

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

«Допустить к защите»

Заместитель директора по
учебно-производственному
обучению

_____ / Н. П. Овчинникова

(подпись)

« ____ » июня 2023 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Студента Дубовцева Андрея Витальевича гр. ПКД-19-51

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема: «Организация технологического процесса приготовления блюд из
рыбы»

Пояснительная записка

(КТТПП.43.02.15 - 03.ПЗ)

Руководитель _____

дата, подпись

____ В.Г. Губкина ____

инициалы, фамилия

Студент _____

дата, подпись

____ И.Ю. Шекин ____

инициалы, фамилия

Красноярск 2023

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Рассмотрено на заседании предметной
цикловой комиссии: 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Протокол № 8 от « 07 » марта 2023 г.
Председатель ПЦК _____ / О.В.Козак

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственному обучению
_____/ Н.П. Овчинникова
«09» марта 2023 г.

ЗАДАНИЕ № 14

на выполнение дипломной работы

Студент Шекин Иван Юрьевич

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа ПКД 19-51

Тема дипломной работы Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы

Исходные данные к работе

- Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа :<http://www.consultant.ru>.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2016. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.– Введ. 01.01.2015. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.– Введ. 01.01.2015. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.– Введ. 01.01.2016. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
- ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 03.03.2015. – Москва :Изд-во стандартов, 2014. – 10 с.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 14.11.2001. – Москва: Минздрав России, 2001. – 13с.
- СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.
- СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 22.05.2003. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24с.
- Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания: учебник/Н.И. Андонова. – 4-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.

- Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 320 с.

- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с.

- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 240 с.

Содержание работы

Введение

1 Характеристика предприятия

2 Организационно-технологический раздел

2.1 Разработка производственной программы предприятия

2.2 Расчет сырья для получения со склада

2.3 Организация работы производства

2.4 Организация обслуживания

3 Специальный раздел

3.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменного блюда

3.2 Разработка технологической карты фирменного блюда

3.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда

3.4 Органолептический контроль качества разработанного блюда

3.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда

3.6 Разработка нормативно-технологической документации фирменного блюда

Заключение

Приложение

Библиографический список

Примерный перечень графического материала: схема технологического процесса приготовления фирменного блюда, схема организации рабочих мест горячего цеха

Индивидуальное задание на преддипломную практику

При прохождении преддипломной практики в _____
надлежит собрать следующий материал:

1. Ознакомиться со спецификой функционирования предприятия;
2. Изучить ассортимент и технологии приготовления горячих блюд на предприятии;
3. Разработать проект технологической карты фирменного блюда;
4. Составить схему организации горячего цеха.

Срок сдачи студентом работы: «1» июня 2023 г

Руководитель выпускной квалификационной работы Губкина В.Г./ _____

Задание принял к исполнению « 15 » марта 2023 г / _____

(подпись студента)

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	
1. Характеристика ресторана ООО «Черное море».....	
2. Организационно-технологический раздел.....	
2.1. Разработка производственной программы предприятия.....	
2.1.1. Определение количества потребителей.....	
2.1.2. Определение общего количества реализуемых блюд и количество блюд в групповом ассортименте.....	
2.1.3 Составление планово – расчетное меню.....	
2.1.4. Разработка меню.....	
2.2. Расчет сырья для получения со склада.....	
2.3. Организация работы производства.....	
2.3.1. Организация работы складских помещений.....	
2.3.2. Организация работы заготовочных цехов.....	
2.3.3. Организация работы доготовочных цехов.....	
2.3.4. Организация работы специализированных цехов.....	
2.4 Организация обслуживания.....	
3. Специальный раздел.....	
3.1. Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	
3.2. Разработка технологической карты фирменного блюда.	
3.3. Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной».....	
3.4. Органолептический контроль качества разработанного блюда...	
3.5. Расчёт пищевой и энергетической ценности фирменного блюда...	

3.6. Разработка нормативно-технологической документации фирменного блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной».....	
3.6.1. Техничко-технологическая карта «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной».....	
3.6.2. Калькуляционная карта на разработанное фирменное блюдо.....	
Заключение.....	
Библиографический список.....	
Приложение.....	

ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день индустрия общественного питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования. Общественное питание сейчас - весьма и весьма развивающееся направление пищевой отрасли. Растет не только число самих предприятий общепита, но заметно расширяется их диапазон.

Пища-основа жизни человека. От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение, работоспособность. Таким образом, питание человека - это не только его личное, но и общественное дело. Предприятия общественного питания оснащены различным оборудованием, таким как: механическое, холодильное и тепловое с различными видами обогрева (газовое, электрическое и паровое). Даже самого угрюмого посетителя можно «подкупить» приятным обслуживанием со стороны сотрудников ресторана. Так же на настроении гостя скажется скорость обслуживания, внимательность, быстрота приготовления блюд. В связи с этим технолог обязан знать оборудование, которое находится на предприятии и с которым он имеет дело. От этого зависит качество и скорость работы. Общественное питание по массовости обслуживания населения уступает только одной отрасли-торговле. Каждый год его услугами пользуется большая треть населения страны. Основными функциями предприятий общественного питания являются: приготовление пищи, ее реализация и обслуживание посетителей. При улучшении общественного питания происходит: большая экономия общественного труда вследствие более рационального использования техники, материалов и сырья; рабочим и служащим предприятия в течение рабочего дня предоставляется горячая пища, это в свою очередь повышает их работоспособность и сохраняет здоровье; появляется возможность организации сбалансированного и рационального питания в детских и учебных учреждениях.

Актуальность работы заключается в практической значимости для предприятий общественного питания, ведь результаты проделанной работы могут быть использованы для разработки рецептур сложных блюд из рыбы в ресторане и определения технологических нормативов закладки сырья, что необходимо для здорового, сбалансированного и вкусного питания.

Объект исследования: фирменное блюдо из рыбы «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной».

Предмет исследования: разработка блюда из рыбы

Цель работы: выявление, обоснование и экспериментальная проверка условий при разработке рецептуры фирменного блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной».

Задачи работы:

1. Рассмотреть характеристику предприятия.
2. Разработать производственную программу предприятия.
3. Рассчитать сырьё на приготовление блюда для получения со склада.
4. Изучить организацию работы и организацию обслуживания на производстве.
5. Определить характеристику сырья, используемого для изготовления блюда.
6. Разработать технологическую карту блюда и составить схему технологического процесса производства фирменного блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной».
7. Предоставить органолептический контроль качества разработанного блюда.
8. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной».

Методологической основой исследования служит перечень различных общенаучных методов: анализ, синтез, формализация, анализ литературных

источников и нормативных документов, а также конкретизация и ряд других методов научного анализа и исследования.

Структура работы: работа состоит из введения, трех глав, разделенных параграфами, заключения, библиографического списка и приложения.

1. Характеристика ресторана ООО «Черное море»

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

Ресторан ООО «Черное Море» рассчитан на находится в г. Красноярске, в микрорайоне Взлетка, по адресу ул. Взлетная, 28.

Взлетка – густонаселенный жилмассив в Советском районе, в районе проживают более 300 тыс. человек. Здесь самая дорогая недвижимость, элитные жилые комплексы, множество клубов, ресторанов, спортзалов. Контингент – жители и гости города.

