИЦИЯ	КОЛИЧЕСТВО
Крупа рисовая	100г
Масло растительное	40г
Лук репчатый	45г
Морковь	80г
Изюм	50г
Укроп и петрушка	8г
Специи	1г
ВЫХОД	380г

Первичная обработка

Рис - перебрать. промыть раза 3-4

Лук репчатый - очищают, срезая у луковицы шейку, донце и снимая сухие листья (рубашку). нарезают полукольцами

Морковь - очищают только вручную, так как в машине эти овощи ломаются. После очистки корнеплоды еще раз обмывают, нарезают соломкой

Укроп, петрушка - петрушку очищают только вручную, после обмывают. Шинкуют

Изюм – перебирают и промывают

Приготовление -

Подготовленную рисовую крупу замачивают в течении 1,5-2 часов в подсоленной воде в комнатной температуре.

Нарезанный полукольцами репчатый лук обжаривают с жиром до коричневого цвета, после чего кладут нарезанную соломкой морковь, добавляют

соль, воду (соотношение воды и риса 1:1), специи. Ровными слоем по всей поверхности котла, закладывают подготовленный рис и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10-15 минут до готовности риса сверху закладывают перебранный и промытый изюм закрывают крышкой и доводят до готовности в течении 30-40 минут.



Рисунок 2 - Плов