

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни

по междисциплинарному курсу МДК 02.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента»

Студентки Ежовой Анастасии Максимовны

Группа ПКД-2007

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Руководитель Нургалина Елена Александровна

Курсовая работа защищена:
«__» _____ 2023г.

Оценка _____

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ПЦК
Протокол №
«__» _____ 2022г.

Задание

для выполнения курсовой работы

МДК 02.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента»

Студенту 3 курса группы ПКД-2007

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Ф.И.О: Ежова Анастасия Максимовна

1. Тема курсовой работы: «Ассортимент ,приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни»
2. Перечень вопросов, подлежащих разработке:
 - разработка ассортимента горячих блюд для ресторана вегетарианской кухни;
 - составить ТТК, ТК;
 - произвести расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.
3. Дата выдачи задания _____ 2022 г.

Руководитель: _____ Е.А. Нургалина
подпись

Студент: _____ А.М.Ежова
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Ассортимент продукции, классификация блюд.....	6
2 Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья, продуктов.....	9
3 Меню предприятия.....	17
4 Разработка нормативно-технологической документации предприятия..	19
Заключение.....	21
Список использованных источников.....	23
Приложение А – Технологические карты.....	25
Приложение Б – Техничко-технологические карты.....	27
Приложение В – Технологическая схема.....	35

					ГПОУ КемТИПИСУ			
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата				
Разраб.		Ежова.А.М.				Лист	Лист	Листов
Пров.		Нургалина Е.А.						
Принял		Нургалина Е.А.			Гр ПКД-2007			
Н. контр.		Нургалина Е.А.						
Утв.		НургалинаЕ.А.						

ВВЕДЕНИЕ

Региональная кухня - это кухня, основанная на национальных, государственных или местных регионах. Региональные кухни могут различаться в зависимости от наличия продуктов питания и торговли, различных климатических условий, кулинарных традиций и обычаев, а также культурных различий. Одно примечательное определение основано на традиционной кухне. Региональные традиции приготовления пищи, обычаи и ингредиенты часто объединяются для создания блюд, уникальных для определенного региона. Региональные кухни часто называют в честь географических районов или регионов, из которых они происходят.

Будем рассматривать город Санкт-Петербург и его регионы. На данный момент в Санкт-Петербурге есть много ресторанов, получившие Гастрокарты России. Например в Санкт-Петербурге находятся такие рестораны как: Сейчас в Санкт-Петербурге есть несколько ресторанов, получившие сертификаты Гастрокарты России.

Ресторан «Сад» который отлично подходит для посещения как летом, так и зимой. Летом открыта уютная веранда с яблочным садом, столики располагаются прямо между деревьями. Зимой рекомендую садиться рядом с камином. Из горячих супов рекомендую попробовать: грибной валюте, тыквенный суп с крабом.

Козырь заведения Кафе «Вареничная №1» — борщ на компанию . Кастрюля рассчитана на 4-5 человек, вместе с ней подаётся хлеб, пампушки, гренки из бородинского хлеба, чеснок, лук и салат сметаны. Так что, если вы всей компанией соскучились по супам, вы знаете, куда идти.

Сетевой ресторан «Шинкари» паназиатской кухни, где готовят популярный тайский суп с креветками, мидиями, кальмарами, красной рыбой, шампиньонами и кокосовым молоком . Также в меню есть Фо Бо с говядиной, крем-суп из нута, рамен с курицей и пикантный суп Лакса. Интерьер ресторана такой, что хочется задержаться подольше.

Подпись и дата
Инициалы
В. № докум.
Замени
Подпись и дата
Инициалы
№ подл.

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

ГПОУ КемТИПиСУ			
Лист			
4			

Целью выполнения курсовой работы является разработка ассортимента кулинарной продукции, составление классификации блюд и кулинарных изделий согласно заданной теме. В ходе выполнения курсовой работы разрабатывается нормативно-технологической документации для предприятий общественного питания.

Для осуществления цели служат следующие задачи:

1. Дать основные понятия: что такое региональная кухня, характеристика блюд
2. Изучить ассортимент горячих супов.
3. Изучить технику приготовления и способы реализации горячих супов.

П о д п и с ь и д а Т И н	в. № д у б.	В з а м е н и	Под п и с ь и д а т а	Инв № п о д л.						Лист	
					Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	ГПОУ КемТИПиСУ	5

1 АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ, КЛАССИФИКАЦИЯ БЛЮД

Региональные рецепты — свойство не только такой большой страны, как наша. Те, кто живет на севере Франции, могут за всю свою жизнь не попробовать буйабеса. А традиционная пьемонтская кухня, например, незнакома большинству сицилицев. И в то же время — это основа любой национальной кухни. Рецепты мигрируют из края в край, оттачиваясь, совершенствуясь в процессе многократного изменчивого повторения, уходя порой очень далеко от оригинала. Так и с русской кухней, которая не перестает развиваться и продолжает вбирать в себя рецепты населяющих Россию народов. (Так же и национальные кухни испытывают влияние русской.).

Суп - это преимущественно жидкое блюдо, обычно подается теплым или горячим (но может быть холодным или холодным), которое готовится путем смешивания мясных или овощных ингредиентов с бульоном, молоком или водой. Для горячих супов дополнительно характерно уваривание твердых ингредиентов в жидкости в кастрюле до тех пор, пока ароматы не будут извлечены, образуя бульон. Супы похожи на рагу, и в некоторых случаях между ними может не быть четкого различия; однако в супах обычно больше жидкости (бульона), чем в рагу

Свидетельства существования супа можно найти еще около 20 000 лет до н.э. Кипячение не было распространенным методом приготовления пищи до изобретения водонепроницаемых емкостей (которые, вероятно, появились в виде глиняных сосудов). До этого использовались шкуры животных и водонепроницаемые корзины из коры или тростника. Для кипячения воды использовались горячие камни. Этот метод также использовался для приготовления желудей и других растений.

