

Содержание

Введение

1. Технология приготовления блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

1.1 Характеристика и пищевая ценность блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

1.2 Технология приготовления блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

1.2.1 Ассортимент блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

1.2.2 Приготовление блюд из натурального мяса с элементами оформления и подачи

1.2.3 Требования к качеству. Сроки хранения

2. Анализ деятельности ресторана-пивоварни “Пражский дворик”

2.1 Общая характеристика предприятия общественного питания

2.2 Организация производства продукции

2.2.1 Организация работы горячего цеха и рабочего места

2.2.2 Санитарно-гигиенические требования к персоналу

2.3 Оборудование предприятия общественного питания

2.4 Организация труда в горячем цехе ресторана

3. Совершенствование обслуживания посетителей ресторана-пивоварни “Пражский дворик”

3.1 Разработка меню

3.2 Разработка технико-технологической карты авторского блюда

3.3 Пути совершенствования технологии приготовления блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

Заключение

Список используемых источников

Введение

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании.

Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления. Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны. Индустрия массового питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания. Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

Актуальность темы заключается в том что, блюда из натурального мяса в ресторанах с европейской кухней занимают не последнее место в потреблении человека. И как, и другое современное блюдо нуждается в совершенствовании технологии приготовления и расширения ассортимента.

Целью данной работы является исследование и расширение ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из натурального мяса, а так же разработка и приготовление авторского блюда.

В соответствии с поставленной целью передо мной стояли следующие задачи:

1. Изучение ассортимента, биологической ценности и технологии приготовления блюд из натурального мяса.
2. Ознакомление со структурой ресторана-пивоварни “Пражский Дворик”, его характеристикой, организацией выпуска продукции и оснащением оборудованием.
3. Разработать, технико-технологическую карту авторского блюда и предложить пути совершенствования технологии приготовления продукции.

1. Технология приготовления блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

1.1 Характеристика и пищевая ценность блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

Пищевые продукты различны по химическому составу, перевариваемости, характеру воздействия на организм человека, что надо учитывать при построении меню и выборе оптимальных способов кулинарной обработки продуктов. Продукты питания характеризует их пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

Пищевая ценность – общее понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность).

Более высока пищевая ценность продуктов, химический состав которых в большей степени соответствует принципам сбалансированного питания, а также продуктов – источников незаменимых пищевых веществ.

Современные представления о количественных и качественных потребностях человека в пищевых веществах отражены в концепции сбалансированного питания. Согласно концепции, в процессе нормальной жизнедеятельности люди нуждаются как в необходимом количестве энергии, так и в определенных комплексах пищевых веществ: белках, аминокислотах, углеводах и жирах, жирных кислотах, минеральных солях, микроэлементах, витаминах, причем многие из них являются незаменимыми, то есть не вырабатываются организмом.

Значит, с одной стороны, пищевой продукт должен выполнять функции «топлива», компенсирующего наши энергетические затраты на физическую и умственную работу, с другой, обеспечивать нас веществами, необходимыми для биологического роста организма. Мясо как раз и является одним из таких

продуктов. Уникальность мяса в его высокой энергоемкости, сбалансированности аминокислотного состава белков, наличии биоактивных веществ и высокой усвояемости. А с потребительской точки зрения это сырье, из которого можно приготовить тысячи разнообразных блюд, удовлетворяющих запросы любого гурмана.

Состав и свойства мяса зависят от породы и пола убойного животного от способа его содержания, упитанности, рациона кормления, а также от условий убоя и холодильной обработки. Мясо молодняка отличается менее интенсивным запахом и светлее, чем у взрослых животных, не столь жесткое и жирное.

Мясо свинины поступает в реализацию в виде полутуш, а подсвинки и поросята - в виде туш. В зависимости от толщины шпика в спиной части над остистым отростками позвонков между 6 и 7 - м ребрами (без учета толщины шкуры) свинину подразделяют на категории:

I - беконная (имеет хорошо развитую мышечную ткань, на поперечном разрезе грудной части на уровне между 6 и 7 - м ребрами не менее двух прослоек мышечной ткани); II - мясная - молодняк; III - жирная; IV - для промышленной переработки; V - мясо поросят.

Свинину различают также на отрубы I - го и II-го сорта. К I сорту относят лопаточную и спинную (корейку) части, грудинку, поясничную часть с Пашиной и заднюю часть (окорок), выход отруба 96 % туши. Ко II сорту относят рульку и голяшку; выход отруба - 4 % туши. Не допускается к реализации, а идет на промпереработку свинина IV категории; замороженная не более одного раза; свинина, полученная от хряков.

Мясо свиней по полу разделяется на мясо хряков (некастрированные самцы), мясо боровов (кастрированные самцы) и мясо свиноматки. Мясо хряков грубое, имеет темно - красный цвет, неприятный специфический запах. Используется только для промышленной переработки (колбасы, свинокопчености, полуфабрикаты, консервы). Мясо свиней тоже считается одним из важных поставщиков полноценных белков в питании здорового, а

нередко и больного, человека.

Технологический процесс механической обработки мяса состоит из ряда последовательных операций: размораживание, обмывание и обсушивание; разделка туш (деление на отруба, их обвалка, выделение крупнокусковых частей, жиловка и зачистка мяса, приготовление полуфабрикатов). Полутушу для обвалки разделяют на 7 частей (рис 1).

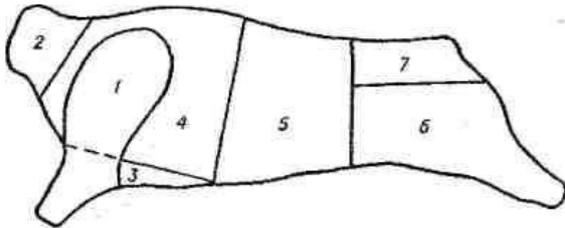


Рис. 1 Схема разделки полутуш: 1 - лопаточная часть; 2 - шейная часть; 3 - грудная часть; 4 - спинно-реберная часть; 5 - поясничная часть; 6 - тазобедренная часть; 7 - крестцовая часть.

Первичная обработка мяса. Оттаивание. При замораживании мяса из клеток мышечной ткани выделяется часть влаги (мясной сок), которая замерзает в межклеточном пространстве. При оттаивании выделившийся мясной сок вместе с растворимыми в нем ценными питательными веществами частично поглощается клетками обратно. Количество сока, поглощенного клетками, зависит от способа оттаивания. Процесс оттаивания мяса можно вести медленно и быстро, крупными и мелкими кусками, но лучше всего применять медленное оттаивание туш или крупных их частей. При медленном оттаивании туш или их крупных частей мышечные волокна почти полностью впитывают выделившийся мясной сок и тем самым восстанавливают свои первоначальные качества. Правильно оттаянное мясо почти не отличается от мяса охлажденного. В предприятиях мясной промышленности мясо, предназначенное для медленного оттаивания, помещают в специальные камеры, в которых туши или их части подвешивают на луженые крючья так, чтобы они не соприкасались друг с другом. В

течение 3—4 суток температуру в камере постепенно повышают от 0 до 8°. Мясо считается оттаявшим, когда температура в его толще достигает 0—4°.

