**05/11 – 2 пары Самостоятельно выполнить задания практических работ № 10, 11.Выполненные работы прислать не позднее 17.00 на** rasima.korobova@mail.ru

**Урок 139 – 140**

**Практическая работа №10 Изменение ассортимента холодных блюд, и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса**

**Цель:** получить практический опыт изменения ассортимента холодных блюд, и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

**Теоретический материал**

Составление меню торгового зала

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в кафе перечисление блюд для приемов и другого обслуживания. (Второе значение слова «меню» – это бланк, карта, лист бумаги, где печатают или пишут названия блюд.) Отдельно составляется прейскурант постоянных порционных блюд, вин и вино-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия. Слово «прейскурант» происходит от немецких слов «прейс» – цена и «курант» – постоянная. Составляется меню заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Затем меню утверждается директором предприятия. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность, погода и температура воздуха. Необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же обеденное блюдо не следует включать в меню ежедневно. В летнее время в меню включаются холодные супы, супы из свежих ягод и фруктов. План-меню на любом предприятие общественного питания включает в себя все блюда представленные в основном меню предприятия и включает абсолютно весь перечень блюд реализуемых на предприятии в течении дня, кроме того в основное меню входят и покупные товары , и полуфабрикаты быстрого приготовления, к ним могут относиться и полуфабрикаты-десерты, которые широко используются и в ресторанах, и в кафе, и закусочных, и в барах.

План-меню предприятия общественного питания составляется на один день и представляется в виде таблицы. План меню составлялось с учетом ассортиментного минимума.

Виды меню

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

* 1. меню со свободным выбором блюд;
  2. меню комплексного обеда (завтрака, ужина);
  3. меню бизнес-ланча;
  4. меню воскресного бранча;
  5. меню дневного рациона;
  6. меню диетического и детского питания;
  7. банкетное меню;
  8. меню тематических мероприятий (новогоднее, Маслени­ца и др.).

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 и т.д.

Каждый вид меню содержит три графы: выход блюда, его наименование и цену.

Для салатов и вторых блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом (например, овощной салат с авокадо; мор­ской окунь, запеченный в соусе порей; говядина в винном соусе), выход блюд указывают одной цифрой. Для блюд, от­пускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Выход основного продукта может быть 50, 75, 100, 125г, соуса — 50, 75, 100г, гарнира 100—150г. Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.

В содержании меню выделяют три главных элемента: заголовки, названия блюд и их описания. Заголовки включа­ют категории (горячие блюда, напитки), подзаголовки (горя­чие рыбные блюда, мясные блюда, горячие блюда из птицы и дичи, горячие овощные блюда). Название блюда может быть простым, подробно описывающим блюдо (например, эскалоп из телятины с жареным картофелем), а может быть сложным или изысканным (нежнейшее лаймовое суфле со свежей клубникой и фисташками).

Описания информируют гостей о составе блюда и спосо­бах кулинарной обработки входящих в него продуктов с це­лью увеличения продаж.

Потребительская информация, содержащаяся в меню, может включать: адрес предприятия, номер телефона, ре­жим работы, особенности кухни, условия резервирования мест, порядок оплаты услуг. Потребительская информация бывает дополнена интересными сведениями об истории пред­приятия или отдельных блюд меню.

Меню со свободным выбором блюд применяют на обще­доступных предприятиях общественного питания (в ресто­ранах, столовых, кафе, закусочных). Для супов в меню, как правило, приводят стоимость порции и полупорции.

Разновидностью меню со свободным выбором блюд явля­ется меню заказных блюд, которое обычно применяется в ресторанах. В меню заказных блюд включают фирменные блюда, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные ку­линарные и кондитерские изделия. Все фирменные и заказ­ные блюда приготовляют по заказу потребителей. При пода­че фирменных и заказных блюд необходимо обращать осо­бое внимание на правильный подбор посуды и оформление блюд.

Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

При составлении меню для предприятий общественного питания различных типов необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

Порядок расположения закусок и блюд в меню следующий. Вначале перечисляются фирменные блюда, затем холодные закуски п блюда, горячие закуски, супы, вторые горячие, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню должен соответствовать следующим требованиям: от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым, пряным; горячие блюда - от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным; супы - от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, холодным, сладким. Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведена ниже.

Фирменные блюда и закуски

I. Холодные блюда и закуски

1. Икра зернистая, паюсная, кетовая

2. Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

3. Рыбные холодные блюда Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга) Рыба заливная Рыба под маринадом Рыба под майонезом

4. Рыбная гастрономия и закусочные консервы Шпроты с лимоном. Рыба холодного и горячего копчения

5. Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

6. Нерыбные продукты моря

7. Салаты и винегреты

8. Мясные холодные блюда и закуски Мясо отварное, заливное  
Мясо жареное

9. Домашняя птица и дичь холодные

10. Овощные и грибные закуски

11. Молочнокислые продукты

**Задание**

1. Составить летнее меню с учетом сезонных продуктов
2. Составить зимнее меню с учетом сезонных продуктов
3. В меню отразить следующие категории блюд:

- холодные закуски– 5-10 блюд;

*Образец выполнения задания. Летнее меню*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры, Сборник рецептур 1996г, 2009г | | Наименование блюд | Выход, г |
| Закуски | | | |
| Холодные закуски | | | |
| 57 | Салат из зеленого лука | | 100 |
| 59 | Салат из свежих огурцов и помидоров | | 100 |
| 58 | Салат из свежих помидоров | | 100 |
| 60 | Салат из свежих помидоров и яблок | | 100 |
| 61 | Салат из свежих помидоров со сладким перцем | | 100 |
| Горячие закуски | | | |
| 114 | Баклажаны тушеные с помидорами | | 200 |
| 118 | Икра баклажанная | | 100 |
| 119 | Икра кабачковая | | 100 |
| 122 | Перец, фаршированный овощами | | 200 |
| 123 | Кабачки, фаршированные овощами | | 200 |
| 126 | Икра свекольная или морковная | | 100 |

