Введение

Банкет - один из самых популярных форматов ресторанного обслуживания, который активно используется на современном рынке российской кейтеринг-индустрии. В отличие от фуршетов, которые лидируют по количеству заказов, банкетная форма ресторанного обслуживания занимает лидирующие позиции по получаемой прибыли. Это связано с общим экономическим ростом и с совершенствованием современных технологий на российском рынке ресторанного обслуживания.

Название "банкет-фуршет" происходит от французского "а ля фуршет", что означает "на вилку". Основным столовым прибором во время еды на банкете является вилка закусочная. Поводом для проведения банкета-фуршета, который обычно носит официальный характер, бывают деловые переговоры, подписание торговых соглашений. Но банкет-фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Во время проведения банкета-фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья. На банкете гостям предоставляется свободный выбор места в зале.

Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки; приглашенные могут уйти с банкета в любой момент. Как правило, банкет-фуршет организуют с18до20ч продолжается он 1 -1,5 ч.

Меню банкета-фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню

банкета-фуршета включают вторые горячие блюда, например седло барашка, поросенок или индейка, жаренная целиком, и др., которые подают как горячую закуску, так как мясо предварительно нарезают небольшими ломтиками, затем снова придают форму тушки. Едят это блюдо, используя закусочную тарелку и закусочные приборы.

Все закуски приготовляют (нарезают) небольшими порциями, чтобы их удобно было есть стоя с помощью одной вилки: горячие закуски должны быть порционированы без костей и соуса, салаты — в корзиночках, икра — в волованах; гастрономические продукты нарезаны таким образом, чтобы их можно было есть без ножа.

Из напитков на банкет-фуршет подают минеральные, фруктовые воды, пиво, крепкие алкогольные напитки. По окончании банкета можно подать кофе.

Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных — 90-100 см. Ширина столов 150 см позволяет разместить на них большее количество закусок и напитков. Если нет специальных столов, можно использовать обычные обеденные столы, составляя их вместе из расчета: 1 погонный метр на 6~8 гостей при двустороннем использовании стола; при одностороннем — на 3—4 гостей.

В зависимости от площади банкетного зала, его конфигурации, количества приглашенных столы ставят разными способами в один ряд по оси зала или симметрично ей, в виде букв Т, П, Ш и др. Наиболее удобные места в зале отводятся для почетных гостей. Расстояние между столами, а также столов от стен должно обеспечивать свободное передвижение гостей и быть не менее 1,5 м. Столы желательно расставить симметрично.

Кроме основных фуршетных столов в зале, преимущественно у стен, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. На эти столы гости могут поставить использованную тарелку, бокал и т. д.

Кроме того, устанавливают подсобные столы для запасов столовой посуды, приборов, рюмок, салфеток. Для накрытия фуршетных столов используют банкетные скатерти, кромка которых спускается на расстояние 5—10 см от пола, а в случае, когда ножки столов надо закрывать, —1—2 см. На всех столах скатерти должны быть спущены на одинаковую длину, а углы скатертей забраны внутрь под прямым углом. Для фуршетных столов желательно иметь специальные банкетные скатерти, но на практике чаще приходится пользоваться несколькими скатертями. Во всех случаях, когда стол накрывают несколькими скатертями, первой из них застилают сторону стола, противоположного главному входу в зал или основному проходу, кромка верхней скатерти при этом будет менее заметна. Стол можно накрыть длинными, но узкими скатертями. В этом случае используют две-три скатерти, сначала закрывают боковые стороны стола, а затем столешницу. Используют и цветные (однотонные) длинные скатерти из шелка. В этом случае сначала накрывают столешницу белой полотняной скатертью, а затем боковые стороны цветными скатертями, делая сборку вверху у столешницы и закрепляя их. Дополнительные и подсобные столы накрывают скатертями как банкетные (со спуском) или как обычные обеденные столы. Складки на банкетных столах увлажняют пульверизатором или полотенцем, смоченным водой, после чего скатерти натягиваются.

Банкетный стол сервируют хрустальной и стеклянной посудой в зависимости от того, какие напитки будут подаваться. Бокалы для

шампанского, рюмки коньячные, ликерные, бокалы пивные при сервировке на фуршетный стол не ставят

При расстановке посуды в два ряда из фужеров на конце стола составляют треугольники по 10, 15, 21 шт., обращенные углом к его торцу.