Подпись и дата
Инв. № докум.
Взамен
Подпись и дата
Инв. № подл.

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		6

В таблице 1 составлен ассортимент горячих блюд и их краткая характеристика

Таблица 1 - Ассортимент горячих блюд и их краткая характеристика

№	Ассортимент блюд	Характеристика блюд
1	Борщ мясной	Курица, картофель, свёкла, морковь, репчатый лук, томатная паста, капуста, чеснок. Варка, тушение.
2	Щи	Курица, картофель, капуста, помидор, морковь, репчатый лук, чеснок. Варка, пассерование.
3	Грибной суп	Свежие грибы, картофель, репчатый лук, оливковое масло, морковь, зелень. Варка, пассерование.
4	Рассольник с перловкой	Ребра свиные, картофель, морковь, репчатый лук, перловая крупа, огурцы маринованные, томатная паста, лавровый лист. Варка, пассерование, припускание.
5	Шурпа	Картофель, перец болгарский красный, морковь, лук репчатый, помидор, томатная паста, баранина мякоть. Жарка, варка.
6	Солянка	Свинина мякоть, сосиски, колбаса, ветчина, солёный огурец, лук репчатый, петрушка, томатная паста, маслины. Варка, жарка.
7	Уха	Рыба голова и хвост, картофель, морковь, репчатый лук, черный перец горошком, корень петрушки. Варка, жарка.
8	Щавельный суп	Щавель, картофель, курица филе, морковь, репчатый лук, яйца. Варка, жарка.
9	Крапивный суп	Крапива, картофель, яйца. варка, жарка.

Подпись и дата
Инв. № подл.

Изм. Лист № докум. Подп. Дата

ГПОУ КемТИПиСУ

Лист

7

10	Юрма	Манная крупа, лук репчатый, морковь, петрушка корневая, чеснок, тушка петуха, судак, шафран, яйцо. Варка, жарка.
11	Лашка	Мука пшеничная, картофель, яйца, дрожжи, сметана, репчатый лук. Варка, жарка.
12	Калья	Репчатый лук, морковь, корень сельдерея, укроп, петрушка, семга, соленые огурцы. Варка, жарка.

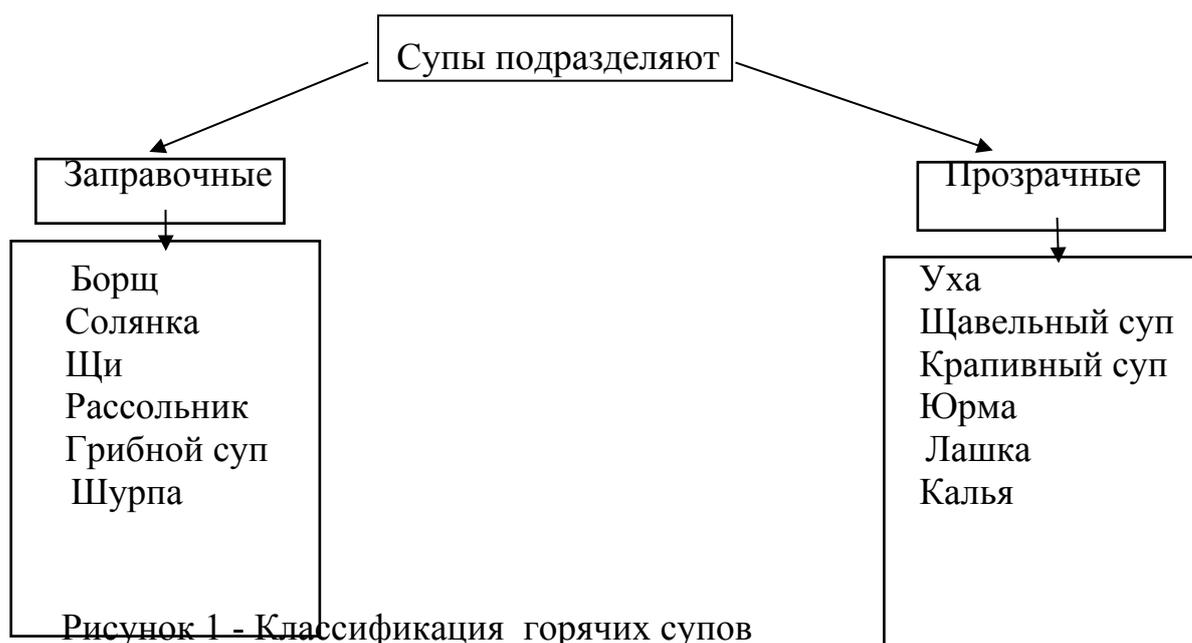


Рисунок 1 - Классификация горячих супов

**2 ХАРАКТЕРИСТИКА И ОСОБЕННОСТИ ПРИЕМОВ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ, ПРОДУКТОВ**

П
о
д
п
и
с
ь
и
д
а
т
а
И
н
в.
№
д
у
б.
В
з
а
м
е
н
и
П
о
д
п
и
с
ь
и
д
а
т
а
И
н
в.
№
п
о
д
л.