Вырезка представляет собой мышцы, расположенные вдоль поясничных позвонков (с внутренней стороны). Толстый ее конец (головка) прилегает к подвздошной кости и мышцам задней ноги. Для отделения вырезки ее подрезают у позвоночника по всей длине. Толстый конец вырезки (головку) отрезают от подвздошной кости и мышц задней ноги. Кулинарные свойства зачищенных частей туш. Полученные в результате обвалки и зачистки части туш крупного рогатого и мелкого скота представляют собой полуфабрикаты крупными кусками. Дальнейшее использование каждой зачищенной части мяса определяют по ее пищевой ценности и кулинарным свойствам, которые зависят от количества и вида соединительной ткани, содержащейся в мясе. Вырезка, тонкий и толстый край имеют небольшой процент соединительной ткани, поэтому при жарке они быстро размягчаются.

Лопатка, боковая и наружная части задней ноги содержат значительное количество соединительной ткани и размягчаются при продолжительной варке или тушении.

Шея, пашина, покромка от туш низкой упитанности имеют до 80% соединительной ткани. Поэтому эти части туши перед тепловой обработкой измельчают на мясорубке либо варят целиком. Покромку иногда варят с костями и используют для супов. Полуфабрикаты крупными кусками могут быть использованы непосредственно, т. е. без какой-либо дополнительной обработки, для варки и тушения, а некоторые из них и для жарки. При использовании для других кулинарных изделий из них предварительно готовят полуфабрикаты в виде отдельных порций или более мелких кусков.

Обработка костей. Очищенные от мяса кости измельчают, чтобы при тепловой обработке они лучше вываривались. Трубчатые кости не дробят, у них отпиливают утолщенную часть, а «цевку» (трубку) оставляют целой, так как при такой разделке жир хорошо вываривается

Вырезка, тонкий и толстый края, верхняя и внутренняя части задней ноги говядины имеют мало соединительной ткани. Поэтому их используют для жаренья, в процессе которого они быстро размягчаются.

Лопатка, боковая и наружная части задней ноги содержат значительное количество соединительной ткани и размягчаются при продолжительной варке или тушении.

Шея, пашина и покромка туш животных низкой упитанности, кроме свинины, имеют до 80 % соединительной ткани. Поэтому эти части перед тепловой обработкой подвергают механическому измельчению на мясорубке. При приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов мясо режут поперек волокон. Куски, нарезанные таким образом, после тепловой обработки меньше деформируются и хорошо разжевываются. Чтобы разрыхлить жесткие полуфабрикаты и сделать их поверхность гладкой, порционные куски отбивают плоской, слегка увлажненной стороной тупки. При этом стремятся слегка сгладить поверхность мяса и придать куску определенную форму.

Человек получает с мясом и мясными продуктами все необходимые ему минеральные вещества. Особенно богата мясная пища фосфором, серой, железом, натрием, калием; кроме того, в мясе содержатся микроэлементы – медь, кобальт, цинк, йод.

Правильное питание – важнейший фактор здоровья, оно положительно сказывается на работоспособности человека и его жизнедеятельности и в значительной мере определяет длительность жизни, задерживая наступление старости.

Необходимо еще и еще раз подчеркнуть, что правильно организованное питание и хорошие пищевые продукты имеют решающее значение для укрепления здоровья всего населения, для лечения больных и предупреждения болезней. Поэтому для обеспечения дальнейшего укрепления здоровья человека и в полном соответствии с последними данными науки о питании нужно развивать нашу пищевую промышленность,

расширять общественное питание, улучшать работу всех предприятий, вырабатывающих пищевые продукты и готовые кулинарные изделия.

Для правильной организации питания необходимо знать, что значение для человека отдельных пищевых веществ и отчетливо представлять себе потребность в них в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий.

1.2 Технология приготовления блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

1.2.1 Ассортимент блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

Рестораны, предлагающие блюда европейской кухни, по своему количеству превосходят заведения с любыми другими национальными кухнями, будь то модная японская, популярная итальянская или экзотическая тайская. Мы давно уже привыкли к словосочетанию «европейская кухня», но что это такое и «с чем ее едят», мы вряд ли сможем сразу ответить. А все потому, что единой европейской кухни как таковой не существует. Это собирательное понятие, придуманное, кстати, в России, которым у нас обозначают национальные блюда стран Европы. А их, согласитесь, немало, и у каждой – свои уникальные кулинарные особенности. К примеру, англичане употребляют в пищу много мяса: телятину, говядину, баранину, нежирную свинину, но мясо у них никогда не рубится, а всегда подается целым куском. А немцы, напротив, – известные любители колбас и сарделек, а также всяческих бутербродов. Мясо они предпочитают тушить или отваривать, но не жарить. Итальянцы любому мясу предпочтут рыбу и морепродукты и особо гордятся собственной пастой, которую в России чаще называют макаронами. И, тем не менее, все эти кухни объединяет одно – все они европейские. Несмотря на заметные гастрономические различия в национальных кухнях, в Европе в последнее время наблюдается тенденция

смешивания кулинарий. Однако ни один расположенный в Европе ресторан не укажет в своем меню – «предлагаем блюда европейской кухни». А у нас таких заведений немало. По тому же пути целесообразнее идти человеку, который стремится понять, что же такое европейская кухня, – просто найти ее отличие от всех других. Например, от Восточной ее отличает значительно меньшее количество применяемых специй и приправ. Европейцы всегда стремились сохранить вкус каждого компонента. Кстати, врачи утверждают, что европейская кухня куда полезнее. В Восточной кухне пища часто обжаривается в различных соусах, а это не только притупляет вкус продукта, но и делает его вредным для здоровья. В Европе же еда натуральная и легкая, и соус является не основой блюда, а одним из его компонентов. Зато соусов великое множество. Да и как же может быть иначе, учитывая, что одна из составляющих европейской кулинарии – французская, только в классическом варианте насчитывающая более трех тысяч соусов. Именно французская кухня, всегда являющаяся примером совершенства, оказала наиболее сильное влияние на европейскую кухню. Взять хотя бы использование вина, коньяка и ликера для приготовления многих блюд. Но самое важное, что отличает европейскую кухню от всех других – европейские стандарты в приготовлении блюд. Это не столько набор продуктов и правила оформления яств, сколько натуральность и свежесть продуктов, отсутствие химических добавок. В Европе принято заботиться о здоровье, в том числе посредством еды – без лишнего жира, с полезными природными приправами и так далее.