На Взлетке очень много предприятий общественного питания. В микрорайоне Взлетка находятся 70 фаст-фудов, 5 столовых общественного питания, 253 ресторана.

Месторасположение ресторана выгодно тем, что рядом находится достаточно много жилых домов, различные сады, недалеко располагается бизнес-центр, множество учебных заведений и большой парк. Каждый день мимо этого места проходит большой поток людей.

Из производственных – Агропромышленный комплекс АгроЯрск, производство сельхозпродукции (молоко, мясо, зерно), его переработку (молочная продукция, мясные полуфабрикаты, мука и хлебобулочные изделия), сыроварня и др.

Ресторан «Черное море» на протяжении 14 лет готовит для гостей авторские блюда европейской, японской кухни, а также блюда на гриле. В ресторане гость всегда может насладиться свежайшими устрицами из

аквариума, и разнообразием морепродуктов в меню. Открытая кухня ресторана позволяет наблюдать за процессом приготовления блюд.

Общество с ограниченной ответственностью «Черное море» обладает правами юридического лица, имеет обособленное имущество, самостоятельный баланс, расчетный счет в банке, угловой штамп, печать со своим наименованием.

Предприятие осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством РФ, другими нормативными актами, регулирующими деятельность предприятия и настоящим уставом.

Отвечает по своим обязательствам имуществом предприятия.

В соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», утвержденным Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 г. № 475-ст, ресторан представляет собой предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Обслуживание в ресторане представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров, винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенной комфортности и материально-технического оснащения в сочетании с организацией отдыха.

Основные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания, установлены в Постановлении Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Принимая во внимание положения налогового законодательства, деятельность ресторанов попадает под действие единого налога на

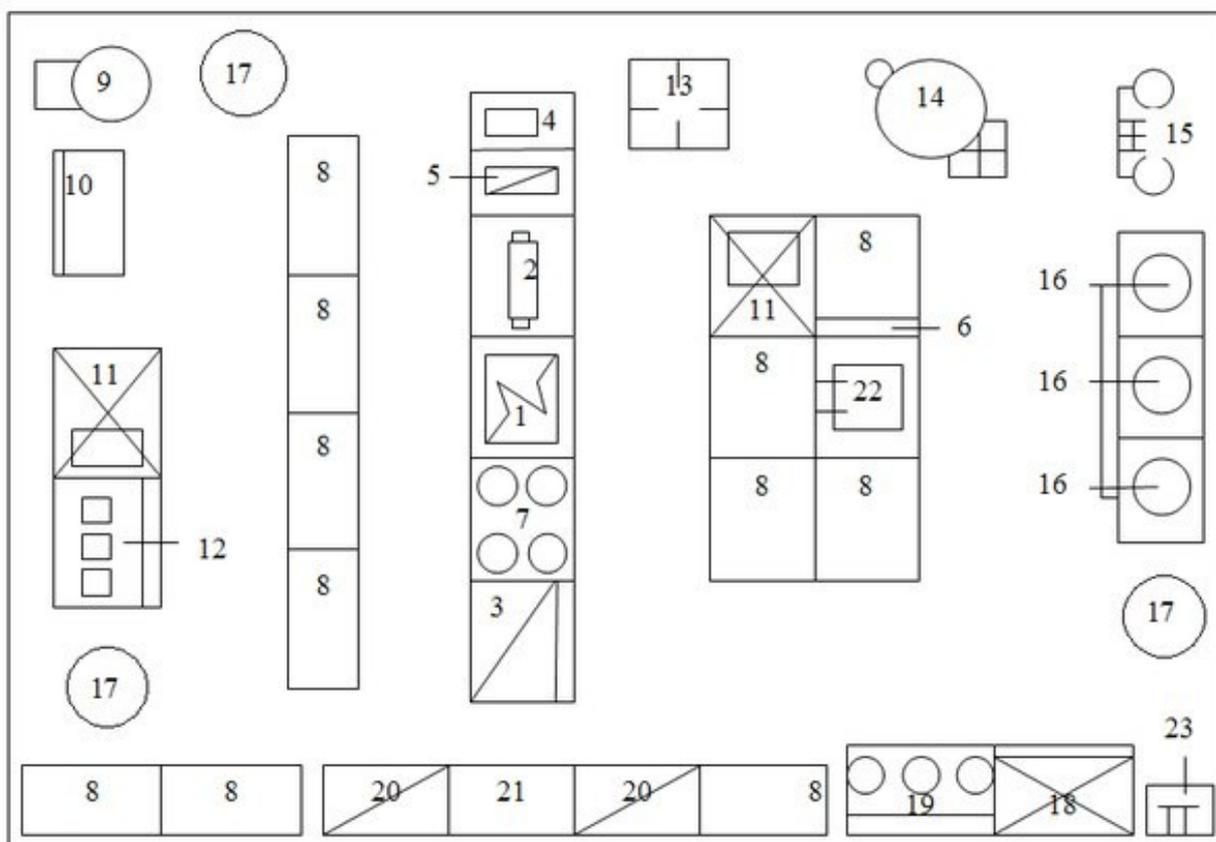
временный доход. Деятельность по оказанию услуг общественного питания лицензированию не подлежит.

Престиж заведения: высокое качество, приготовленных из свежих продуктов, блюд гарантированно не только высоким профессионализмом поваров, но и четким соблюдением отработанной технологии, опирающиеся на современное кухонное оборудование.

Обслуживание в данном ресторане проводится официантами. Тип обслуживания - американский. При таком обслуживании пища готовится и раскладывается по тарелкам сразу на кухне, а официанты разносят и расставляют тарелки посетителям. Данный способ обслуживания значительно сокращает время ожидания заказа, так же гарантирует необходимую температуру блюд и по максимуму облегчает работу официантов. В заведении высшего класса важное значение имеет то, как посетителей встречают, насколько профессиональное обслуживание им предлагают. Очень важно. Чтобы посетитель остался доволен. Но так же не стоит забывать о завершении приема, он тоже должен быть на хорошем уровне. Общераспространенные способы расчета включают наличные деньги, кредитные карточки, чеки. Официант обязан знать процедуры расчета всеми указанными способами. В ресторане оплата происходит наличными и банковскими карточками, а также предоплата (для банкетов). Ресторан является предприятием общественного питания с цеховой системой, с полным циклом производства, то есть таким предприятием, которое осуществляет обработку сырья, далее выпускает полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем реализует ее в торговом зале. В процессе приготовления блюд, их реализации и организации потребления создается много функций, поэтому ресторан имеет функциональное зонирование помещений. Оно в свою очередь предполагает выделение отдельных групп помещений (складские, производственные, торговые, административно-бытовые) и их взаимосвязь.

Складские помещения: кладовые для хранения овощей, сухих продуктов, блок охлаждаемых камер. Производственные помещения: заготовочные цеха (мясорыбный, овощной, доготовочные (холодный и горячий), моечные столовой и кухонной посуды. Административно-бытовые помещения: для персонала - комната отдыха, душевая, туалет, кабинет директора и заведующего производством, для посетителей - гардероб, туалет и торговый зал. Для нормальной работы ресторана необходимо: водоснабжение; канализация - центральная; отопление – центральное и местное, работает на электроэнергии. Оборудование все электрическое.

Подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов



- 1)плита электрическая
- 2) сковорода электрическая;
- 3)шкаф жарочный;
- 4)фритюрница;

- 5)плита электрическая;
- 6)вставка к тепловому оборудованию;
- 7)мармит электрический;
- 8)стол производственный;
- 9)универсальный привод;
- 10)стол для установки средств малой механизации;
- 11)Стол охлаждаемый;
- 12)печь шашлычная;
- 13)стеллаж передвижной;
- 14)котел пищевой;
- 15)электрокипятильник;
- 16)котел пищевой;
- 17) ванна передвижная ;
- 18)шкаф холодильный;
- 19)прилавок мармит для одного блюда;
- 20)стойка раздаточная электрическая;
- 21)стойка разделочная;
- 22)стол со вставочной моечной ванной;
- 23)раковина

2. Организационно-технологический раздел

2.1. Разработка производственной программы предприятия

2.1.1. Определение количества потребителей

Количество потребителей определяем на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина).

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия определяется по формуле:

$$N_r = \frac{P \times Y \times X}{100\%} \quad (2.1.)$$

где N_r – количество человек, обслуживаемых за 1 час работы предприятия;

P – вместимость предприятия;

Y – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – процент загрузки зала в данный час, %

Количество потребителей, обслуживаемых за один день работы предприятия определяется по формуле:

$$N = \sum N_r; \quad (2.2.)$$

Расчеты сведены в таблице 2.1.

Таблица 2.1. – Определение количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, Y	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, N _r
1	2	3	4
12 – 13			
13 – 14			
14 – 15			
15 – 16			
16 – 17			
17 – 18			
18 – 19			
19 – 20			
20 – 21			
21 – 22			
22 – 23			
23 – 24			
Итого			$\Sigma =$

2.1.2. Определение общего количества реализуемых блюд и количество блюд в групповом ассортименте

2.1.3 Составление планово – расчетное меню

2.1.4. Разработка меню

2.2. Расчет сырья для получения со склада

2.3. Организация работы производства

2.3.1. Организация работы складских помещений

Складские помещения предназначены для хранения продуктов (временного и длительного), поступающих от поставщиков или приобретаемых в магазине (на рынке) самостоятельно.

Складские помещения в своем составе имеют охлаждаемые камеры и неохлаждаемые помещения. Размер и количество камер зависят от специфики деятельности кафе.

Но в их состав должны входить:

- охлаждаемые камеры для хранения мороженого мяса;
- охлаждаемые камеры для охлажденного мяса, субпродуктов и птицы.
- охлаждаемые камеры для рыбы (в случае, когда заведение работает на сырье, а не на полуфабрикатах)
- камера для молочно-жировых продуктов
- камеры для овощей, солений, фруктов.
- камера пищевых отходов
- кладовая для сухих (сыпучих) продуктов
- кладовая для картофеля и овощей
- кладовая для тары, кладовая для инвентаря и помещение для кладовщика.

Площади складских помещений и размеры камер зависят от выбранного цикла готовки – если предприятие работает непосредственно на сырье, то площади будут значительно больше, чем в заведениях, работающих

на полуфабрикатах. В небольших кафе (до 50 мест) скоропортящиеся продукты порой хранят в одной камере, но при этом размещая их в различные специально отведенные места. Размещая продукты, необходимо помнить о том, что некоторые из них могут иметь запахи (например, специи), а другие их (запахи) легко впитывают. И, как следствие требуется правильно (раздельно) организовать места их хранения.

В процесс проектирования складских помещений уделяется особое внимание их расположению – они должны быть устроены вблизи производственных помещений, что позволяет обеспечить стабильную и оптимальную работу.

Для хранения продуктов складские помещения оборудуются ларями, шкапами, стеллажами, подтоварниками.

Потолки и стены в складских помещениях должны быть оштукатурены и побелены. Стены окрашиваются водостойкими красками на высоту не менее 1,7 м. Важно и правильно обустройство полов – влагостойкие, ударопрочные материалы с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы в загрузочных и складских помещениях должны быть сделаны без порогов.

Таблица. Рекомендуемые минимально необходимые площади помещений приема и хранения продуктов (кв. м.)

Виды предприятий и их вместимость	Форма производства		
	полуфабрикаты высокой степени готовности	полуфабрикаты	на сырье
Рестораны:			
- на 50 мест	70	75	80
- на последующее место свыше 50	0,33	0,41	0,52
- на 100 мест	90	92	95
- на последующее место свыше 100	0,3	0,37	0,47
Столовые общедоступные:			
- на 50 мест	37	40	50

- на последующее место свыше 50	0,26	0,3	0,36
Кафе, закулочные, кафе-молодежные, кафе-молочные, кафе-детские:*)			
- на 50 мест	22/24	22/24	-
- на последующее место свыше 50	0,26/0,3	0,26/0,3	-
- на 200 мест	62/68	62/68	-
- на последующее место свыше 200	0,15/0,17	0,15/0,17	-
Кафе-автоматы:			
- на 75 мест	28	28	-
- на последующее место свыше 75	0,21	0,21	0,21
Кафе-мороженое:			
- на 50 мест	18	18	-
- на последующее место свыше 50	0,16	0,16	-
Кафе-кондитерские:			
- на 50 мест	20	20	-
- на последующее место свыше 50	0,2	0,2	-
Пивные бары: **)			
- на 50 мест	46/43	46/43	46/43
- на последующее место свыше 50	0,4	0,4	0,4
Пирожковые, чебуречные, пельменные пончиковые, сосисочные:			
- на 50 мест	-	10	-
- на последующее место свыше 50	-	0,2	-
Шашлычные:			
- на 50 мест	-	12	-
- на последующее место свыше 50	-	0,24	-
Бутербродные: ***)			
- на 25 мест	24	24	-
- на последующее место свыше 25	0,24	0,24	-
Бары дневные: ***)			
- на 25 мест	22	22	-
- на последующее место свыше 25	0,28	0,28	-
Бары ночные: ***)			
- на 50 мест	35	35	-
- на последующее место свыше 50	0,3	0,3	-

В ресторане имеется два охлаждаемых складских помещений, на первом хранится рыба, мясо, птицы, а во втором овощи, грибы, яйца, есть склад картофеля.

2.3.2. Организация работы заготовочных цехов

Мясо-рыбные цехи организуются при предприятиях средней мощности (в ресторанах, столовых) с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

На линии обработки мяса устанавливается ванна для промывания мяса, разборочный стул, стол производственный для обвалки мяса, приготовления, мясорубка, опалочный шкаф для обработки птицы. Кроме того, в цехе устанавливается холодильный шкаф для хранения и охлаждения полуфабрикатов. Применяют мясорубки МС2-70 (МС2-150), входящие в комплект универсальных приводов ПУ-0,6, ПМ-1,1; МИМ-500М; МИМ-500; мясорыхлители типа МРМ-15 с индивидуальным приводом и сменные механизмы МС19-1400 к универсальному приводу ПМ-1,1; механизм МБПШ-1 для нарезки мяса и бефстроганов к универсальному приводу ПШ-1; фаршемешалки МС8-150 к универсальному приводу ПМ-1,1.