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

Особенности первичной обработки блюд из предложенной в ассортименте классификации:

По составленному ассортименту блюд можно увидеть следующие виды первичной обработки:

1. Корнеплоды: морковь, свекла и петрушка(корень), сельдерей(корень). Сортируют по размерам, удаляя загнившие и поврежденные корнеплоды, промывают вручную или в моечных машинах, очищают и снова промывают.

2. Картофель и короткую морковь очищают в картофелечистке, а длинную морковь, петрушку - вручную. Нарезка: кубиком, соломкой.

3. Луковые: лук, чеснок. Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть — донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. Нарезка: шинкуем.

4. Мясо: Говядина, баранина и свинина. Первичная обработка размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка. Быстрое размораживание в камере при температуре 20-25с влажность воздуха – 85-95 % от 12 до 24 часов. Перед разделкой мясо обмывают чистой проточной теплой водой температурой 20-30°С. После обсушивания с мяса срезают клейма, удаляют сгустки крови и загрязнения. Кулинарная разделка туши – деление на части разного кулинарного назначения. Для супов используется крупнокусковой полуфабрикат. После разделки приступают к обвалке - удалению костей, жиловке - удалению жил, зачистке - удалению сухожилий, грубой пленки, хрящей, лишнего жира.

5. Перец болгарский красный- Перец моют под холодной водой, разрезают вдоль пополам, удаляют семенную мякоть и семена, после чего внутреннюю часть перца тщательно промывают.

6. Капустные: капуста белокочанная. У белокочанной капусты снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50-60 г соли на

П о д п и с ь и д а т а
И н
В. № д у б.
В з а м е н и
П о д п и с ь и д а т а
И н в
№ п о д л.

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		9

1 л воды) на 15- 20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. Загнившие и потемневшие места головки зачищают теркой или ножом и промывают.

7.Рыба: щука,судак. Первичная обработка рыбы заключается в размораживании мороженой рыбы и разделке ее. Рыбу размораживают в холодной воде или на воздухе. Разделка включает очистку рыбы от чешуи, разрезание брюшка и удаление внутренностей, головы, плавников и хвоста, промывание, пластование, нарезку на порционные куски.

8.Яйца-обработку яиц необходимо проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха (участок обработки яиц).На участке обработки яиц необходимо предусматривать наличие инструкции по обработке.

Для обработки яиц используются промаркированные емкости.

1 этап: Обработка в теплом 1-2% растворе кальцинированной соды.

2 этап: Обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств.

3 этап: Промывание проточной водой в течение не менее 5 минут.

Обработанное яйцо выкладывать в чистую, промаркированную посуду.

9.Томаты: Свежие помидоры моют под холодной водой, затем освобождают от плодоножек, нарезают на две половинки и удаляют белую мякоть у сердцевины.

10.Курица-Первичная обработка птицы проходит следующим образом:

-Размораживание.

При необходимости тушки птицы размораживают на воздухе в охлаждаемом помещении при температуре от 8 до 10 °С, при этом тушки

должны быть уложены на стеллажи, столы или развешены на специальных вешалках так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Подпись и дата
Инт.
В. № докум.
В за м е н и
Подпись и дата
Инт. № подл.

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		10

-Опаливание.

Опаливают тушки птицы в случае, если на них еще есть остатки волоскового пера. Для этого используются газовые горелки или специальные о палочные горны. Опаливать обязательно надо осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир. Пеньки удаляют с помощью пинцета.

Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы птиц отрубают между вторым и третьим шейным позвонками, при этом кожу шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрывала место отруба. Ноги отделяют по за плюсневый сустав, крылья – по локтевой сустав (это не касается цыплят).

-Потрошение.

У полупотрошенной птицы удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, семенники, яичники. У потрошенной птицы удаляют еще и внутренний жир, легкие, почки (если они имеются). Участки тушки, пропитанные желчью, в обязательном порядке срезают. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.

-Мытье.

Птицу моют холодной (не выше 15 °С) проточной водой. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови и остатки внутренностей.

-Обсушивание.

Чтобы обсушить птицу, ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекала вода, и выдерживают в таком положении некоторое время. Затем птицу можно разделять на полуфабрикаты.

11.Фасоль- Промывают отобранную фасоль под краном, мощной струей холодной воды. Замачивают в другой воде, но тоже холодной. Фасоль нельзя заливать горячей водой или допускать нагревание воды, поскольку бобы могут забродить. Можно оставить при комнатной температуре, в тени, накрыв крышкой. После первичной обработки, залитую водой фасоль

П	
од	
пи	
сь	
и	
да	Ин
№	в.
ду	№
б.	ду
	б.
В	
за	
м	
е	
н	
и	Под
	пис
	ь
	и
	дат
	а
Инв	
№	
под	
л.	

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		11

отправляют в холодильник на нижнюю полку. Время замачивания ,не менее четырёх часов.

12.Крапива- Сырьё собирают в фазу цветения. Надземную часть срезают серпом или ножом, подвяливают 2-3 ч, затем листья обрывают. На чистых зарослях крапиву скашивают. Сбор и обработку сырья проводят в брезентовых рукавицах. Сушат листья в сушилках при температуре 40-50 °С или на чердаках, под навесами, разложив слоем в 3-5 см на ткани или бумаге. После сушки удаляют почерневшие и побуревшие листья, стебли, цветки.