Способов приготовления мяса в европейской кухне очень много поскольку существуют традиции. На Ближнем и Среднем Востоке молодое мясо ароматизируют душистыми специями и варят, добавляя фрукты, например, финики и абрикосы. Теплый южный вкус придают средиземноморским блюдам оливковое масло, вино, помидоры и чеснок. В северных странах приятные сердцу и желудку блюда создаются благодаря добавлению к мясу картофеля и корнеплодов. Из молодого мяса можно с успехом приготовить обычное жаркое, соте в глубокой сковороде или

поджарить его на гриле, умеренно приправляя травами. С мясом хорошо сочетаются любые травы из семейства губоцветных — чабрец, майоран, орегано и чабер. Резкий запах розмарина и укропа, если ими не увлекаться, также удачно дополнит вкусовую гамму жаркого. Мясо будет наиболее сочным, если оно полупрожарено, то есть его цвет остается розовым.

Особенности европейской кухни заключаются в том, что еду готовят таким образом, чтобы сохранить натуральный вкус каждого ингредиента, поэтому специи практически не применяются. Соусы используются, но не являются обязательной частью блюд. Основу большинства рецептов составляют свежие овощи и зелень. Натуральные ингредиенты делают блюда европейской кухни такими полезными и вкусными.

Для приготовления мясных блюд используется говядина, которая подается в запеченном или жареном виде. Антрекоты, бифштексы, эскалопы, шницели появились в Европе, а затем получили известность во всем мире.

1.2.2 Приготовление блюд из натурального мяса с элементами оформления и подачи

Классификация кулинарной продукции из мяса основана на способах их тепловой обработки: варке, припускания, жарке, тушения, запекания. Продукцию подразделяют на блюда и горячие закуски, температура их при подаче должна быть в пределах 60...65 С.

Блюда из жареного мяса

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, телятину, свинину. Мясо жарят крупными (1...2 кг), порционными (40...270 г.) и мелкими (10...40 г.) кусками.

Жареное мясо имеет три степени прожарки:

- Сильно прожаренное мясо
- Слегка прожаренное мясо
- Мясо с кровью. Такое мясо необходимо подавать по заказу

клиента. Рекомендуется подавать с большим количеством острых соусов (горчица, хрен, кетчуп) и большим количеством алкоголя, так как кровь может содержать бактериологические возбудители (болезни).

Мясо, жаренное крупными кусками

Крупными кусками жарят говядину, телятину и поросят. Перед жарением все части зачищают. Мякоть лопатки свертывают рулетом и перевязывают шпагатом. Окорочка разделяют по слоям на две-три части. Грудинку телячью фаршируют и жарят с реберными частями.

При жарении крупных кусков корочка на поверхности образуется раньше, чем изделие прожарится. Поэтому крупные куски мяса жарят при более умеренном нагреве. Укладывают мясо на противень, выдерживая расстояния между кусками 4...5 см. Для образования корочки мясо вначале обжаривают на плите в открытой посуде с жиром, нагретым до 140...160 С, после этого дожаривают в жарочном шкафу при 175...200 С, через каждые 10...15 мин поливая мясо жиром. А также можно мясо запечь до полу готовности и покрыть соусом из томатных компонентов для корочки и сочности мяса внутри.

Можно жарить мясо сразу в жарочном шкафу.

Мясо, жаренное крупным куском: ростбиф, поросенок жаренный, грудинка фаршированная, седло баранины на кости жареное. Ярким примером данной группы изделий является «Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное».

Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок.

Мясо, жаренное порционными и мелкими кусками

Порционным кускам, в зависимости от вида изделий, придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания; порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины, сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом. Порционные куски мяса жарят в натуральном или панированном

виде. Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и затем панирование в сухарях.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жарении жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жарения наливают небольшое количество воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных кореньев и лука, снимая излишний жир. Мясной сок в количестве 25 г. на порцию используют для поливки мяса, жареного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жаренное крупным или порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

Панированные порционные куски жарят на плите (4 – 5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4 – 5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем. Панированные жареные изделия перед отпуском поливают маслом. Эти изделия нельзя поливать сверху соусом или соком, так как размокает поджаренная корочка.

К порционным полуфабрикатам относятся: бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, баранина жаренная с томатами, шашлык по-карски, шницель.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

Блюда из тушеного мяса

В тушеном виде приготавливают говядину: (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части,

покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида), а также мякоть шейной части свинины. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками.

Из мяса, тушенного крупными кусками, готовят различные блюда: мясо тушеное (говядина, баранина, свинина), мясо шпигованное овощами.

Мясо, тушенное порционными и мелкими кусками. К этой группе блюд относятся мясо духовое, говядина в кисло-сладком соусе, жаркое по-домашнему, рагу, гуляш, азу, плов.

Подготовленное мясо посыпают солью, перцем, укладывают на сковороду, или противень и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования на поверхности поджаристой корочки. Входящие в состав соуса овощи обжаривают отдельно или вместе с мясом. В последнем случае их добавляют к мясу после того, как оно слегка поджарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные – наполовину (60 – 150 г. жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют пряности (чаще всего кладут перец черный горошком и лавровый лист, иногда – гвоздику, кориандр, бадьян, майоран, тмин.). пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок, кладут за 15 – 20 минут до окончания тушения. Иногда в процессе тушения мяса кладут пассированное томат-пюре.

Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение сопровождается потерей аромата и сильным выкипанием. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассерованной без жира мукой, кипятят 25 – 30 мин, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляется жидкость в размере 15 – 20% с учетом выкипания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно.

Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжаривают для сохранения формы нарезки. Если гарнир тушат вместе с мясом, блюдо получается более ароматным и сочным. Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных керамических горшочках с плотно закрывающейся крышкой, в которых и производится подача. При массовом производстве тушеных блюд допускается раздельное приготовление гарнира и мяса.

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа (1 – 3 г нетто на порцию), соответственно увеличив выход порции.

Жареное мясо, в жарочном шкафу (Ростбиф)

Технология приготовления и отпуск блюда

Говядину (вырезка, толстый и тонкий края) крупным куском массой 1-2 кг зачищается, натирается солью и перцем, кладется на противень, разогретый с жиром. Мясо укладывается с интервалом между кусками не менее 5 см, обжаривается на сильном огне до образования поджаристой корочки, затем ставятся в жарочный шкаф и продолжают жарить при температуре 160-170°C.