Вместо моечной ванны на участке обработки мяса могут устанавливать резервуары с низкими бортиками, выложенными керамической плиткой, и трапом. Мясо оттаивает и обмывается над трапом щеткой-душем. Для разуба туши баранины или свинины используют топор мясницкий, а для нарубания рагу - ножи-рубачи (большой и малый). Обвалку мяса производят обвалочными ножами (большим и малым).

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливается производственный стол, на который

укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа - с полуфабрикатами. За доской располагают настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков используют рыхлитель от универсального привода или этот процесс выполняют вручную при помощи тяпки. Шпигование мяса кореньями или шпигом производится с помощью специальной иглы. Для приготовления полуфабрикатов могут применяться столы со встроенным холодильным шкафом.

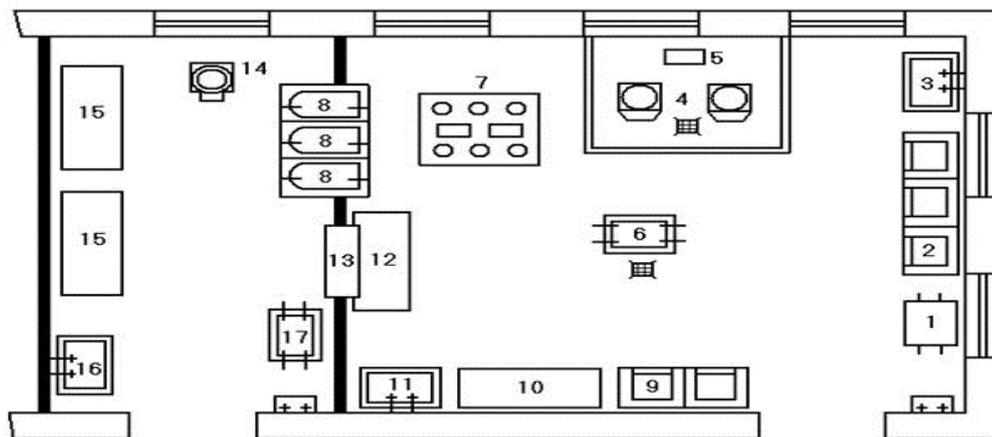
На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба или для этой цели используют котлы, для котлов используют металлические подставки; из механического оборудования используют мясорубку и фарше- мешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясорубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помещают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На местах обработки мяса можно обрабатывать и птицу.

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы типа СПР для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется мясорубка, которая не применяется для приготовления мясного фарша.

Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород осуществляется на тех же рабочих местах, что и обработка рыб частиковых пород. Рыбные полуфабрикаты укладывают в лотки и хранят в холодильных камерах при температуре не выше 5°C. Срок хранения - до 12 ч, рубленых - не более 6 ч.

Овощной цех



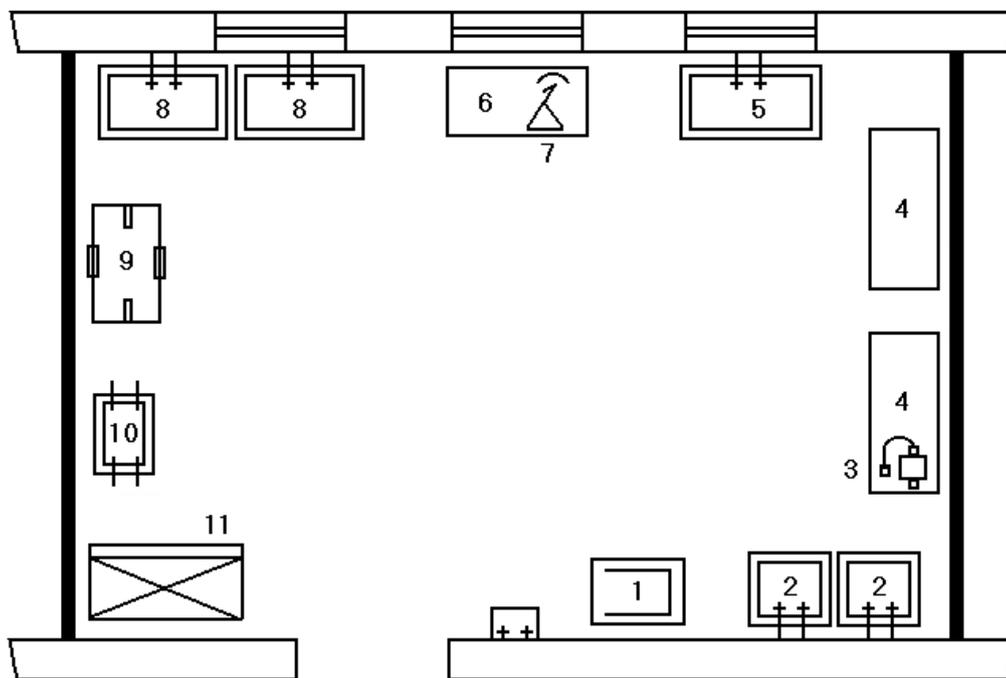
Овощной цех

1 - контейнер-носилки для доставки картофеля и овощей; 2 - ларь для хранения картофеля и корнеплодов; 3 - ванна для мытья картофеля и корнеплодов; 4 - картофелечистка; 5 - пескоструйка; 6 - ванна передвижная для очищенного картофеля; 7 - стол для домытья картофеля; 8 - ванна производственная для очищенного картофеля; 9 - ларь для капусты свежей и лука; 10 - стол производственный для очистки капусты и лука; 11 - ванна для капусты и лука; 12 - стол производственный для накопления очищенных и промытых овощей; 13 - окно для передачи овощей во второе отделение; 14 - универсальная овощерезательная машина МРД 400-1000 на подставке; 15 - стол производственный для нарезки овощей и корнеплодов вручную; 16 - ванна производственная для квашеных и соленых овощей

Организация работы рыбного цеха

Рыба в цех поступает мороженой, соленой и охлажденной. Фабрики - заготовочные и рыбокомбинаты поставляют полуфабрикаты из рыбы в виде филе, обработанных тушек. В этом случае требуется лишь незначительная доработка. Линия обработки рыбы на заготовочных предприятиях общественного питания предназначена для выполнения следующих операций: оттаивания мороженой рыбы или вымачивания соленой, очистки рыбной чешуи, потрошения, обрубания голов и плавников, промывания и изготовления полуфабрикатов. Оттаивают рыбу на воздухе или в холодной воде (из расчета 2 л воды на 1 кг рыбы), добавляя на 1 л воды 10 г соли для уменьшения потерь минеральных веществ. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом у одного края. Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами. Обработанную рыбу промывают в ваннах с двумя отделениями. Для стекания воды из промытой рыбы с двух сторон ванн предусмотрены бортики (отжимать вымытую рыбу

нельзя). Рыбные полуфабрикаты, отправляемые на другие предприятия, «фиксируют», т. е. погружают в 15 % -ный раствор поваренной соли при температуре от - 4 до - 6°С на 5 – 6 мин.