13.Крупы- Обработка крупы состоит из переборки (или просеивания) и мытья. Для переборки крупы высыпают на стол и, перебирая, ссыпают в подставленную тару, оставляя на столе посторонние примеси (мучель, сорняки и т.д.). Манную крупу, а также любую дроблёную просеивают через сито. Перловую крупу моют тёплой водой. На 1 кг крупы в среднем приходится 2,5-3,5 л воды. Чтобы перловая крупа скорее разваривалась, её замачивают в холодной воде в течение 2-3 часов. (На 1 кг перловой крупы приходится 2 – 2,5 л воды.)

14.Щавель- Свежий щавель перебирают, удаляют испорченные и пожелтевшие листья, отрезают стебель и тщательно промывают под холодной водой.

Особенности технологической обработки по предложенному ассортименту:

Варка - тепловая обработка продуктов, полностью погружённых в кипящую воду, бульон, сок, отвар или молоко: при температуре 100 градусов Цельсия в обычной посуде, а в закрытых скороварках - выше 100 градусов (до 115-120 градусов). Мясо уваривается на 35% (остаётся 65% первоначального веса), причём основная часть жидкости выделяется из мяса в бульон в течение первых 15-ти минут варки.

П о д п и с ь и д а т ы
И н в. № д у б.
В з а м е н и
П о д п и с ь и д а т а
И н в. № п о д л.

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		12

Жарка — разновидность термической обработки продуктов; процесс, в котором рабочим телом является жир (масло). Тепло от источника нагрева может передаваться к продукту контактной теплопередачей через нагретую поверхность, ИК излучением или при помощи конвекции нагретых газов. Процесс жарки протекает при более высоких температурах чем, например, варка, ограниченных температурами дымления рабочего тела.

Припускание — варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку под плотно закрытой крышкой. Припускание в собственном соку применяют для тех продуктов, которые при нагревании хорошо выделяют влагу (тыква, кабачки, помидоры). Воду или бульон добавляют при приготовлении капусты, моркови, репы, свежей рыбы, кусочков мяса, филе птицы, котлет.

Пассерование — специальная жарка некоторых продуктов. В европейской кулинарии обычно промежуточная кулинарная операция. Лук, морковь, белые корни (корнеплоды петрушки, сельдерея, пастернака), томатное пюре пассеруют при температуре 120 °С в небольшом количестве жира (15—20 % от общей массы продуктов) с целью перехода (экстракции) красящих и ароматических веществ из овощей в жир. В таком виде полезные витамины лучше усваиваются, а из лука уходит резкий вкус. Пассерованные овощи становятся мягкими, поэтому их можно размять (протереть) в пюре для добавления в различные блюда.

Особенности механической обработки по предложенному ассортименту:

Нарезка – Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

П	И
о	
д	
и	
с	И
ь	
и	И
да	
И	И
в.	
№	И
ду	
б.	И
В	
з	И
а	
м	И
е	
н	И
и	
и	И
Под	
пис	И
ь	
и	И
дат	
а	И
И	
н	И
№	
под	И
л.	

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		13

Рецептура 5 блюд с описанием технологического процесса:

-Щи:

Очищенный картофель, морковь, лук репчатый промывают в проточной воде в течение 5 минут. Замороженный щавель, не размораживая, припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфатированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками. Лук шинкуют и припускают с корнем петрушки в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут. В кипящую воду закладывают нарезанный картофель и варят, затем добавляют припущенный лук, корень петрушки, щавель и варят 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль поваренную йодированную. Готовые щи заправляют сметаной и смесью, состоящей из молока и масла сливочного, взятых в соотношении 10:1. Для приготовления смеси к маслу сливочному прокипяченному добавляют молоко (кипяченое) с температурой 60-70 °С, смесь перемешивают. После добавления в щи сметаны и смеси их доводят до кипения.

-Борщ :

Для начала необходимо сварить бульон. Курицу вымыть, выложить в кастрюлю и залить водой. После закипания сделать огонь до минимума и варить до мягкости. Аккуратно достать курицу из бульона после готовности. Бульон при желании процедить, после чего выложить нарезанный кубиками картофель ,варить около 10-12 минут. Лук с морковью очистить, нарезать мелким кубиком и пропассеровать с небольшим количеством растительного масла. В кастрюлю с бульоном выложить овощи и мелко нашинкованную капусту. На сковороду налить немного растительного масла и выложить свеклу нарезанную соломой , обжарить пару минут и добавить уксус, тушить минут 5, а после выложить томатную пасту. Томить на медленном огне еще 5-7 минут. В бульоне выложить мясо и свеклу. По вкусу добавить соль,

П
од
пись
и
да
Ин

В.
№
ду
б.

В
за
ме
ни

Под
пись
и
дата

Инв
№
под
л.

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

ГПОУ КемТИПиСУ

Лист

14

перец, сахар и чеснок, варить минут 7-10 до готовности картофеля. Перед подачей можно добавить сметану.

-Суп грибной:

Картофель и овощи нарезают кубиками. Лук, морковь пассеруют с жиром. Вместе с овощами можно слегка пассеровать мелко нарезанные ножки грибов. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованные шляпки свежих грибов и варят 35-40 мин, затем закладывают картофель, доводят до кипения, закладывают овощи и ножки грибов. За 5-10 мин до готовности супа кладут помидоры, нарезанные дольками, специи, соль. Сушеные грибы тщательно промывают, заливают холодной водой (7 л на 1 кг), оставляют для набухания на 1 ч, затем варят в этой же воде до готовности. Готовые грибы, нарезанные соломкой вводят за 10-15 мин до готовности супа. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

-Солянка:

Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сосиски) варят и нарезают тонкими ломтиками, соленые огурцы - ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами предварительно очищают от кожицы и семян и припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томата-пюре. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. В кипящий бульон закладывают пассерованный лук и томат-пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), мясные продукты, специи и варят 5-10 мин. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона (без кожицы), сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

-Уха:

Из костей рыбы варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель и овощи, нарезанные дольками. За 10-15 мин до окончания варки кладут филе судака (с кожей и реберными костями) по 1-2

П од пис ь и да та	И н
В. № ду б.	
В за м е н и	
Под пис ь и дат а	
И н в. № под л.	