Во время жарки мясо периодически переворачивается и поливается выделившимся соком и жиром. Ростбиф можно поджарить до трех степеней готовности: с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета) и прожаренный (мясо внутри серого цвета). О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф полупрожаренный пружинит - слабо, полностью прожаренный - почти не имеет упругости. Готовый ростбиф нарезается на порции по 2-3 куска.

Оставшийся после жарки на противне сок выпаривается, сливается

Размещено на <http://www.allbest.ru/>

жир, наливается небольшое количество бульона, кипятится и процеживается. Полученный мясной сок используется при отпуске мяса.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку букетами укладывается сложный гарнир, состоящий из 3-4 видов овощей, строганный хрен, рядом кладется нарезанное мясо, поливается его мясным соком. В качестве гарнира можно использовать картофель фри или жареный.

Мясо, жаренное порционными и мелкими кусками (Бифштекс).

Приготовление:

Куски говяжьей вырезки слегка отбиваются кухонным молотком до толщины 1,5-2 см.

В сковороде с толстым дном (лучше использовать чугунную) сильно разогревается сливочное и растительное масло и кладется куски мяса (расстояние между кусками должно быть не менее 1-1,5 см), мясо не солится.

Жарится с двух сторон на сильном огне, 7-8 минут для среднепрожаренного бифштекса, 12 минут – для полностью прожаренного.

Готовый бифштекс солится по вкусу и по желанию, посыпается молотым чёрным перцем, перекладывается в глубокую тарелку и накрывается крышкой.

В сковороду, где жарилось мясо, вливается примерно 150 мл мясного бульона (или 100 мл бульона и 50 мл сухого вина) и при постоянном помешивании прокипятить до уменьшения объёма жидкости в 2 раза, снять с огня и добавляется 30-40 грамм сливочного масла.

Бифштексы выкладываются в тарелки и поливается полученным соусом, рядом кладется гарнир – жареный картофель и горячий зелёный горошек, отдельно подается тёртый хрен и томатный соус, и по желанию, красное сухое вино.

Блюда из тушеного мяса (Говядина, тушенная в кисло-сладком соусе).

Приготовление:

Рецепт приготовления говядины в кисло сладком соусе:

Мясо нарезается крупными кусками с расчетом два куска на порцию,

соль и перец добавляется по вкусу.

Обжаривается говядина на большом огне в течение 4 минут на растительном масле, затем переключается мясо в посуду для тушения.

Репчатый лук нарезается кубиками или полукольцами, обжаривается на сковороде, где жарилось мясо.

Как только лук зарумянился, добавляется к нему томатная паста, добавляется соль по вкусу.

Обжаренный лук с томатной пастой выливается к мясу, заливается все водой стаканом - полтора, перемешивается и тушится на маленьком огне в течение часа.

Хлеб нарезается мелко кубиками, подсушивается в духовке.

К мясу добавляется хлебные сухари, уксус, сахар и тушится до готовности мясо. По необходимости добавляется в мясо воду. Подается говядина в кисло-сладком соусе по своему вкусу.

1.2.3 Требования к качеству. Сроки хранения

По качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести, несвежим.

Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания бледно-розоватого или бледно красноватого цвета. На разрезе мышцы слегка влажные, цвет мышц для говядины от светло-красного до темно-красного, для свинины – от светло розового до красного, для баранины – от красного до красно-вишневого. Консистенция мяса плотная, упругая. Запах, свойственный виду мяса. Говяжий жир имеет желтый, желтоватый или беловатый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной жир имеет белый или бледно-розовый цвет, мягкий, эластичный; бараний жир – белый, плотный. Жир не должен иметь осаливания или прогоркания. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, не отстает от нее, консистенция его упругая, цвет желтый, на изломе глянцевитый. Бульон

ароматный, прозрачный, приятный на вкус.

Свежее замороженное мясо имеет поверхность красного цвета, на разрезе – розовато-серого. Консистенция твердая, при постукивании издается ясный звук. Запаха не имеет. Состояние костного мозга не определяется. Бульон мутный, без аромата.

Мясо сомнительной свежести, охлажденное имеет темную корочку подсыхания, поверхность слегка липкую, потемневшую. На разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Консистенция менее плотная, менее упругая, ямка после надавливания пальцем выравнивается в течение 1 минуты. Запах слегка кисловатый с оттенком затхлости. Жир серовато-матовый, липнет к пальцам, может иметь легкий запах осаливания. Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону.

Несвежее мясо имеет сильно подсохшую поверхность, покрытую слизью или плесенью, серовато-коричневого цвета. Мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета. Консистенция дряблая, ямка при надавливании не выравнивается. Запах кислый, или затхлый, слабокислый. Жир серовато-матовый, при раздавливании мажется, запах прогорклый. Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Бульон мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом.

Хранение мяса. Хранят мясо в холодильных камерах подвесом охлажденное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до -5°C и относительной влажности воздуха 85–90% – 2–3 суток. При температуре -12°C и относительной влажности воздуха 95–98% замороженное мясо говядины хранят 8 месяцев, баранины, козлятины – 6 месяцев. Охлажденное мясо хранят при температуре от 0 до 2°C и относительной влажности воздуха 85% – 3 суток.

Качество кулинарной продукции – совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей,

стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50647).

Совокупность полезных свойств продукции характеризуется органолептическими показателями, пищевой ценностью и безвредностью (отсутствием токсичных элементов и патогенных микроорганизмов). Систематический контроль за качеством сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий является важным средством повышения качества и безопасности услуг общественного питания. Обеспечение качества кулинарной продукции заключается в доведении ее до уровня, определенного стандартами, технологической документацией, содержащей показатели качества.

Высокие пищевые и вкусовые качества кулинарной продукции, ее безопасность обеспечиваются наличием продовольственного сырья, пищевых продуктов соответствующего качества, соблюдением параметров технологического процесса и санитарно-гигиенических требований на всех стадиях производства.

Общими для всех мясных блюд являются следующие показатели качества. Мясо должно быть мягким, сочным, умеренно соленным, иметь свойственные данному виду вкус и запах, изделия должны иметь ненарушенную форму. Не допускаются посторонний вкус и запах несвежего мяса, нарушение формы, розовый цвет на разрезе, сухожилия и грубая соединительная ткань.