Расстояние от треугольника до края стола — 10-15 см. Если стол имеет длину больше 7 м, фужеры ставят и в середине стола двумя треугольниками по б-10 шт. Расстояние между треугольниками — 15—20 см. Все треугольники из фужеров должны быть размещены симметрично по оси стола. Рюмки расставляют между треугольниками в два ряда вдоль оси на расстоянии 10-15 см от оси и 20 см — друг от друга. Если в меню предусмотрены соки, то около фужеров с двух сторон от треугольников ставят для них стаканы. Часть стаканов и фужеров можно поставить в ряды рюмок

1.Организационная часть

Ресторан - это заведение общественного питания, в котором посетитель имеет возможность заказать выбранное в меню блюдо сложного приготовления. В нем можно попробовать и эксклюзивные блюда, и обычные, приготовленные без особых изысков.

Среди подаваемых в ресторанах явств есть и кондитерские изделия, и всевозможные блюда различных кухонь мира (часто заведение имеет собственную тематическую, национальную кухню). Заказать можно и винно-водочную продукцию, а также в некоторых заведениях предоставляют табачные изделия.

Ресторан - это заведение, которое отличается повышенным уровнем обслуживания, наличием зала для гостей, где те проводят время и едят. Слово "ресторан" пришло в наш язык из французского. В нем restaurer означает "кормить, восстановить, укрепить". Проникло это слово во

многие языки мира в значении, связанном с заведением для питания. Например, в американском варианте английского языка restaurant означает как раз-таки любое заведение, относящееся к общественному питанию. В этом ярко усматривается процесс глобализации. Так, впервые рестораном была названа одна французская таверна в Париже в 1765 году. В этой таверне "Буланже" (Boulanger) был весьма находчивый хозяин. На своем заведении он поместил вывеску, завлекающую прохожих, "страждущих желудком", зайти к нему, чтобы восстановить силы. В меню "Буланже" были в основном супы, на них и приглашал находчивый маркетолог-хозяин. Его таверна была мало похожа на пр вот заведения, в которых гости могли сесть за отдельным столиком для того, чтобы поесть, появились позже. В 1782 году владелец одного из таких мест, месье Бовилье, стал первым, у кого можно было так отдохнуть. Более того, в его Grand Taverne de Londres посетители уже могли выбирать себе по вкусу блюда из меню. Еще заведение работало в установленном и оглашенном гостям режиме.ивычные для нас рестораны.

1.1Характеристика цеха и техническое оснащение

Организация работы мясо-рыбного цеха - мясо - рыбный цех в имеет удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс приготовления пищи. В мясо - рыбном цехе происходит обработка и разделка птицы, мяса и рыбы. Участки по переработке мяса и птицы совмещены. На участке

организуется несколько рабочих мест. Организация рабочих мест в мясо - рыбном цехе Организуются следующие рабочие места: для механической кулинарной обработке мяса и птицы; для механической кулинарной обработке рыбы; для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов. На первом рабочем месте устанавливают производственный стол (для размораживания) и моечную ванну (для обмывания). После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, где

производится разруб, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. На этом же месте обрабатывают и птицу. На втором рабочем месте по обработке рыбы размещена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы. На третьем рабочем месте (для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов) установлен производственный стол, на котором находится разделочная доска, слева от нее расположен лоток с сырьем, а справа - с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные весы. Около производственного стола стоит передвижной стеллаж. На производственный стол еще установлены лотки с котлетной массой и панировкой, емкость для замачивания хлеба и мясорубка. В мясо - рыбном цехе установлен холодильный шкаф для хранения полуфабрикатов.

Организация работы овощного цеха - овощной цех размещается в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горчим цехами. Организация рабочих мест в овощном цехе В соответствии с технологическим процессом в цехе организованны следующие рабочие места: обработка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их; обработка репчатого лука и
чеснока; обработка свежей капусты, кабачков, свежей зелени и других овощей. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, овощеочистительная машина периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: для очищенных овощей и для отходов. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские. На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен специальный стол с вытяжным устройством. На

рабочем месте для очистки и обработке свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол, моечная ванна, разделочные доски, лотки, ножи.

Организация работы холодного цеха Холодный цех в организован для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд. Холодный цех расположен в светлом помещении, имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды. Организация рабочих мест в холодном цехе Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В цехе выделены линии для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организованны следующие рабочие места: для нарезки сырых и вареных овощей, заправки и порционирования и оформления салатов и винегретов, для приготовления заливных блюд; для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, для приготовления бутербродов; для приготовления сладких блюд и напитков. Для оформления и приготовления салатов используют оборудование, установленное в линию: холодильный шкаф, производственный стол для установки оборудования малой механизации с выдвижными ящиками, разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножами поварской тройки. Рабочее место для приготовления заливных блюд оборудовано производственными столами с весами, разделочными досками с маркировкой «МВ» и «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов, ножами поварской тройки. Рабочее место для приготовления бутербродов оборудовано производственным столом, машиной для нарезки хлеба и гастрономических товаров. На рабочем месте для приготовления сладких блюд установлен производственный стол с охлаждаемым шкафом и весами, ванна, специализированный привод П-2 со сменными механизмами и оснащено необходимым инвентарем и посудой в ассортименте. Напитки и компоты готовят в горячем цехе, затем их

транспортируют в холодный цех. Здесь из порционируют в стаканы и креманки. Мороженое поступает с хладокомбината. Для его хранения в раздачу включена низкотемпературная секция.