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		15

куска на порцию, затем помидоры, нарезанные дольками и специи. По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Уху можно приготовить и без масла. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

П о д п и с ь и д а Т И н в. № д у б. В з а м е н и П о д п и с ь и д а т а И н в. № п о д л. Изм. Лист № докум. Подп. Дата						ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
							16

3 МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ

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

- меню со свободным выбором;
- меню комплексного завтрака, обеда, ужина;
- меню детского питания;
- меню диетического питания;

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода, цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором

Меню детского питания составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. Супы следует готовить вегетарианские или с мясом, рыбой, птицей. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту. Горячие мясные блюда можно включать в меню комплексного обеда с любым гарниром: картофельным пюре, картофелем отварным, жаренным на растительном масле, капустой тушеной и др. К рыбным блюдам рекомендуются гарниры из картофеля. В качестве дополнительного гарнира следует включать огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.

Меню комплексного завтрака,обеда,ужина представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.

По предложенному ассортименту можно составить меню комплексное в ресторане «Кафе-суп».

Подпись и дата
Инв. № докум.
В записке
Подпись и дата
Инв. № подл.

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
						17
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		

«МЕНЮ»

Ресторан первого класса «Кафе-суп»

Действует с 01.01.22 по 01.01.23

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:

	Выход,г.	Цена,руб.
Кесадилья с курицей	315	647
Креветки с соусом	140	503
Форшмак	270	422
Баклажановые рулеты	300	422

СУПЫ:

Суп-гуляш в хлебе	300/500/50	440
Борщ	300	350
Солянка мясная	300	350
Рассольник ленинградский	300	296
Луковый суп	300	296

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

Говяжьи щечки	390	791
Голубцы из мраморной говядины	360	602
Куриная котлеты	120/100	440

БЛЮДА НА УГЛЯХ:

Стейк миньон	185	791
Овощи гриль	250	404

Директор ресторана Ежова А.М

Заведующий производством Козлов А.Е

Техник-технолог Михальчук Ю.А

П
од
пи
сь
и
да

Ин

в.
№
ду
б.

В
за
м
е
н
и

Под
пис
ь
и
дат
а

Инв
№
под
л.

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата

ГПОУ КемТИПиСУ

Лист

18

4 РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Составление технологических карт

Технологическая карта – это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта. Технологические карты на гарниры к горячим блюдам составляются отдельно.

Технологические карты подписываются заведующим производством или технологом, оклеиваются целлофаном и хранятся в картотеке технологических карт, находящейся у заведующего производством. После составления плана-меню на следующий день, заведующий производством берёт из картотеки соответствующие технологические карты и вывешивает их на рабочих местах поваров, ответственных за приготовление блюд.

В курсовой работе представлены технологические карты на горячее супы «Солянка мясная» и на «Рассольник Ленинградский», представленные в приложении А.

Составления технико-технологических карт

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на блюда, изготовленные по рецептурам Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий на новые и фирменные блюда и изделия, а также на рецептуры блюд, взятых из сборников национальных кухонь. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
4. Технологический процесс. Приводят описание технологического процесса с указанием режимов механической и тепловой обработки,

П	од	пис	ь	и	да	Ин
в.						
№	д	у	б.	В	за	м
е						
н	и	Под	пис	ь	и	дат
а						
И	нв	№	под	л.	Изм.	Лист
№						
л.	№	докум.	Подп.	Дата	Г	Л
Изм.						

5. Оформление, подача, реализация и хранение. Отражают особенности оформления, правила подачи блюда, порядок реализации, хранения.

6. Показатели качества и безопасности.

7. Пищевая ценность блюда (изделия) определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения²² жизнедеятельности организма.

Технико-технологическая карта подписывается разработчиком или группой авторов.

В курсовой работе представлены технико-технологические карты на горячее блюдо «Борщ» и на «Луковый суп», представленные в приложении Б, а также технологические схемы в приложении В.

П о д п и с ь и д а И н в. № д у к л. В з а м е н и Под п и с ь и д а т а И н в. № п о д п и с ь и д а т а л.						ГПОУ КемТИПиСУ	Лист	
							20	
	Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проектирование предприятий такого типа в современных экономических условиях имеет важное значение в силу необходимости обеспечения отрасли общественного питания предприятиями данного типа и в силу высокой их рентабельности, что обуславливается наличием платежеспособного спроса и ростом интереса населения к предприятиям данного типа.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания - важнейшие социально-экономические задачи государства. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания.

Целью моей работы было рассмотреть процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

В ходе курсовой работы был рассмотрен и персонализирован Ассортимент ,приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. Рассматривали город Санкт-Петербург. Также, составлено основное меню где присутствуют горячие супы из ближних регионов , подробно описано приготовление пяти блюд из основного меню свободного выбора :Щи ,Борщ ,Уха ,солянка, Грибной суп.