Жареные натуральные мясные блюда крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожаренными, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края имеют поджаристую корочку. Цвет на разрезе у слабо прожаренного мяса розовый, у средне прожаренного – от слабо розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Консистенция мягкая, у средне прожаренного мяса – более сочная. Вкус в меру соленый, запах жареного мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую

корочку (от светло-коричневой до коричневой). Косточка у котлет хорошо зачищена и ровно обрублена. Консистенция – мягкая, у бифштеков, филе, лангетов – нежная, сочная, у остальных изделий может быть менее сочной. Не допускается темно-коричневый цвет корочки.

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, имеют форму нарезки, соответствующую блюду. Консистенция мягкая, сочная. Грубых пленок и сухожилий нет. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

Панированные жареные блюда имеют овально-плоскую форму, на поверхности – корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый. Консистенция мягкая, сочная с хрустящей корочкой. Не допускается темно-коричневый цвет, отставшая, (отмокшая) панировка, кислый вкус от панировки.

Тушеное мясо мелкими кусками должно иметь цвет от светло-коричневого до темно-красного, сохранять форму нарезки, иметь вкус и запах мяса, овощей, специй. Овощи, тушенные вместе с мясом, сохраняют форму, мягкие. У готового рагу кости легко отделяются. Не допускается подгоревшее мясо, кислый вкус от сока.

Допускается отклонение массы отдельных изделий +3%, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме.

Изделия, жаренные крупным куском, хранят в горячем состоянии около 3 часов, для более длительного хранения их охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 часов.

Натуральные порционные и мелкие куски мяса подвергают тепловой обработке перед отпуском, хранить их нельзя.

Панированные блюда хранят не более 30 минут.

Тушеные блюда хранят не более 2 часов.

2. Анализ деятельности ресторана-пивоварни “Пражский дворик”

2.1 Общая характеристика предприятия общественного питания

Существующий стандарт (ГОСТ Р 50764-95) устанавливает классификацию предприятий общественного питания, общие требования к предприятиям питания различных типов и классов. Он распространяется на предприятия общественного питания всех форм собственности, а также граждан-предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере предприятий общественного питания.

Ресторан-пивоварня "Пражский Дворик" располагается по адресу: г. Гатчина, ул.7-ой армии, 22.

Широкий контингент обслуживаемых клиентов. Это общедоступное предприятия питания. По широте ассортимента предлагаемой продукции категория предприятия питания - полносервисное. Форма обслуживания: с полным обслуживанием официантами; Время функционирования: постоянно действующие; работающие в дневное время. Уровень обслуживания: первая группа.

Ресторан-пивоварня "Пражский Дворик" является ООО. Обществом с ограниченной ответственностью признается учрежденное одним или несколькими лицами хозяйственное общество, уставный капитал которого разделен на доли, определенных учредительными документами размеров; участники общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости внесенных ими вкладов. Снабжение ресторана товаром происходит посредством доставки товара поставщиками на основании договоров поставки товара, а так же имеет свой автотранспорт для доставки товара.

Структура предприятия: В настоящее время в штате компании работают 45 человек: генеральный директор, два директора, три бухгалтера, 1 менеджер, шеф-повар, четыре повара, четыре бармена, четыре администратора, 10 официантов, 3 уборщицы, 2 помощника повара, пивовар, помощник пивовара, 4 охранника, 2 строительных рабочих .

Здесь не учитываются временные работники, которые появляются в компании сезонно. Например, летом, принято брать на временную работу студентов ВУЗов, которым нужно проходить практику во время летних каникул. Когда много работы, студенты-практиканты помогают вовремя с ней справиться, и вместе с этим учатся и получают опыт работы, наличие которого в наше время существенно облегчает возможность найти хорошую работу. Итак, организационную структуру фирмы мы можем изобразить в виде схемы

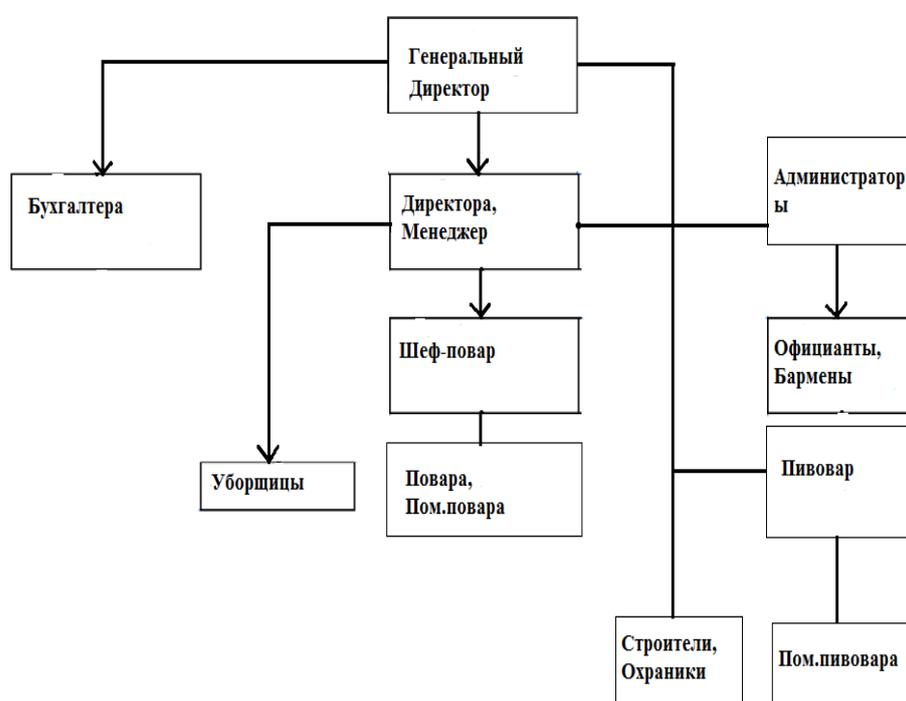


Рис. 2 Организационная структура предприятия Ресторан-пивоварня "Пражский Дворик"

Сотрудники имеют надлежащее профессиональное образование, подготовку и опыт работы.

Генеральный директор организует всю работу предприятия, несет полную ответственность за него. Представляет предприятие во всех учреждениях и организациях, распоряжается имуществом, заключает договора, осуществляет поиск поставщиков материала, сбыт продукции.

Издает приказы по предприятию в соответствии с трудовым законодательством. Принимает и увольняет работников, применяет меры поощрения и налагает взыскания.

Бухгалтер руководит работой по планированию и экономическому стимулированию на предприятии, повышению производительности труда. Разрабатывает нормативы для образования фондов экономического стимулирования. Проводит всесторонний анализ результатов деятельности предприятия, разрабатывает мероприятия по снижению себестоимости и повышению рентабельности предприятия. Улучшению использования производственных фондов, выявлению и использованию резервов на предприятии. Осуществляет учет средств предприятия и хозяйственных операций с материальными и денежными ресурсами. Производит финансовые расчеты с заказчиками и поставщиками.