Рыбный цех

1 - ящик-носилки (тара Т-1) для рыбы; 2 - ванна для размораживания мороженой и кратковременного замачивания соленой рыбы; 3 - приспособление для очистки рыбы РО-1М; 4 - стол производственный для обработки рыбы; 5 - ванна для промывания очищенной и потрошеной рыбы; 6 - стол производственный для порционирования рыбы; 7 - весы циферблатные; 8 - ванны производственные для вымачивания соленой рыбы; 9 - стеллаж передвижной; 10 - ванна производственная передвижная для доставки рыбы в горячий цех; 11 - шкаф холодильный

2.3.3. Организация работы доготовочных цехов

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно связаны между собой.

Организация работы холодного цеха

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха

входят холодные закуски, гастрономические рыбные изделия, холодные блюда - отварные, жареные, фаршированные.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия и его филиалов. Начало работы холодного цеха происходит за 2 – 3 часа до открытия торгового зала и заканчивается одновременно с закрытием зала.

В холодном цехе используется механическое оборудование: универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты, когда их готовят в большом количестве, взбивают, протирают, выжимают соки.

В холодном цехе так же, как и в заготовительном, должны быть отдельные деревянные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными обозначениями.

Организация работы горячего цеха

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства, Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Таблица-Подбор оборудования для ресторана горячего цеха

Наименование оборудования	Тип	Единица измерения	Производительность, емкость, площадь в единицах измерения	Количество оборудования
Универсальный привод	П-II	шт.	-	1
Шкаф холодильный	ШХ-0,8	м3	0,8	1
Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная	ПЭСМ-4Ш	м2	-	3

секционная модулированная с жарочным шкафом				
Плита кухонная 2-конфорочная для непосредственного жаренья	ПЭСМ-2	м2	0,24	1
Котел пищеварочный	КПЭСМ-40	л	40	1
Котел пищеварочный	КПЭСМ-60	л	60	1
Котел пищеварочный	КПЭ-100	л	100	3
Сковорода с косвенным оборвем	СКЭ-0,3	м2	0,33	1
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭСМ-2	м2	0,194	1
Кипятильник непрерывного действия	КНЭ-100	л/ч	100	1
Весы настольные циферблатные	ВНЦ-2	кг	2	2
Весы настольные циферблатные	ВНЦ-10	кг	10	1

Организация рабочих мест в горячем цехе

Рабочее место - часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащенная необходимым оборудованием и инвентарем. Рабочее место может быть специализированным и универсальным. Специализированные рабочие места оборудуют для выполнения одной какой-либо операции с постоянным набором инструментов. Такие места организуют на крупных предприятиях при четком разделении труда по операциям, что повышает производительность труда, позволяет уплотнить и рационально использовать рабочее время. Универсальные рабочие места предназначены для выполнения однотипных, а иногда и разных операций. Оборудование таких мест разнообразно и меняется в зависимости от выполняемой работы. Площадь каждого рабочего места должна быть достаточной для удобной работы. Современные производственные столы помимо столешницы оснащены целым рядом полок, ящиков, что обеспечивает правильное хранение мелкого инвентаря и посуды. Источник света должен быть слева от рабочего места на расстоянии не более 6 м. Для обеспечения безопасности в работе устанавливают ограждения, щитки, предохранительные устройства. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола или на стене. Инструмент и инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый

продукт слева. Весы, специи и приправы при необходимости располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску — перед собой. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь. Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость. Некоторые операции повар может выполнять сидя, поэтому в каждом цехе необходимо установить высокие табуреты. Рациональная организация рабочих мест, отвечающая требованиям НОТ, в значительной степени определяет продуктивность работы всего предприятия. Совершенствование рабочих мест должно идти по линии их специализации — это послужит основой организации поточных методов производства продукции. Функциональные емкости, предназначенные для хранения, предварительной обработки, приготовления, транспортирования и раздачи продукции, облегчают труд поваров и снижают затраты ручного труда на 30—40 %. Наружные размеры функциональной емкости соответствуют внутренним размерам средств их перемещения. В зависимости от типа и мощности предприятия предусматривают такие средства перемещения функциональных емкостей, как контейнеры, передвижные стеллажи, тележки с подъемной платформой. Из инвентаря применяют: приспособление для процеживания бульона, черпаки, сита, шумовки. На плитные котлы для варки и припускания рыбы целиком и звеньями. Мясорубка, рыбчистка.

Таким образом, горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении организовано рабочее место по приготовлению супов. Все оборудование в суповом отделении установлено в линию: стол со встроенной моечной ванной, стол производственный, холодильный шкаф, кипятильник.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка для приготовления и холодных блюд.

Горячий цех оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

2.3.4. Организация работы специализированных цехов

2.4 Организация обслуживания

Подготовка к обслуживанию в ресторане

Сервировка столов

Столы накрывают скатертями непосредственно перед сервировкой. Опытные официанты используют для этого определенные приемы. Сначала на каждый стол кладут сложенную скатерть. Развернув ее на столе и взяв обеими руками за кромки одной из сторон, скатерть поднимают, а затем резко опускают руки вниз, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между столом и развернутой скатертью, дает возможность сдвинуть ее в любую сторону и аккуратно уложить в нужном положении так, чтобы ее центральная складка совпала с центром стола. Перпендикулярная складка также должна проходить по середине стола. При накрывании стола скатертью ее нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами. Углы скатерти должны опускаться против ножек стола, закрывая их. Спуск скатерти со всех сторон стола должен быть одинаков - не менее чем на 25 см и не ниже сиденья стула, меньший спуск скатерти придает столу некрасивый вид, а больший неудобен для сидящих.

В случае, если прямоугольный стол нужно накрыть двумя скатертями, то первую из них стелют на противоположную от главного входа в зал или главного прохода в нем сторону. На второй, верхней скатерти кромку подвертывают внутрь так, чтобы образовалась прямая ровная линия. Подсобные столы и серванты так же аккуратно накрывают скатертями или салфетками.

Соблюдают определенный порядок при сервировке стола: вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду, затем укладывают приборы и после этого ставят хрусталь или стекло. Бокалы, фужеры, рюмки, ставя на стол, придерживают за ножку.

Правила сервировки столов различны в зависимости от характера обслуживания.

Характеристика ассортимента столовой посуды и приборов

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируются на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания. Нормативы определяют потребности в трех, а то и в четырех комплектах на одно место: два комплекта находятся в зале и на раздаче, один в моечной и один в сервизной. Такое количество позволяет обеспечить бесперебойное

обслуживание клиентов. Используется фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда.

Выпускаемая для ресторанов фарфоровая и фаянсовая посуда отличается простотой форм и гигиеничностью. Эта посуда часто украшена каймой или рисунком, посуда для ресторанов с национальной кухней украшается национальным орнаментом.

Фарфоровая посуда. Используют фарфоровую посуду: в ресторанах люкс - из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок; в ресторанах высшей категории - из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах первой категории - из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок и в ресторанах второй категории - из фарфора не ниже шестой группы.

При подаче хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий используют:

- при индивидуальном обслуживании - тарелки пирожковые диаметром 175 мм;
- при групповом обслуживании - тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм, хлебницы. Если нет специальных хлебных ваз, можно использовать закусочные тарелки.