Были составлены нормативно-технологическая документация: две технологические карты на горячие блюда: «солянка мясная» и «Рассольник Ленинградский», две технико-технологические карты с расчетом

Подпись и дата
И.И.
В. № дуб.
В за м е н и
Подпись и дата
а
И.И. № подл.

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		21

энергетической ценности и две технологические схемы на горячие блюда:
«Луковый суп» и Борщ».

Таким образом, все цели курсовой работы были достигнуты.

П о д п и с ь и д а И _н	В. № д у б.	В з а м е н и	Под пис ь и д ат а	Инв № п о д л.						Лист	
					Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	ГПОУ КемТИПиСУ	22

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Здобнов, А.И., Цыганенко, В.А., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. [Текст]: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.

2. Ковалев, Н.И., Куткина, М.М., Кравцова, В.А. Технология приготовления пищи. [Текст]: Н.И.Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2013.

3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. [Текст]: учебник / Л.А. Радченко. – Р.: Феникс, 2013.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-2016 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2016-07-01. — М.: Стандартинформ, 2016.– 15 с.

2. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. – Введ. 1997 - 17 -07. — М.: Изд-во стандартов, 1997. – 36 с.

3. ГОСТ 2.105 - 95 ЕСКД Общие требования к текстовым документам. - Введ. 1996-07-01. — М.: Изд-во стандартов, 1996.– 27 с.

4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324- 03.Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 22.05.2003. – 13 с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. [Текст] - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. [Текст] - М.: МП Вика, 1992.

Подпись и дата ИИ
В. № дуб.
В за м е н и
Подпись и дата
ИИВ № подл.

					ГПОУ КемТИПиСУ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		23

Интернет-ресурсы:

1. Нормативно-техническая литература библиотеки гостей и стандартов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gostrt.com/>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Электронная библиотека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.booksgid.com>, свободный. – Загл. с экрана.
3. Кулинарка – Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
4. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями. Кулинария: салаты. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.
5. Кулинарная энциклопедия от Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.megakm.ru/kitchen/>, свободный. – Загл. с экрана.
6. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный. – Загл. с экрана.
7. Каталог рецептов. Рецепты от Kulina.ru - мастер-класс, пошаговое приготовление блюд с фото. Горячие и холодные закуски, салаты, супы и горячие блюда, хлебобулочные изделия, напитки, праздничные рецепты. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kulina.ru/articles/rec/>, свободный. – Загл. с экрана.
8. Украшение блюд - пошаговые фото, рецепты. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru/decoration/decoration-02.html>, свободный. – Загл. с экрана.

П
од
пи
сь
и
да
Йн
в.
№
ду
б.
В
за
м
е
н
и
Под
пис
ь
и
дат
а
Инв
№
под
л.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Технологическая карта №1

Источник рецептуры: Сборник рецептов 2003 года

Наименование блюда (изделия): солянка мясная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, на 1 порцию г	Масса нетто (п/ф), г	Масса брутто на 10 порций, г	Масса нетто на 10 порций, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), требования к качеству, условия и сроки реализации
Говядина	55	45,5	550	455	<p>1. Технологический процесс: Репчатый лук шинкуют и пассеруют на сливочном масле, добавляют томат-пюре и продолжают пассеровать до 8 мин. Солёные огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон кладут; овощную пассеровку, огурцы и кипятят. Затем добавляют оливки без косточек, каперсы, мясные продукты, специи и варят 5 мин. Можно заправить процеженным прокипяченным огурцовым рассолом.</p> <p>2. Требования к качеству: Цвет: суп красновато-коричневый, жир оранжевый. Вкус: мясопродуктов, солёных огурцов, пассированного лука, специй, копченостей. Запах: мясопродуктов, солёных огурцов, пассированного лука, специй, копченостей. Консистенция: мясопродукты и овощи мягкие. Внешний вид: в жидкой части супа - мясные продукты и огурцы, нарезанные ломтиками. На поверхности супа - сметана, ломтик лимона реализации: Температура подачи блюда должна быть 75°C. Срок реализации при хранении на мармите 3 часа.</p>
Окорок копчёный	26,5	20	265	200	
Сосиски	20,5	20	255	200	
Почки говяжьи	60,5	52	605	520	
Лук репчатый	59,5	25	595	250	
Огурце солёные	50	30	500	300	
Каперсы	20	10	200	100	
Маслины	25	25	250	250	
Томатное пюре	25	25	250	250	
Масло сливочное	12	12	120	120	
Бульон	175	175	1750	1750	
Лимон	8	5	80	50	
Выход	-	300	-	3000	
Сметана	40	40	400	400	