Шеф-Повар несет ответственность за выпуск продукции, разработки новинок. Внедряет в производство новейшие достижения науки и техники, следит за соблюдением установленных норм и порядков. Осуществляет оперативный контроль за ходом производства. Организует контроль за качеством поступающего на предприятие сырья, материалов, полуфабрикатов и др. Организует и контролирует работу поваров, официантов, барменов и уборщиц. Осуществляет руководство производственно - хозяйственной деятельностью подразделения. Направляет деятельность трудового коллектива на обеспечение, ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент,

количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу. Проводит бракераж готовой пищи. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда. Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств. Проводит инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам. Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка. Вносит предложения о поощрении или наложении взысканий на работников. Проводит работу по повышению квалификации работников.

Повар обеспечить подготовку рабочего места к началу рабочего дня.

Подготавливает основную продукцию, входящую в меню, и готовит обеды для персонала, строго соблюдая технологический процесс и согласно установленным рецептам. Соблюдает правила товарного соседства и ротации продуктов, контролирует сроки реализации продуктов. Отпускает готовые блюда строго по чекам. Заранее (вечером предыдущего дня) делает заготовки для продукции из меню и обедов на текущий день. Поддерживает чистоту и порядок на кухне и на своем рабочем месте в соответствии с требованиями СЭС. Своевременно информирует администрацию об отсутствии продуктов, о неисправностях инвентаря, сантехники. Участвует в плановых генеральных уборках. Выполняет разовые поручения администрации, связанные с производственными процессами.

Кухонные работники - производят мытье кухонной посуды,

оборудования и инвентаря пищеблока, строго соблюдая санитарно-гигиенические правила; обеспечивают санитарно-гигиеническое содержание своего рабочего места; соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности; участвуют в занятиях по сан.тех.минимуму, проводимых в пищеблоке; участвуют в сборе пищевых отходов и костей; убирают территорию около пищеблока и помещение для отходов.

Мойщик посуды - производит мытье кухонной посуды, оборудования и инвентаря пищеблока, строго соблюдая санитарно-гигиенические правила; обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание своего рабочего места; соблюдает правила охраны труда и техники безопасности; регулярно проходит медицинские осмотры, согласно существующим правилам; участвует в занятиях по сан.тех.минимуму, проводимых в пищеблоке;

Уборщик - производит уборку служебных помещений пищеблока, коридоров, санузла, душевой, складских помещений. удаляет пыль, подметает и моет вручную стены, полы, стекла; очищает урны и промывает их дезинфицирующими растворами, собирает мусор и относит его в установленное место; чистит и дезинфицирует унитазы, раковины и другое санитарно-техническое оборудование; приготавливает моющие и дезинфицирующие растворы; получает моющие средства, инвентарь и обтирочный материал; соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях; соблюдает правила внутреннего трудового распорядка, техники безопасности и пожарной безопасности.

2.2 Организация производства продукции

2.2.1 Организация работы горячего цеха и рабочего места

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты,

Размещено на <http://www.allbest.ru/>

приготавливаются первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, а иногда выпекаются и кондитерские изделия.

В горячем цехе приготавливают различные блюда и кулинарные изделия для реализации в зале предприятия.

Цех находится непосредственно с холодным цехом вместе в одном помещении. Горячий цех имеет непосредственную связь с моечной кухонной посуды и находится так-же как и холодный цех рядом с раздачей.

Горячий цех оснащен тепловым, холодильным, механическим и вспомогательным оборудованием. В качестве вспомогательного оборудования используются производственные столы различной конструкции, ванна.

В горячем цехе правильное размещение на рабочих местах оборудования, взаимосвязанного ходом технологического процесса: тепловых аппаратов, холодильного шкафа, моечной ванны, производственных столов, механического оборудования. Расстановка оборудования в цеху обеспечивает рациональную организацию рабочего места и минимальные движения персонала по цеху. Строго соблюдаются требования техники безопасности.

Основное требование к планировке рабочего места – такое его расположение, которое сводило бы к минимуму переходы повара от одного вида оборудования к другому. Чем короче этот путь, тем меньше будет расходоваться времени и энергии человека в производственном процессе, тем эффективнее будет использоваться оборудование.

Блюда горячего цеха соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываются по технологическим инструкциям, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

2.2.2 Санитарно-гигиенические требования к персоналу

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания,

проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом смены в горячем цехе медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела

работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются. В каждой организации следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

2.3 Оборудование предприятия общественного питания

В горячем цеху в данном ресторане используется следующее оборудование:

Электрическая плита с духовой печью используется постоянно, имеет 4 горячей поверхности, готовятся все горячие блюда. Духовая печь включается, когда много заказов и банкетов.

На производственных столах организуется нарезка и обработка овощей и мясо – продуктов. Обработка происходит при помощи кухонных ножей, настольной овощерезке и мясорубке.

Конвекционный шкаф Упех хв-303g используется для запекания и разогревания блюд горячего цеха. Имеет функцию пара, программы разных готовок.

Подогревочный стол Agir используют на горячем цехе для удержания температуры блюда после полного приготовления.

Печь для запекания на дровах используется для приготовления пиццы и запеченных блюд. Печь оснащена газовой горелкой для поддержания жара от дров.

Гриль, блинница и мангал используется для приготовления блюд при

гостях. Гриль имеет решетку, под которой расположены специальные камни для распределения равномерного жара. Блинница имеет две нагреваемой поверхности, на которых происходит приготовление. Мангал оснащен несколькими ярусами, в которых расположены кладки дров. По краям мангала имеются специальные электрические приводы для вращения шампуров с продуктом.

Жарочный стол Garlande используется для обжаривания. Имеет большую жарочную поверхность и оснащен тремя тэнами с регулировкой температуры.

Овощерезка настольная универсальная Robotcoupe cl-20 оснащен насадкой шинковкой с разной толщенной нарезки, мелкой и средний насадкой терки. Применяется для нарезки овощей в больших количествах.

Мясорубка Vimatek используется для приготовления рубленой и котлетной мясной массы. Имеет насадки средней, малой и большой размера рубки.

Весы настольные Cas SW-10 используются для взвешивания продуктов.