Организация работы горячего цеха - горячий цех расположен рядом с холодным цехом, раздачей, обеденным залом, моечными столовой и кухонной посуды, что обеспечивает удобную взаимосвязь между ними. Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню. Организация рабочих мест в горячем цехе. В горячем цехе используется секционное оборудование, которое устанавливается в виде технологических линий островным способом. Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха (островным способом). А по сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В проектируемом цехе это деление условное, т.к. мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии

тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования. Также в горячем цехе имеется участок для приготовления мучных блюд (вторых). Суповое отделение.

1.2 Характеристика основного сырья

Рыба —ценный продукт питания. Мякоть ее содержит 13—20% белков, от 0,2 до 27% жира, минеральные соли (фосфор, калий, кальций, железо, а в морских рыбах йод и бром), экстрактивные вещества и витамины А, В, B_2 PP, Д и Е.Белки рыбы полноценны и легко усваиваются. Жир благодаря

легкоплавкости также хорошо усваивается. По своему строению рыбы делятся на семейства: осетровые, лососевые, сельдевые, карповые, окуневые и др.

По характеру кожного покрова различают рыбу с чешуей (чешуйчатые), без чешуи и с костными пластинами (жучками) на поверхности. К чешуйчатым рыбам относятся судак, лещ, сазан, серебристый хек и др. К рыбам без чешуи – налим, угорь, сом; к этой же группе относят навагу, так как она имеет очень мелкую чешую. Жучками покрыты рыбы осетровых пород.

По анатомическому строению рыбу делят на три группы: с костным, костно-хрящевым и хрящевым скелетом. К первой группе относят чешуйчатые и бесчешуйчатые рыбы, ко второй – рыба осетровых пород, к третьей – угри и миноги.

По размеру поступающую на предприятия общественного питания рыбу подразделяют на: мелкую (до 200 г), среднюю (1-1,5 кг), крупную (свыше 1,5 кг)

Кроме этого рыбы делятся на семейства. Наибольшее промысловое значение имеют рыбы 20 семейств (тресковые, лососевые, карповые, сельдевые, корюшковые, осетровые и др.). Они отличаются друг от друга рядом признаков: формой тела, количеством плавников и их расположением, наличием и окраской боковой линии, содержанием жира и его расположением в тушке и т. д.Рыба каждого семейства отличается содержанием белков, экстрактивных веществ, вкусом и ароматом, приготовленных из них блюд.

Осетровые. К осетровым относятся белуга, осетр, севрюга, калуга, шип и стерлядь. Скелет у этих рыб хрящевой, тело веретенообразное, покрыто пятью рядами костных пластинок («жучек»). Мясо этих рыб нежное, жирное, имеет приятный вкус. Из осетровых готовят разнообразные холодные блюда и закуски, вторые блюда, некоторые

первые (уха, солянка). Отходы осетровых рыб — головы (головизна), хрящи, вязига являются денным пищевым сырьем. Из них готовят бульоны, желе, фарши для расстегаев и других изделий, их вводят в качестве наполнителей в рыбные соусы.

Лососевые. К лососевым относятся семга, лосось, форель, кета, горбуша, сиг, нельма, белорыбица. Они имеют костный скелет, тело их покрыто чешуей. Мясо семги, лосося, кеты, горбуши и других дальневосточных рыб семейства лососевых нежное, жирное, имеет розовый цвет. Жирность лососевых достигает 27%. В соленом виде мясо этих рыб обладает особенно высокими вкусовыми качествами. Употребляют их для приготовления вторых горячих блюд, а в соленом виде — для приготовления холодных закусок.

Сельдевые. Сельдевые рыбы (салака, килька, сардина, тюлька, сельдь) имеют костный скелет, продолговатое тело, покрыто легко спадающей чешуей. Мясо сельдевых жирное в соленом виде обладает высокими вкусовыми качествами. Сельдь обычного и пряного посола, маринованная и законсервированная в различных пряных соусах является одним из самых распространенных видов холодных закусок и пользуется большим спросом. Свежую сельдь жарят.