Технолог ресторана Ежова А.М

Технологическая карта №2

Источник рецептуры: Сборник рецептов 2003 года

Наименование блюда (изделия): рассольник ленинградский

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, на 10 порций, г	Масса нетто (п/ф), г	Масса брутто на 10 порций, г	Масса нетто на 10 порций, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), требования к качеству, условия и сроки реализации
Картофель	150	100	1500	1000	<p>1. Технологический процесс: Перловую крупу, перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю, залить кипятком, закрыть крышкой, поставить на плиту и распаривать крупу в течение 40—60 минут. Картофель, морковь нарезать брусочками, коренья — крупной соломкой, лук шинковать. Коренья и лук пассировать на жире. Огурцы зачистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой. Солёные огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами можно класть в рассольник неочищенными, а лишь шинкованными. За 15—20 минут до окончания варки добавить пассированные коренья, картофель, морковь, а затем огурцы.</p> <p>2. Требования к качеству: Цвет: бульон оранжевый, крупа светло-серая, блестки жира светло-желтые. Вкус: остро кисловатые от огурцов и огуречного рассола, овощей и специй. Запах: остро кисловатые от огурцов и огуречного рассола, овощей и специй. Консистенция: крупа и овощи мягкие; огурцы плотные, хрустящие. Внешний вид: огурцы нарезаны ромбиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья соломкой. На поверхности сметана. Срок реализации: Температура подачи блюда должна быть 75°C. Срок реализации при хранении на мармите 3 часа.</p>
Крупа перловая	15	15	150	150	
Морковь	25	20	250	20	
Петрушка(корень)	7	5	70	50	
Лук репчатый	12	10	120	100	
Сметана	13	10	130	100	
Огурцы солёные	34	30	340	300	
Маргарин столовый	10	10	100	100	
Вода	150	150	1500	1500	
Выход	-	300	-	3000	
Сметана	40	40	400	400	

Технолог ресторана Ежова А.М.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

УТВЕРЖДАЮ
Директор ресторана
первого класса «Кафе-суп»
_____ П.М. Поместьев

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

«Борщ»

1. Область применения:

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ», вырабатываемое в ресторане первого класса «Кафе-суп».

2. Требования к качеству сырья:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Борщ», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. Рецепт

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки (нетто), кг.	
	Брутто	Нетто	10 порций	20 порций
Курица	130	100	1	2
Картофель	100	60	0,6	1,2
Лук репчатый	42	35	0,35	0,7
Морковь	50	40	0,4	0,8
Свекла	60	50	0,5	1
Капуста белокочанная	113	80	0,8	1,6
Чеснок	1	0,8	0,008	0,016
Томатная паста	30	30	0,3	0,6
Уксус	15	15	0,15	0,3
Растительное масло	8	8	0,08	0,16
Соль	0,01	0,01	0,01	0,01
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса готового блюда	-	300	3	6

4. Технологический процесс

Для начала необходимо сварить бульон. Курицу вымыть, выложить в кастрюлю и залить водой. После закипания сделать огонь до минимума и варить до мягкости. Аккуратно достать курицу из бульона после готовности. Бульон при желании процедить, после чего выложить нарезанный кубиками картофель, варить около 10-12 минут. Лук с морковью очистить, нарезать мелким кубиком и пропассеровать с небольшим количеством растительного масла. В кастрюлю с бульоном выложить овощи и мелко нашинкованную капусту. На сковороду налить немного растительного масла и выложить свеклу нарезанную соломой, обжарить пару минут и добавить уксус, тушить минут 5, а после выложить томатную пасту. Томить на медленном огне еще 5-7 минут. В бульоне выложить мясо и свеклу. По вкусу добавить соль, перец, сахар и чеснок, варить минут 7-10 до готовности картофеля. Перед подачей можно добавить сметану.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо «Борщ» подаётся в тарелках. Температура подачи блюда – 75°С. Срок реализации блюда «Борщ» 2-3 дня.

6. Показатели качества и безопасности

Внешний вид – овощи нарезаны одинаковой формы;

Цвет – насыщенный цвет;

Консистенция – жидкая, овощи не разварены;

Вкус и запах – пассерованных овощей, капусты, в меру соленый

7. Пищевая ценность (на выход в 100г блюда)

Наименование продуктов	Масса нетто продукто в по рецептуре , г	Содержание основных пищевых веществ, г					
		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	
		На 100 г продукт а	На массу нетто блюдо	На 100 г продукт а	На массу нетто блюдо	На 100 г продукт а	На массу нетто блюдо
1	2	3	4	5	6	7	8
Курица	150	18,2	9,1	18,4	9,2	0	0
Картофель	100	2	0,67	0,4	0,13	16,3	5,4
Лук репчатый	35	1,4	0,16	0,2	0,02	8,2	0,95
Морковь	40	1,3	0,17	0,1	0,01	69	9,25
Свекла	50	1,5	0,25	0,1	0,018	8,8	1,47
Капуста белокочанная	80	1,8	0,48	0,1	0,028	4,7	1,25
Чеснок	0,8	6,5	0,018	0,5	0,001	29,9	0,08
Томатная паста	30	4,8	0,48	0	0	19	1,9
Уксус	15	0	0	0	0	0	0
Растительное масло	8	0	0	99,9	2,7	0	0
Соль	0,01	0	0	0	0	0	0
Перец черный молотый	0,01	-	-	-	-	-	-
Итого сырьевой набор, г	509	-	11,33	-	12,1	-	20,3
Сохранность, %	-	-	100- 6=94	-	100- 12=88	-	100- 9=91
Итого в готовом блюде, г	300	-	10,65	-	10,65	-	18,47

$$300\text{г} = 31,87 \times 4 + 31,9 \times 9 + 55,4 \times 4 = 127,48 + 287,1 + 221,6 = 636,18 \text{ ккал}$$

$$100\text{г} = 10,65 \times 4 + 10,65 \times 9 + 18,47 \times 4 = 42,6 + 95,85 + 73,88 = 212,33 \text{ ккал}$$

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал/кДж
10,65	10,65	18,47	636,18/212,33

Ответственный разработчик

Технолог Ежова А.М.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б
УТВЕРЖДАЮ

Директор ресторана
первого класса «Кафе-суп»
_____ П.М. Поместьев

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

«Луковый суп»

1. Область применения:

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Луковый суп», вырабатываемое в ресторане первого класса «Кафе-суп».