2.4 Организация труда в горячем цехе ресторана

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. Режим горячего цеха зависит от режима работы ресторана. Работники горячего цеха начинают свою работу с 11.00 оканчивают 23.30 часов. Руководит горячим цехом шеф повар, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе данного

Размещено на <http://www.allbest.ru/>

предприятия составляет три человека. Состав поваров определяется в зависимости от объема выпускаемой продукции. При формировании, квалификация состава поваров в ресторанах значительно отличается от других предприятий общественного питания. При материальной ответственности помимо поваров, включаются уборщики кухни кухонные рабочие. Должностные обязанности между членами распределяются в зависимости от профессиональных разрядов, а именно: Повар VI разряда - несет полную ответственность за всю организацию технологического процесса на производстве, за качество выход готовых блюд. Следит за правильной закладкой продуктов, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Изготавливает фирменные и банкетные блюда. Повар V разряда – участвует в изготовлении и оформлении менее сложных блюд, характерных для его профессионального разряда. Повар IV разряда участвует в приготовлении супов и вторых блюд массового спроса, пассирует овощи, томатное пюре.

3. Совершенствование обслуживания посетителей ресторана-пивоварни “Пражский дворик”

3.1 Разработка меню

Меню - это перечень блюд и напитков, которыми располагает предприятие, с указанием их количественных показателей и цены. Меню представляет собой лист, согнутый вдвое, либо оформленный в виде тетради. В нем должно быть столько страниц, сколько нужно, чтобы вписать все блюда и напитки. Меню должно быть переведено на 1-2 языка.

В данном ресторане есть меню нескольких видов:

Туристическое меню. Оно в себя включает блюда для больших групп людей. Имеет низкую стоимость и быстроту отдачи.

Банкетное меню. Распространяется на специальные заказы, в которых учтены предпочтение и количество человек, характер заказа (свадьба, Хэллоуин, день рождения и т.д.). Чаще всего в таком меню применяются фирменные блюда, а в остальном не отличается от повседневного посетительского меню.

Шведский стол — это меню предназначенное для посетителей ресторана в будние дни в определенное время. Используется в данном ресторане как средство привлечения клиентов.

Детское меню — это перечень блюд с более малыми порциями, с меньшим количеством специй и тяжелой пищи.

Повседневное посетительское меню — это меню предоставляется гостю, который посетил ресторан. В нем, как правило, указана вся продукция и услуги, предоставляемые данным заведением. Ниже приведен пример данного меню.

Расчетное меню в соответствии с примерным ассортиментом продукции, используемые для реализации в Ресторане-пивоварне "Пражский Дворик": и по действующим Сборникам рецептов.

Специальные блюда:	
Поросенок фаршированный	2.1кг/2500р.
Набор для большой компании	2.1кг/2650р.
Осетр запеченный	1.5кг/4500р.
Холодные закуски:	
Копченый угорь	100г/550р.
Маринованный лосось	170г/370р.
Селёdochка	175г/120р.
Соленья	200г/200р.
Овощное ассорти	150г/110р.
Мясная закуска	125г/130р.
Закуска к водочке	200г/210р.
Язык отварной	255г/350р.
Карпаччо из говядины	145г/350р.
Сыр к вину	100г/190р.
Салаты:	
Салат «Греческий»	220г/210р.
Салат хрустящий ледяной	220г/300р.
Салат сытный	220г/280р.
Овощной салат	210г/180р.
Салат с копченой курицей	200г/150р.
Салат столичный	190г/150р.
Салат императорский	280г/200р.
Горячие закуски:	
Жульен из курицы	100г/140р.
Овощи гриль	150г/150р.
Драники со сметаной	250г/130р.
Драники с мясной начинкой	250г/170р.
Блинчики с вареньем	280г/130р.
Блинчики с лососем	270г/270р.
Горячие блюда:	
Супа	
Суп из лосося	250г/230р.
Солянка мясная	330г/190р.
Суп из белых грибов	250г/190р.
Рыбные блюда	
Жареный лосось с рисом и соусом из шпината	270г/730р.
Судак с овощами	380г/420р.
Судак в миндальных орехах	250г/390р.
Мясные блюда	
Стейк с овощами гриль	280г/670р.

Тушеная свиная шейка	370г/360р.
Говядина по-строгановски	340г/650р.
Жареная свиная рулька	1.3кг/1100р.
Карбонат по-Алексеевски	470г/490р.
Ребра гриль	900г/900р.
Расколбас	510г/520р.
Эскалоп из свинины	360г/370р.
Куриная грудка в миндале	230г/290р.
Куриная грудка с ананасами	200г/290р.
Шницель по-Литовски	360г/250р.
Паста	
Паста Бабекю	355г/230р.
Тальятелли Карбонара	355г/280р.
Паста Марчелло	432г/390р.
Спагетти с ветчиной	385г/220р.
Паста с говядиной	358г/490р.
Тальятелли с соусом из лосося	400г/430р.
Блюда из печи	
Свинина с овощами и картофелем тушеная на пиве	330г/320р.
Джамбалайя	350г/320р.
Чанахи с говядиной	420г/450р.
Чанахи с бараниной	420г/510р.
Говядина с фасолью и овощами по-Мексикански	350г/540р.
Курица с грибами и картофелем	526г/460р.
Запеченная свинина с картофелем, помидорами и шампиньонами	520г/490р.
Говядина с имбирем и овощами	650г/510р.
Свинина с черносливом и овощами	550г/420р.
Судак с овощами и рисом запеченный в сыре	550г/510р.
Лосось с овощами и кус-кусом запеченный в сыре	520г/800р.
Десерты:	
Банановый коктейль	300г/140р.
Десерт шоколадный	120г/120р.
Карпаччо из киви	130г/110р.
Мороженое в ассортименте	100г/70р.
Мороженое с фруктами	145г/110р.
Десерт наслаждение	300г/120р.
Фруктовая нарезка	500г/220р.
Десерт сладостена	210г/270р.
Яблочный штрудель	200г/200р.
Фруктовый салат	200г/120р.

Чизкейк Нью-Йорк	130г/200р.
Парфе	85г/100р.

3.2 Разработка технико-технологической карты авторского блюда

Технико-технологические карты (ТТК) составляют согласно Временному порядку разработки и утверждения ТТК на новые и фирменные блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия, напитки, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии или его филиалах.

Технология приготовления блюд в ТТК должна обеспечить соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Срок действия ТТК определяется предприятием.

