**Лекция 01.11.2021**

**Тема: Виды меню. План меню – назначение, порядок составления. Основные разделы, принцип построения**

1. Понятие о меню. Рекомендации при составлении меню.
2. Последовательность блюд в меню.
3. Виды меню.

**1. Меню: правила и приемы составления**

***Меню*** – перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

То, что предлагается в меню, зависит от ресурсов, которым располагает ресторан. Эти ресурсы следует внести в контрольный список, который оказывает сильное влияние на планирование и составление меню. Сюда относятся:

• *Предпочтения гостей и соответствие концепции заведения:* Например, если целевой аудиторией являются гости со средним достатком, то в меню обязательно должен быть предусмотрен широкий ассортимент блюд и напитков со средним уровнем цен.

• *Численность и квалификация персонала*. Большой проблемой предприятий питания является рациональное распределение рабочей нагрузки в течение дня.

• *Наличие разнообразного кухонного оборудования и его мощность*. Меню должно быть составлено так, чтобы можно было равномерно задействовать имеющееся оборудование. Во время работы ресторана переоборудование кухни является затратным. В этом случае проще изменить меню, приспособив его к имеющемуся оборудованию.

• *Наличие и свежесть необходимых сырья и ингредиентов*. Большинство ингредиентов должно быть в наличии круглый год. Следует также иметь в виду, что одни и те же блюда в разное время года имеют различные цены, что обусловлено сезонными изменениями цен на продукты.

• *Сезонность*. Сезонное меню – это хороший способ привлечения новых посетителей. Как правило, сезонные блюда повторяются из года в год (например, окрошка летом и глинтвейн зимой). Однако некоторые позиции меню активно модифицируются (салаты, летние супы и т. д.).

• *Разнообразие блюд* (рыбные, овощные, мясные),

• *Разнообразие способов кулинарной обработки* (блюда отварные, жареные, запеченные). Однако, разнообразие блюд имеет и оборотную сторону. Конкурентная борьба существует и между блюдами одной гастрономической ниши. Ресторатор же, чтобы его заведение получало больше прибыли, должен уметь правильно преподнести эти блюда.

• *Планировка помещений*. К примеру, ресторан будет просто вынужден предлагать обеды навынос, так как возможности водопроводно-канализационной сети и электроэнергии серьезно ограничены.

• *Доступность ингредиентов* *для приготовления продуктов питания и напитков*. К сожалению, ни один поставщик, просто не может гарантировать постоянного наличия того или иного товара/продукта. Например, если концепция ресторана предусматривает использование различных вин, то следует предусмотрительно позаботиться о достаточном запасе.

• *Бюджет*. Нужно понимать, сколько будет составлять средний чек в заведении.

**2.Последовательность расположения закусок, блюд, и напитков в меню.**

1 Фирменные закуски и блюда.

2 Холодные блюда и закуски:

- икра зернистая, паюсная;

- рыба соленая, копченая;

- рыбная гастрономия (шпроты, сардины);

- сельдь натуральная, с гарниром, рубленная;

- рыба отварная с гарниром;

- рыба заливная;

- рыба под маринадом;

- рыба под майонезом;

- нерыбные продукты моря;

- свежие овощи натуральные;

- салаты и винегреты;

- мясная гастрономия;

- мясо отварное, заливное;

- мясо жареное;

- домашняя птица и дичь холодные;

- закуски из овощей и грибов;

- кисло – молочные продукты.

3 Горячие закуски:

- рыбные из нерыбных продуктов моря;

- мясные;

- из субпродуктов;

- из птицы и дичи;

- яичные и мучные.

4. Супы:

- прозрачные;

- заправочные;

- пюреобразные;

- молочные;

- холодные;

- сладкие.

5. Вторые блюда:

- рыба отварная и припущенная;

- рыба жареная;

- рыба тушеная и запеченная;

- блюда из котлетной массы;

- мясо отварное, припущенное;

- мясо жареное;

- мясо в соусе;

- мясо тушеное и запеченное;

- блюда из рубленого мяса и котлетной массы;

- птица отварная и припущенная;

- птица фаршированная;

- птица и дичь жареные;

- птица тушеная;

- блюда из рубленой птицы;

- блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных,

тушеных, запеченных);

- блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные;

- блюда из яиц и творога.

6. Сладкие блюда:

- горячие (суфле, пудинги и др.);

- холодные (компоты, кисели, желе и др.).

7. Горячие напитки:

- чай;

- кофе;

- какао и шоколад.

8. Холодные напитки и соки.

9. Мучные кондитерские изделия.

**3. Виды меню**

Важно понять, каким типом меню следует воспользоваться при представлении его гостям. Задача в том, чтобы решить, какие из них окажутся самыми продаваемыми и потенциально прибыльными.

*Меню а-ля-карт*. Буквальный перевод с французского выражения меню а-ля-карт означает «из карты». Блюда из такого меню (рис. 1), выбранные клиентом, готовят на заказ.



*Рис. 1 – Меню «а-ля-карт»*

*Табльдот.* Буквально table d'hote означает по-французски «стол хозяина». Табльдот предлагает небольшой ассортимент блюд, закусок, напитков, десертов (от 5-7 наименований) и оценивается по единой фиксированной цене. Классический пример такого меню – «деловой завтрак» (бизнес-ланч) по умеренным ценам. Клиент платит установленную цену за весь обед или завтрак. Такой тип меню широко практикуется в ресторанах при гостиницах.