2. Требования к качеству сырья:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Луковый суп», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. Рецепт

Наименование продукта	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки (нетто), кг.	
	Брутто	Нетто	10 порций	20 порций
Лук репчатый	250	240	2,4	4,8
Овощной отвар	185	185	1,85	3,7
Масло сливочное	30	30	0,3	0,6
Масло растительное	30	30	0,3	0,6
Хлеб пшеничный	30	30	0,3	0,6
Сыр мягкий	75	72	0,72	1,44
Вино белое сухое	60	60	0,6	1,2
Коньяк	50	50	0,5	1
Мука пшеничная	15	15	0,15	0,3
Розмарин свежий	2	2	0,02	0,04
Тимьян свежий	2	2	0,02	0,04
Соль	0.01	0,01	0,01	0,01
Масса готового блюда	-	300	3	6

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б

4. Технологический процесс

Нарезать лук полукольцами. Растопить масло в сотейнике, выложить лук и добавить соль, жарить лук в течение 30 минут на слабом огне до светло-золотистого цвета, постоянно помешивать, чтобы лук не пригорел. Добавить белое вино и тушить еще 2-3 минуты, добавить муку и тщательно перемешивать в течение 1 минуты, после чего добавить отвар и довести до кипения. Добавить пряных трав: тимьян, розмарин и лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу, варить 20 минут на слабом огне с закрытой крышкой. Добавить коньяк, поджарить ломтики хлеба на сковороде до золотистой корочки, после чего натереть гренки чесноком. В порционные формы налить суп. Сверху накрыть суп гренками и посыпать тертым сыром. Разогреть духовку до 200-250 градусов и поставить формы в духовку на 2-3 минуты, сыр должен запечься.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо «Луковый суп» подаётся в тарелках. Температура подачи блюда – 75°С. Срок реализации блюда «Луковый суп» готовят по мере спроса.

6. Показатели качества и безопасности

Внешний вид - овощи нарезаны одинаковой формы, на поверхности жидкой части блески масла;

Цвет – насыщенный цвет, овощей – натуральный, жира на поверхности – оранжевый;

Консистенция – жидкая, овощи не разварены;

Вкус и запах - пассированных овощей, капусты, в меру соленый

7. Пищевая ценность (на выход в 100г блюда)

Наименование продуктов	Масса нетто продукта в по рецептуре, г	Содержание основных пищевых веществ, г					
		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	
		На 100 г продукта	На массу нетто блюд	На 100 г продукта	На массу нетто блюд	На 100 г продукта	На массу нетто блюд
1	2	3	4	5	6	7	8
Лук репчатый	240	1,4	1,12	0,2	0,16	8,2	6,56
Бульон овощной	185	0,2	0,12	0,1	0,06	0,9	0,56
Масло сливочное	30	0,8	0,08	72,5	7,25	1,3	0,13
Масло растительное	30	0	0	99,9	9,99	0	0
Хлеб пшеничный	30	7,6	0,76	0,8	0,08	49,2	4,92
Сыр мягкий	72	19,8	4,8	19,8	4,8	1,5	0,36
Вино белое сухое	60	0,2	0,04	0	0	0,3	0,06
Коньяк	50	0	0	0	0	1,53	0,26
Мука пшеничная	15	10,8	0,54	1,3	0,07	69,9	3,5
Розмарин	2	3,31	0,02	5,86	0,04	6,6	0,05
Тимьян	2	6	0,042	1,7	0,01	24	0,17
Соль	0,01	0	0	0	0	0	0
Итого сырьевой набор, г	716	-	7,52	-	22,46	-	16,57
Сохранность, %	-	-	100-6=94	-	100-12=88	-	100-9=91
Итого в готовом блюде, г	300	-	7,07	-	19,76	-	15,08

$$300\text{г} = 21,1 \times 4 + 59,2 \times 9 + 45,2 \times 4 = 84,4 + 532,8 + 180,8 = 798 \text{ ккал}$$

$$100\text{г} = 7,07 \times 4 + 19,76 \times 9 + 15,08 \times 4 = 28,28 + 177,84 + 60,32 = 266,44 \text{ ккал}$$

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б

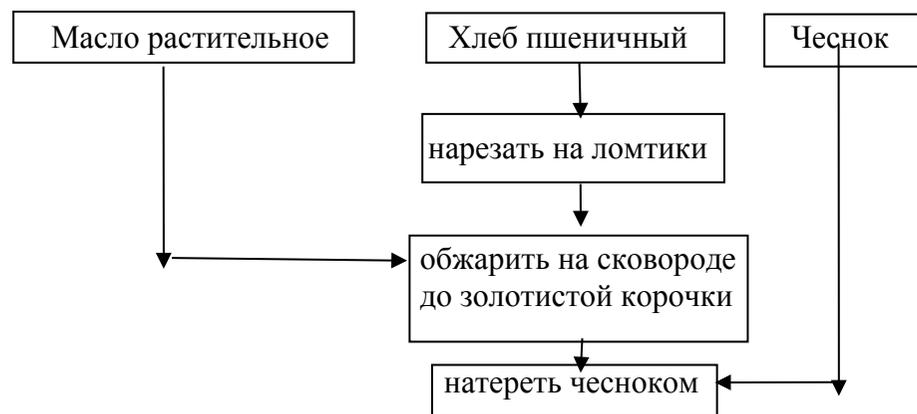
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал/кДж
7,07	19,76	15,08	798/266,44

Ответственный разработчик

Технолог П.М.Поместьев

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Технологическая схема на гренки для блюда «Луковый суп»



Технологическая схема на блюда «Луковый суп»