При производстве кулинарной продукции по действующим Сборникам технологических нормативов изготовитель вправе вносить в рецептуры некоторые изменения с учетом норм взаимозаменяемости продуктов, но не допускать нарушений санитарных правил и технологии, приводящих к ухудшению потребительских свойств.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	Нетто
Свинина (Вырезка)	135	120
Яйца	41.5	23.1
Картофель	293	226.19
Масло сливочное	15.66	15.66
Молоко	40	38
Петрушка	2.34	2.02
Сливки	50	22.5
Грибы (шампеньоны)	12.73	11.68
Соль	2.52	2.52
Перец	0.73	0.73
Лук репчатый	40.4	37.6

Выход	----	500 грамм
-------	------	-----------

Технологический процесс. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Кусок вырезки зачищается, отрезается 2 медальона, отбивается до 1см. Посыпается солью и перцем. Обжаривается с двух сторон по две минуты. Очищенный картофель отваривается, добавляется кипяченое молоко и сливочное масло. Приготавливается пюре. В сотейнике на слабом огне растапливается оставшееся сливочное масло, обжаривается мелко нарезанный кубиком лук до золотистого цвета, добавляется грибы и заливается сливками, доводится до кипения. Соль и перец по вкусу. В картофельное пюре вбивается яйцо, перемешивается и в порционную тарелку для запекания по кругу кондитерским мешком распределяется все пюре, центр остается без пюре. Мясо выкладывается в центр блюда, поливается соусом, запекается в разогретой до 180 градусов духовке. Украшается зеленью петрушки.

3.3 Пути совершенствования технологии приготовления блюд из натурального мяса в ресторане с европейской кухней

Для совершенствования технологии приготовления блюд из мяса в ресторане европейской кухни рекомендуются современные способы и приемы приготовления полуфабрикатов из натурального мяса:

1. Обертывание. При обжаривании особенно нежного мяса для обертывания необходимо использовать свиную желудочную пленку. Пленка делает мясо сочнее. В ходе тепловой обработки она полностью или частично растапливается. Остатки пленки удаляют.

2. Маринование. Для придания большей сочности, аромата и хорошего

вкуса при приготовлении блюд ресторанной кухни рекомендуется использовать различные маринады. Мясо можно мариновать не только перед приготовлением на гриле или на открытом огне, но и перед жаркой основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу, перед тушением.

Для маринования различных видов мяса рекомендуется использовать следующие виды маринада:

жирная свинина-гриль - смесь чеснока, имбиря, соевого соуса, шерри, желе из красной смородины;

баранина - бальзамический уксус, оливковое масло, чеснок, листья мяты, розмарин; лимонный сок, цедра лимона, оливковое масло, листья свежей мяты и орегано;

говядина - сок и цедра лимона, соль, перец, чеснок, оливковое масло, орегано;

говяжье филе - мадера; уксус, красное вино, растительное масло, тимьян, перец, лавровый лист, петрушка, лук;

телятина - оливковое масло, белое сухое вино, свежавыжатый апельсиновый сок, чеснок, цедра лимона и апельсина, розмарин, соль, перец; портвейн, лук-шалот, масло трюфельное, чеснок, тимьян, оливковое масло, соль, перец.

3. Панирование. В качестве панировки при приготовлении полуфабрикатов из мяса рекомендуется использовать следующие смеси: смеси панировочных сухарей с майораном; с чесноком; с семенами горчицы; с базиликом; с грецкими орехами; с семенами тмина.

Рулет из телячьей лопатки перед жаркой можно запанировать в смеси: тимьяна, перца и соли.

Для ростбифа рекомендуется использовать смесь семян фенхеля, соли, перца, петрушки; тимьяна, соли, перца, а за 20 минут до готовности ростбиф рекомендуем натереть горчицей и хреном.

Из оригинальных панировок можно использовать: орехи, мак, сыр, кунжут, молотое кофе.

4. Приготовление в фольге, пищевой пленке, пергаменте, в рукаве.

Папильот - способ тепловой обработки пищи, завернутой в бумагу. Бумагу можно заменить фольгой или термостойкой виниловой пленкой, специальными пластиковыми пакетами. Данный метод используется, если требуется максимально сохранить естественную влажность продукта, сок и ароматические вещества.

Продукты необходимо плотно завернуть в промасленную бумагу или фольгу так, чтобы пар не выходил в процессе тепловой обработки и сохранялись натуральный вкус и питательные вещества.

Среди факторов, обеспечивающих доброкачественность готовой пищи, одно из первых мест принадлежит качеству сырья и полуфабрикатов.

Для приготовления сложных горячих блюд из мяса можно предложить использовать полуфабрикаты из мяса - баранины, свинины и говядины отечественных производителей.

В процессе исследования выявлено, что предприятие обладает достаточными инновационными возможностями для совершенствования приготовления блюд, однако есть неиспользованные резервы.

Заключение

Совершенствование технологий приготовления блюд из мяса одна из важнейших точек опоры развития ресторанного бизнеса. Мясо одно из главных продуктов в рационе питания человека. Важными условиями выпуска продукции общественного питания высокого качества является дальнейшее совершенствование методов его контроля, строгое соблюдение технологической дисциплины, всесторонний анализ причин понижения уровня качества или появления брака.

В данном дипломном проекте поставленную передо мной цель и поставленные задачи считаю выполненными.

Мною были сделаны следующие выводы:

Для совершенствования технологического процесса приготовления блюд из мяса рекомендуется провести следующие мероприятия:

1. В области ассортиментной политики необходимо выработать программу, способствующую периодическому обновлению представленного ассортимента, извлекая одни и включая другие блюда, что позволит более полно и разносторонне удовлетворить спрос, приготавливать блюда высокого качества.

2. Для совершенствования приготовления блюд из мяса, рекомендуется использовать современное тепловое оборудование.

3. В дальнейшем использовать в работе ресторана новые технологии приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса.

4. Использовать новые виды мясного сырья

Практическая значимость исследования заключается в том, что разработанный перечень мероприятий будет способствовать совершенствованию технологического процесса приготовления блюд, обеспечит высокую конкурентоспособность.

Список используемых источников

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» // СПС «Гарант»
2. Федеральный Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг» // СПС «Гарант»
3. ОСТ 28-1-95. «Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
4. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия».
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В.- М.: Изд-во «Дело и сервис», 2008.
9. Анфимова Н.А. Кулинария. (9-е изд., стер.) учебник, «Академия», 2013
10. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ.сред.проф.образования. 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2014
11. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование
12. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студентов сред.проф.образования / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2013.
13. Володина М.В. Организация хранения запасов и сырья. учебник / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - М. : Академия, 2013. - 192 с. - (Среднее

профессиональное образование).

14. Магомедов М.Д. Экономика пищевой промышленности. 2014
15. Жабина С.Б. , Бурдюгова О.М. , Колесова А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, «Академия», 2014
16. Мальгина С.Ю. , Плешкова Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник. Профессиональный модуль. «Академия», 2014
17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 373 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.366.
18. Потапова И.И. Блюда из мяса : учеб.пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2008. - 64 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. 2014