Для холодных закусок применяют:

- тарелки закусочные диаметром 200 мм, их используют также в качестве подставочных тарелок под салатники и т.п.;

Для салатов, маринадов - салатники квадратные размером 240, 360, 480 и 720 см³;

- для рыбной гастрономии, сельди, шпрот, сардин и др. - лотки, селедочницы длиной 250 мм и 300 мм, узкие - 100 мм и 150 мм;

- для закусок из рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд - блюда овальные длиной 350-400 мм;

Блюдо

- для фирменного салата - вазы диаметром 240 мм на низкой ножке;
- для холодных соусов или сметаны на 1-6 порций соусники емкостью 100, 200 и 400 см³.

При сервировке закусочные тарелки предварительно расставляют на столе, остальные виды посуды используют для того, чтобы принести закуски из холодного цеха к подсобному столу.

При подаче первых блюд применяют:

-для бульонов, пюреобразных супов, супов с мелко нарезанными мясом или курицей и другими продуктами - чашки бульонные вместимостью 300 см³ с блюдцами;

Бульонная пара

-для супов полными порциями, в качестве подставок под них обязательно используют столовые мелкие тарелки, тарелки столовые глубокие вместимостью 500 см³;

-для супов полупорциями в качестве подставок под них используют закусочные тарелки, тарелки столовые глубокие емкостью 300 см³;

-на 4, 6, 8, 10 порций - суповые миски с крышками.

При подаче вторых блюд применяют:

-для рыбных и мясных блюд, блюд из птицы и дичи и т. д. тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм;

Креманка-для натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью - салатники из утолщенного стекла; для специй - специальные приборы;

Металлическая посуда. Используется для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта. Она прочна, изящна и хорошо сохраняет температуру блюд.

Блюдо для рыбы

Кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали - пашотницы - служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в мешочек.

Однопорционные металлические блюда овальной формы с перегородками - менажницы - предназначены для подачи основного продукта с одним или сложным гарниром. Из мельхиора делают ведерко с двумя ручками в виде колец для охлаждения шампанского и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных газированных напитков, водки и подачи их к столу. Вместимость ведерка от 3 до 5 л. Ведерко имеет специальную подставку на высоту стола.

При подаче бифштекса по-деревенски и некоторых других блюд применяют таганчики из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей, а также сковороды.

Приспособление для подачи ухи рыбацкой в фирменных ресторанах - специальная подставка с миской. Подставка сделана из кованой стали и окрашена в черный цвет, суповая миска - из нержавеющей стали.

Соусы подают в соусниках из мельхиора и нержавеющей стали.

Соусник

Порционные сковороды бывают диаметром 140, 170, 190 и 210 мм. Их изготавливают из нержавеющей стали или алюминия однопорционными. Сковороды кроншель из мельхиора с витыми ручками и прямыми стенками бывают одно-, двух- и четырехпорционные.

Маленькие кастрюльки с длинными ручками емкостью 75 см³ - кокотницы - служат для приготовления и подачи горячих закусок.

Небольшие металлические раковины на подставке - кокильницы - предназначены для запекания и подачи рыбных горячих закусок. Горячие закуски подают в той же посуде, в которой они были приготовлены. Кокотницы и кокильницы ставят на фарфоровые тарелки, покрытые бумажными салфетками, на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки.

Икорницы из мельхиора имеют вставную хрустальную розетку.

Икорница

Для доставки блюд к столикам используют подносы. Большие подносы предназначены для переноса официантами блюд и посуды, средние - служат для подачи блюд на приемах и банкетах.

Для подачи спаржи решетку делают из мельхиора, она имеет прямоугольную вогнутую форму и четыре ножки.

Деревянная посуда. В ресторанах с ярко выраженной национальной кухней можно встретить деревянную посуду. На деревянных шпажках и вилочках подают бутерброды канапе и другие мелкие закуски.

Столовые приборы

Столовые приборы делятся на основные и вспомогательные. Основные столовые приборы служат для приема пищи, вспомогательные - для раскладки порций на блюда.

Основные приборы. Нож, вилка, ложка - прибор столовый - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд, кроме рыбных.

Вилка, нож - прибор закусочный - отличается от столового меньшим размером, служит при подаче холодных блюд и закусок.

Вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож для вторых рыбных блюд - прибор рыбный - используется для сервировки при подаче вторых рыбных горячих блюд.

Вилка для рыбы

Нож для рыбы

Ложка, вилка и нож - прибор десертный - по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Десертную ложку подают к яичнице-глазунье, бульону в чашке.

Вилка может быть с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен.

Вспомогательные приборы. Ими пользуются при нарезке и раскладке сыра, масла, лимонов.

Нож для масла отличается от других расширенным основанием.

Нож для масла

Для нарезки и раскладки сыра служит нож-вилка. Он имеет серповидную форму с зубцами на конце.

Для нарезки и раскладки лимона используются нож и вилка - вилка с двумя острыми зубцами, а нож с зигзагообразным острием, что облегчает нарезку лимона.

Вилка для раскладки лимона

Вилка двухрожковая служит для раскладки сельди, а вилка-лопатка - для раскладки рыбных консервов в масле. У вилки пять зубцов, соединенных перекладной, что исключает возможность деформации тушки рыбы, а также нижний поддон, что исключает падение капель масла при раскладке продукта.

Лопатка для накладывания шпротов

Для разделки раков, крабов и омаров используют прибор, который состоит из двух одинаковых вилок, соединенных перпендикулярно и имеющих одну общую ручку.

Для устриц нужна вилка, которая имеет три зуба, один из них в форме консервного ножа.

Разделочные нож и вилка служат официанту для нарезания на порции мяса, жареного целым куском, в присутствии заказчика. Нож отличается от столового большими размерами, у вилки удлиненные зубцы.

Для салатов используются ложки, которые похожи на столовые, но больше.

Вилка для салата

Ложка разливательная служит для разлива первых и сладких блюд.

Обслуживание посетителей

Подойдя к ресторана, посетители должны сразу почувствовать, что здесь все готово к встрече гостей.

Навстречу посетителям в вестибюле выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнее платье, дают им фирменные номерки. Затем посетители перед зеркалом могут привести свой туалет в порядок. К этому времени выходит метрдотель, приветствует гостей, уточняет, на сколько персон нужно приготовить столик, и приглашает пройти в зал.

Метрдотель в зале должен проводить гостей до стола и усадить их. В отсутствие метрдотеля эти функции осуществляет бригадир официантов. Предлагая посетителям занять места за столом, следует иметь в виду, что женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, а при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь.

Подойдя к столику, официант должен поприветствовать посетителей.

В случае, если гости сели за выбранный ими стол, то предлагать им другие места, пересаживать их не разрешается. В вечерние часы занимать свободные места за столом, где уже сидят посетители, можно только после того, как они дадут на это разрешение метрдотелю. В дневные часы, когда отпускаются обеды, за столиками можно занимать свободные места.

Официант должен подойти к гостю слева и предложить меню в развернутом виде и прейскурант вин в закрытой папке после того, как посетитель займет место за столиком. Если за столиком одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

Официант должен соблюдать принятые правила этикета при встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании. Так, если среди гостей есть женщины, следует помочь им занять места за столиком, подставить кресла. Меню в первую очередь предлагается старшей из них. Подождав в стороне несколько минут, следует любезно спросить, не выбрали ли посетители что-нибудь.