*Образец выполнения задания. Зимнее меню*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры, Сборник рецептур 1996г, 2009г | | Наименование блюд | Выход , г |
| Закуски | | | |
| Холодные закуски | | | |
| 74 | Салат картофельный с грибами | | 100 |
| 72 | Салат картофельный с сельдью | | 100 |
| 78 | Салат из овощей с капустой морской | | 100 |
| 81 | Салат из квашеной капусты | | 100 |
| 85 | Маринованная свекла | | 100 |
| Горячие закуски | | | |
| 115 | Помидоры, форшированные яйцом и луком | | 200 |
| 116 | Помидоры, фаршированные грибами | | 200 |
| 124 | Гогошары | | 200 |
| 126 | Икра свекольная или морковная | | 100 |
| 122 | Перец, фаршированный овощами | | 200 |
| 123 | Кабачки, фаршированные овощами | | 200 |

***Тестовые задания***

1. ***Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:***
2. *Тип предприятия*
3. *Ассортиментный минимум*
4. *Экологичность заведения*
5. *Сезонность*
6. ***Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?***
7. *От репутации*
8. *От класса*
9. *От бармена*
10. *От управляющего*

1. ***Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь***
2. *Супы*
3. *Холодные закуски*
4. *Вторые блюда из мяса*
5. *Вторые блюда из рыбы*

1. ***Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:***
2. *Меню дежурных блюд*
3. *Меню комплексных обедов*
4. *Меню банкета*
5. *Меню дневного рациона*

1. ***Выбери правильную температуру подачи холодных закусок:***
2. *10 оС*
3. *12 оС*
4. *14 оС*
5. *16 оС*

*Урок 141 – 142*

**Практическая работа №11 Разработка ассортимента сложных холодных блюд из мяса**

**Цели занятия:** получить практический опыт разработки ассортимента сложных холодных блюд из мяса

**Теоретический материал**

Холодные блюда и закуски широко используются в рационе нашего населении так как они занимают важное место в питании. Закуски делятся на горячие и холодные. К холодным закускам, как правило, принято относить холодные блюда в составе которых имеется основной продукт а именно мясо и отсутствует гарнир или он подается отдельно и в ограниченном количестве. Самыми популярными гарнирами к блюдам и закускам являются овощные. Ими могут быть нарезанные свежие или маринованные огурцы, помидоры, как свежие, так и консервированные, лук, вареный картофель, стручки зеленого горошка. В теплое время года, многие блюда и закуски подаются с гарниром из фруктов, это может быть виноград, мелкие экземпляры фруктов и ягод. Четкого различия между холодным блюдом и холодной закусок нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда. Холодные закуски обычно подают в начале приема пищи, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рациона. Широкий ассортимент блюд и закусок позволит вам использовать их в качестве основного блюда на завтрак, обед или дополнить их банкетное меню. Например, паштеты, заливное мясо, могут быть включены в меню ужина или завтрака, а холодные закуски такие как салаты, в меню обеда с целью возбуждения аппетита. Особую роль играет холодных блюд из меню банкетов, где число их достигает 5-10. В ассортименте банкетных блюд преобладают изделия сложного приготовления такие как заливное мясо, сыр из дичи , фаршированная птица и другие при оформлении которых уделяют значительное внимание. Во время оформления таких блюд используют специальное оборудование и техники украшения блюд.

Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование предприятия (объекта) общественного питания | Ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров |
| Ресторан | Оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия. Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков. Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция |
| Кафе | Блюда, десерты и напитки собственного производства, в том числе фирменные, национальные, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия. Неширокий выбор алкогольных и безалкогольных напитков. Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция |
| Бар | Смешанные напитки, коктейли собственного производства, закуски, десерты, в т.ч. фирменные, горячие блюда, из полуфабрикатов промышленного изготовления, с учетом специализации предприятия. Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков (для неспециализированных баров). Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция |
| Столовая | Разнообразный по дням недели ассортимент блюд и изделий, покупных продтоваров, с учетом специфики обслуживаемых контингентов потребителей и рационов питания. Свободный выбор блюд или скомплектованные рационы питания |
| Предприятие быстрого обслуживания | Узкий ассортимент блюд и кулинарных изделий несложного изготовления из различных полуфабрикатов высокой степени готовности и промышленного изготовления и (или) из полуфабрикатов высокой степени готовности определенного вида (мясные, рыбные, из птицы и т.п.). Выбор безалкогольных напитков |
| Закусочная | Ограниченный ассортимент блюд, изделий, несложного изготовления, из сырья и полуфабрикатов и (или) из определенного вида сырья и полуфабрикатов, в т.ч. полуфабрикатов промышленного изготовления. Выбор безалкогольных и алкогольных напитков |
| Кафетерий | Ограниченный ассортимент в основном холодных блюд несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. промышленного изготовления, горячих и холодных напитков |
| Буфет | Ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, из полуфабрикатов и готовых изделий промышленного изготовления. Покупные товары и напитки |
| Магазин (отдел кулинарии) | Разнообразный ассортимент продукции (кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные и кондитерские изделия) с учетом месторасположения и обслуживаемых контингентов. Покупные товары и напитки |

**Практическая часть**

1.Выполнить таблицу «Ассортимент холодных блюд из мяса для банкета»- 10 наименований и произвести расчет сырья.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Ингредиенты и их количество по массе брутто и нетто | Расчет сырья на 75 порций | Технология приготовления |

2. Сделать вывод о проделанной работе.