Многие первоклассные рестораны также часто используют меню типа табльдот, так как его ограниченное количество блюд позволяет шеф-повару использовать свежие ингредиенты высшего качества и уделять приготовлению каждого блюда максимум внимания.

*Циклическое меню.* Циклическое меню – это группа меню за определенный период времени. Этот тип меню обычно используется в стационарных учреждениях, например, в больницах, на авиалиниях, в рабочих столовых и т. д. Циклическое меню имеет целью разнообразить ассортимент блюд и для потребителей, и для обслуживающего персонала, а также гарантировать полноценность питания целого коллектива людей в целях соответствия требованиям физиологических норм. Например, в больнице цикл должен равняться средней продолжительности пребывания больного в стационаре.

*Меню заказных блюд*. В это меню включается широкий ассортимент фирменных блюд, разнообразных закусок, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд. При составлении меню заказных блюд необходимо учитывать разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам продовольственного сырья, из которых они приготовлены, так и по способам их кулинарной обработки.

В связи с этим в меню включают различные овощные, мясные, рыбные блюда; закуски, приготовленные в отварном, припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде с указанием их цены и выхода. Приготовление заказного блюда должно занимать не более 15-20 минут, о чем следует предупредить клиентов. При подаче заказных блюд официант должен обращать особое внимание на их оформление. Необходимо учитывать разнообразие цветовых сочетаний, удачный подбор которых как для основного блюда, так и для гарниров служит дополнительным стимулом возбуждения аппетита. При составлении меню заказных блюд учитывается последовательность их подачи, зависимая от технологии их приготовления, оформления и сочетания с гарнирами и соусами.

*Меню обеденное*. В меню обеда включают блюда несложного приготовления, причем нормы вложения предусматривают меньший расход сырья. Этот вид меню широко используется в дневные часы работы ресторанов высшего и первого классов, а также вокзальных ресторанов. Блюда реализуют с 11 до 17 часов по более низким ценам.

В качестве дежурных блюд должны быть закуски шести-семи видов и супы трех-четырех наименований, горячие блюда шести-семи видов и одно-два сладких блюда. В связи с тем, что обеденные блюда реализуют по более низким ценам, их не следует вписывать в меню порционных и дежурных блюд, которые отпускают по более высоким ценам. Порядок записи блюд в меню осуществляют в такой же последовательности, в какой и подачу блюд.

*Меню дневного рациона*. Меню дневного рациона, как правило, составляют для участников съездов, конференций, симпозиумов, туристов, которые питаются в ресторане три (завтрак, обед, ужин) или четыре (добавляется второй завтрак или полдник) раза в день. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд по желанию клиента или скомплектованным заранее. Энергетическая и пищевая ценность дневного рациона распределяется следующим образом: на завтрак 35%, на обед 40 %, на ужин 25 %.

*Меню скомплектованного завтрака/обеда/ужина*. При составлении меню скомплектованного завтрака включают два-три вида холодных закусок, одно горячее блюдо, горячие напитки – чай, кофе, мучные, кондитерские изделия. Масса пищи должна быть не менее 600 г. Завтрак – это первый прием пищи. Количество пищевых веществ должно быть таким, чтобы их хватило на 4-5 часов. В зависимости от суммы денег можно составить любой вариант, добавив другие блюда, соки или фрукты.

Аналогично составляется меню скомплектованного обеда, в которое входят одно-два холодных блюда, горячая закуска, один суп, одно-два горячих, одно сладкое блюдо, кондитерские изделия. Масса пищи на обед должна составлять не менее 800 грамм.

При составлении меню скомплектованного ужина ограничиваются легкими блюдами и закусками (отварная рыба, блюда из творога, овощей), салатами. В меню должны быть кисломолочные продукты. Масса пищи на ужин должна составлять не более 600 г.

*Меню дежурных блюд*. Меню дежурных блюд составляют для быстрого обслуживания клиентов, у которых ограниченный запас времени. Важно, чтобы их ассортимент был достаточно широк, и клиент имел бы возможность составить полный обед, не ограничиваясь одним блюдом. Некоторые закуски и блюда включаются полупорциями. Дежурные блюда подают в специальной посуде, реже на тележках. Меню дежурных блюд составляют в ресторанах, работающих в дневное время, а также для обслуживания пассажиров.

*Меню банкета.* Составление меню банкета имеет свои особенности в зависимости от характера банкета и пожелания заказчика. Так, банкет за столом с полным обслуживанием официантами и банкет за столом с частичным обслуживанием может быть завтраком, обедом или ужином, что и находит отражение в меню.

В меню банкета за столом включают несколько холодных закусок, одну горячую, для банкета-обеда – суп, горячее из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, мороженое, желе, кондитерские изделия, фрукты, напитки. Так же, как и при составлении меню других видов, соблюдается последовательность записи закусок и блюд в меню. В меню банкета обязательно включают различные алкогольные напитки, которые должны сочетаться с подаваемыми блюдами.

*Специальное меню*. Специальное меню – это отдельная карта блюд, которая подается вместе с основным меню. Иногда официанты приносят ее чуть позже, чтобы поставить соответствующий акцент. В некоторых заведениях для публикации дополнительного меню используют большие табло. Данный способ эффективен в недорогих ресторанах с ограниченным ассортиментом. К специальным видам меню следует отнести:

 вкладыши в меню – блюда от шеф-повара;

 дегустационное меню;

 меню национальной кухни в дополнение к основному меню;

 меню для гурманов;

 постное меню;

 десертное меню;

Д/З: Составить в тетрадь краткий конспект. Подготовиться к опросу