Если они попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант обязан тотчас же с готовностью прийти им на помощь, стараясь учесть вкусы посетителя. Прежде чем порекомендовать то или иное блюдо, ему следует попытаться представить, какие виды блюд может предпочесть посетитель, с учетом его возраста, настроения, времени года и т. д.

Официанту рекомендуется терпеливо ждать, если гость не изъявит желания, чтобы ему помогли. Рекомендуя посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях приготовления. Следует также уточнить, сколько времени потребуется для исполнения заказа. Официант также в случае, если у клиента возник интерес, должен уметь рассказать, почему это блюдо стоит заказать. Особенно это касается дорогих блюд. Клиенту должно быть понятно, что блюдо стоит этих денег.

Но слишком назойливое навязывание блюд, особенно дорогих, смущает клиента. Следует предоставлять объективную информацию и думать о том же, о чем думает клиент: как заказать хороший и не слишком дорогой обед или ужин. Даже если клиент состоятелен, то следует учесть, что навязывание самых дорогих блюд может не понравиться. Во всяком случае, дорогие блюда должны оправдывать свою стоимость.

Официант должен помочь посетителям в выборе вин к первым, вторым блюдам и т. д. Заказ на вина должен быть принят сразу же после заказа блюд, чтобы иметь возможность охладить вино или довести его до комнатной температуры по желанию посетителя. Официанту необходимо досконально знать не только ассортимент вин, но и их качество, особенности и, в частности, уметь рекомендовать те или иные вина в сочетании с заказанными блюдами.

От посетителя заказ может принимать официант, бригадир звена официантов, а от больших компаний или групп - метрдотель. Заказ записывается в блокнот счетов в двух экземплярах под копируку.

Подбор оборудования для ресторана

До открытия ресторанного бизнеса, каждый предприниматель обязан рассмотреть все факторы, влияющие на его успешность. И среди важных

составляющих эффективности ресторана считается не только маркетинговая политика и профессионализм ресторана, но и правильный подбор оборудования для ресторана.

Широкий ассортимент продукции, отечественных и зарубежных производителей, представленных сегодня на рынке дает много возможностей, но и столько же трудностей.

Подбор оборудования для ресторана закупается с учетом концепции заведения и удобства, работающего с ним персонала, а так же комфорта посетителей.

Удачный подбор оборудования для ресторана – это бесперебойная работа заведения, и гарантия того, что посетители всегда будут довольны его обслуживанием. Применяют кухонное оборудования практически во всех технологических процессах, и от него зависит и культура обслуживания в ресторане, бесперебойность его работы и качество изготавливаемых блюд.

В данном проектируемом ресторане, мы подобрали оборудование, отличающееся высоким качеством, отлично зарекомендовавшим себя в соответствующем сегменте рынка.

В заготовочном цехе, а именно в рыбном, мы установили устройство для разделывания рыбы Н2-ИРА 108, машину для очистки рыбы от чешуи, порционирующую машину Marelec, машину для нарезки кальмара и рыбного филе GB 115, холодильный шкаф.

В горячем цехе установили современную плиту шести конфорочную с электрическим шкафом, жарочный шкаф, фритюрницу, универсальный привод.

Мы создадим комфорт и уют в нашем заведении, которые привлекут к нему множество посетителей, сделают их обслуживание более быстрым и качественным и обеспечат нам высокую прибыль.

3. Специальный раздел

3.1. Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда

3.2. Разработка технологической карты фирменного блюда.

Технологическая карта. Масса брутто и нетто блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной» (1 порц./гр.)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
Тесто для пельменей		
Мука пшеничная	27	24
Мука ржаная	8	6
Яйцо куриное	1/8	5
Молоко	16	15
Выход теста:		45
Фарш		
Минтай	45	40
Форель	60	30
Скумбрия	60	30
Белые грибы	15	10
Лук репчатый	6	5
Масло сливочное	7	6
Выход начинки:		90
Соус грибной		
Белые грибы	45	30
Масло сливочное	6	5
Лук репчатый	12	10
Сливки 30%	60	60
Выход соуса:		70
Кедровая сметана		
Орех кедровый	30	
Вода	15	
Выход сметана		30
Тесто слоеное	30	30
Кунжут	1	1
Итого	444	250/30

Рецептура блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной»:

Замешиваем тесто из просеянной муки, молока, желтка яйца. Убираем на 2 часа в холодильник. Рыбу разделяем на филе без кожи и кости, измельчаем при помощи ножа, добавляем мелко-рубленные белые грибы, лук репчатый, специи, сливочное масло. Формуем пельмени (классическая крупная формовка 1шт. – 50 гр.). Пельмени отвариваем две минуты в кипящей подсоленной воде, укладываем в горшочек, заливаем грибным соусом, закрываем крышкой из слоеного теста, посыпаем семенем кунжута, выпекаем при температуре 180 в течение 10 минут. Кедровая сметана: очищенные орехи+вода засыпаем в блендер и измельчаем до однородной массы.

Подача: подаем на сланцевой доске, укрываем ее полотном, сервируем горшочек соусником из дерева с кедровой сметаной, деревянной ложкой.

Расчет содержания белков, жиров и углеводов в готовом блюде «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной»:

Таблица - Расчёт энергетической ценности блюда

Продукты	Норма закладки, нетто, г.	Содерж. пищ. в-в, г.			Содерж. пищ. в-в в готовом блюде (изделии), г.			Потери т.о, г.	Энергетическая ценность, ккал.
		Белок, г.	Жир, г.	Углеводы, г.	Белок, г.	Жир, г.	Углеводы, г.		
Мука пшеничная	24	2,47							
Мука ржаная	6								
Яйцо куриное	5								
Молоко	15								
Минтай	45								

Форель	60								
Скумбрия	60								
Белые грибы	60								
Лук репчатый	18								
Масло сливочное	13								
Сливки 30%	60								
Орех кедровый	30								
Вода	15								
Тесто слоеное	30								
Кунжут	1								
Итого в сырьевом наборе:									

3.3. Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной»

3.4. Органолептический контроль качества разработанного блюда

По органолептическим показателям российским пельменям предъявляют следующим требованиям.

Внешний вид после производства и заморозки: полуфабрикаты/пельмени не должны быть слипшиеся или иметь поврежденный вид, края продукта хорошо и плотно прижаты друг к другу, так что начинка не проступала, а фарш не выступал, поверхность полуфабрикатов должна быть сухой.

При встряхивании упакованных пельменей должен быть слышен ясный и отчетливый стук.

Вкус и запах при приготовлении: пельмени после варки в горячем состоянии

должны иметь приятные вкус и аромат, так присущие таким продуктам, как пельмени; фарш обязательно сочный, может быть также в меру (совсем чуть-чуть) соленый, полагается также с обязательным ароматом пряностей, лука, пряной зелени и чеснока (конечно, если они применяются), без посторонних привкуса и запаха и каких-либо не указанных включений (например, сыр).

Показатель	Требования
Внешний вид	Пельмени должны иметь чистую сухую поверхность, без повреждений, должны быть не слипшимися; после варки поверхность пельменей должна быть не липкой; должны иметь определенную правильную форму (полукруг, прямоугольник, квадрат, треугольник и др.), не деформированы; края пельменей должны быть хорошо заделаны, плотные без выступания фарша; не допускаются слипшиеся комочки теста и ломанные части.
Консистенция	Консистенция пельменей должна быть твердой, при встряхивании пачки пельмени должны издавать ясный отчетливый звук. После варки консистенция фарша пельменей должна быть упругой, плотной, сочной, некрошливой.
Запах и вкус	Вареные пельмени в горячем состоянии должны иметь приятный вкус и запах, свойственному сырью; в меру соленый фарш, с ароматом пряностей, лука, пряной зелени и чеснока (если они применяются), без посторонних привкуса и запаха.

По физическим показателям пельмени должны отвечать нижеприведенным требованиям.

Форма: полукруглая, прямоугольная, квадратная, треугольная или любая другая.

Толщина тестовой оболочки, мм - 2.

Толщина тестовой оболочки в местах заделки краев, мм - 3.

Толщина тестовой оболочки, в том числе в местах заделки краев, может иметь отклонения $\pm 0,5$ мм по сравнению с установленными требованиями, при этом соотношение массовой доли мясного фарша к массе полуфабрикатов должно соответствовать требованиям, установленным техническими условиями на конкретный вид пельменей.

Количество замороженных пельменей с разрывами тестовой оболочки, упакованных в одноразовую потребительскую тару, не должно превышать 5 % от общей массы полуфабрикатов.

Масса одной штуки полуфабриката в г при формовке: - на автоматах или другом оборудовании от 9 до 15; вручную - от 10 до 20.

Масса полуфабрикатов в единице тары потребительской одноразовой - 300, 350, 450, 500, 1000 г или массой нетто не более 1000 г.

Номинальные отклонения от массы нетто в меньшую сторону для пельменей, упакованных в одноразовую потребительскую тару, должны соответствовать

требованиям ГОСТ Р8.578-2001 «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».

Массовая доля мясного фарша (начинки) к массе пельменя регламентируется техническими условиями на каждый вид пельменей и должна составлять не менее 40-50 %.

Из физико-химических показателей в пельменях определяют: толщину тестовой оболочки; содержание отдельных компонентов (массовую долю фарша и теста); массовую долю пельменей с разрывами тестовой оболочки; массы единицы продукта; массу нетто полуфабрикатов в единице потребительской одноразовой тары; массовую долю хлорида натрия; массовую долю жира в фарше; массовую долю фосфора в фарше; массовую долю белка в фарше и производят качественное определение наполнителя.

По физическим показателям пельмени должны отвечать требованиям, представленным в таблице 3.

Таблица Физические показатели пельменей

Показатель	Требования
Толщина тестовой оболочки, мм, не более	2
Толщина тестовой оболочки в местах заделки, мм, не более	2,5 ± 0,5
Массовая доля фарша, % к массе пельменей, не менее	40 - 50
Масса одного пельменя, г:	12 ± 3
- при формовке на автоматах или другом оборудовании	15 ± 5
- при формовке вручную	

Толщина тестовой оболочки, в том числе в местах заделки краев, может иметь отклонения ± 0,5 мм по сравнению с установленными требованиями, при этом соотношение массовой доли мясного фарша к массе пельменей должно соответствовать требованиям, установленным стандартом на конкретный вид пельменей.

Количество пельменей с разрывами тестовой оболочки, упакованных в одноразовую потребительскую тару, не должно превышать 5 % от общей массы полуфабрикатов.

По химическим показателям пельмени должны отвечать требованиям, представленным в таблице 4.

Таблица Химические показатели пельменей

Показатель	Требования
Массовая доля хлорида натрия, %	0,3 - 0,2
Массовая доля жира в фарше пельменей, %	10 - 14
Кислотность, °, не более	3

3.5. Расчёт пищевой и энергетической ценности фирменного блюда

3.6. Разработка нормативно-технологической документации фирменного блюда «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной»

3.6.1. Техничко-технологическая карта «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

1. «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной»

2. Область применения

1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фирменное блюдо «Пельмени из трех видов рыбы, запеченные в горшочке, с кедровой сметаной», выбираемое рестораном и его филиалом.

Итого		

4 Технологический процесс

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Вегетарианские Яйца по-шотландски с горохом и бобами» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Сан ПИН 42-123-5777.

4.2 Подготовка сырья к производству «Вегетарианские Яйца по-шотландски с горохом и бобами» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

В большой кастрюле доводим воду до кипения и окунаем холодные яйца из холодильника, что поможет легче очистить яйца. Варим яйца 3,5 минуты и кладем в миску с ледяной водой для быстрого остывания. Чистим яйца и убираем в сторону.

Бланшируем бобы в подсоленной кипящей воде в течение 2 минут и сразу же остужаем в ледяной воде. Достаем бобы из оболочки и убираем в сторону.

В чаше Витамикса смешиваем бобы, горох, водяной кресс, сыр, петрушку, соль, перец и пробиваем в блендере до получения густой пасты с мелкими вкраплениями. Если смесь тяжело перемалывается, добавляем еще немного сыра и небольшое количество растительного масла.

Делим смесь на 4 шарика и кладем каждый шарик на небольшой квадрат пищевой пленки. Руками распределяем фарш по всей поверхности пищевой пленки, создавая тонкий слой. В центр каждого квадрата кладем по одному вареному яйцу. Собираем концы квадрата сверху, полностью обволакивая яйцо зеленой смесью. Завязываем концы пищевой пленки в тугий узел. В кастрюле доводим до кипения воду, ставим сверху подставку для пароварки, выстланную пергаментом. Готовим яйца на пару в пленке в течение 5 минут. Перед подачей смешиваем кресс-салат с шалотом и приправляем уксусом и оливковым маслом.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Вегетарианские Яйца по-шотландски с горохом и бобами»

Аккуратно достаем яйца из пленки и обваливаем в семенах кунжута. Выкладываем яйца по-шотландски на тарелку для подачи вместе с салатом и чатни из тамаринда. Подаем немедленно.

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01.

5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее 65 - 75⁰С.

5.3 Сроки реализации блюда «Вегетарианские Яйца по-шотландски с горохом и бобами» хранят два часа при температуре 65⁰С с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности.

6.1 Органолептические показатели блюда:

7. Пищевая и энергетическая ценность (100 гр.)

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж

Инженер-технолог _____

3.6.2. Калькуляционная карта на разработанное фирменное блюдо

Заключение

Библиографический список

1. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. Решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа :<http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2016. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.– Введ. 01.01.2015. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.– Введ. 01.01.2015. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.– Введ. 01.01.2016. – Москва :Изд-во стандартов, 2019. – 12 с.
6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 03.03.2015. – Москва :Изд-во стандартов, 2014. – 10 с.
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 14.11.2001. – Москва: Минздрав России, 2001. – 13с.
8. СанПиН 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Введ. 15.04.2003. – Москва: Минздрав России, 2004. – 24с.

9. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 22.05.2003. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24с.
10. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник/Н.И. Андонова. – 4-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.
11. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 320 с.
12. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 – 240 с.