Карповые. К карповым относятся лещ, сазан, карп, карась, линь, вобла, плотва, маринка, шемая. Скелет у этих рыб костный, тело высокое, сплющенное с боков, спинка утолщенная, чешуя плотно прилегающая.
Жирность карповых достигает 15%. Мясо карповых особенно вкусно в жареном виде. Воблу, как правило, сушат или вялят.

Окуневые. К окуневым относятся судак, окунь, ерш, берш. Рыбы этого семейства имеют костный скелет, два плавника и прямую боковую линию. Мясо не жирное, богатое экстрактивными веществами.
Из окуневых благодаря большому содержанию в них клеедающего вещества приготовляют заливные, а также разнообразные вторые блюда в

отварном, припущенном, жареном и запеченном видах. Из пищевых отходов этих рыб (голов, костей, плавников) варят бульоны.

Тресковые. Рыбы семейства тресковых (треска, пикша, сайда, хек, налим, навага) имеют три спинных плавника, изогнутую боковую линию, костный скелет. Мясо этих рыб тощее, содержит до 0,4% жира, богато белками и минеральными солями (йодом, калием, марганцем), имеет мало межмышечных костей. Печень трески ценится как источник витамина D. Из тресковых готовят горячие вторые блюда, рыбу в маринаде и другие холодные закуски. Бульонов из тресковых не варят. Треска является ценным белковым компонентом в рационе человека и входит в рецептуру продукта повышенной биологической ценности (белип).

Камбаловые. К камбаловым относятся камбала и палтус. Это семейство глубоководных морских рыб, тело их имеет овальную, сильно сплющенную форму. Кожа на верхней стороне рыбы грубая, темной окраски; при обработке ее удаляют. Другая сторона камбалы светлая и покрыта мелкими чешуйками. Мясо камбаловых нежное, жирное. Лучше всего их жарить.

В предприятия общественного питания, помимо перечисленных, поступают рыбы прочих семейств: щука, зубатка, сом, морской окунь, минога, угорь, кефаль, сайра, сабля, капитан, тунец, терпуг, угольная, нототения и др.

Мясо классифицируют по виду, полу и возрасту животных, а также по термическому состоянию.По виду убойных животных различают мясо крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, оленей, буйволов, верблюдов, медведей, кроликов и др.Мясо крупного рогатого скота выпускается под наименованием «говядина», подразделяют по полу и возрасту животных.По полу животных мясо крупного рогатого скота делят на мясо коров, волов (кастрированных быков) и бугаев (некастрированных быков).По возрасту животных мясо крупного рогатого скота подразделяют

на говядину от взрослого скота (мясо коров, нетелей, волов) - в возрасте от 3 лет и старше; говядину от молодых животных (мясо молодняка) - от 3 месяцев до 3 лет; телятину - мясо животных в возрасте от 2 недель до 3 месяцев

Мясо взрослых животных ярко-красного цвета, с отложениями подкожного жира, мышечная ткань плотная, тонковолокнистая, с выраженной «мраморностью», жир от белого до желтого цвета. Мясо старых животных более темное, жир желтого цвета, строение мышц грубо-волокнистое; подкожного жира почти нет (особенно в мясе от старых коров).

Мясо молодых животных светлее - бледно-красное, мышечная ткань нежная, тонковолокнистая, со слабо выраженной «мраморностью», жир белый. Мясо лучшего качества получают от животных мясных пород в возрасте от 2 до 4 лет, особенно от нерабочих и хорошо откормленных волов, яловок и нетелей. Телятину делят на молочную и обыкновенную

Молочную телятину получают от телят в возрасте от 2 до 10 недель, выкормленных только молоком. Для такой телятины характерны молочно-розовая окраска, очень нежное строение мышечной ткани, почти полное отсутствие подкожного жира; внутренний жир у нее белого цвета, откладывается в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах.

Обыкновенную телятину получают от телят в возрасте от 10 недель до 3 месяцев, которым давали растительную подкормку. От молочной она отличается более яркой окраской (до розовой) и небольшими отложениями внутреннего жира в почечной и тазовой частях.

Баранина имеет цвет от светло-красного до кирпично-красного, а также специфический запах, особенно резко выраженный в мясе старых животных; жир белый; мышечная ткань плотная, без «мраморности». У упитанных животных жир откладывается под кожей и в области почек.

8 °С. Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошеной без головы с удаленным хвостовым плавников и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг. По качеству мороженая рыба уступает живой и охлажденной, но при правильном размораживании ее свойства в значительной степени восстанавливаются.

Живая рыба является наиболее ценным продуктом питания. Ее транспортируют в автоаквариумах, хранят 5 сут. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, карась, сазан.

Охлажденную рыбу хранят 3 сут. при температуре от 1 до 0°С. Однако чаще поступает мороженая рыба. Ее хранят не более 5 сут. при температуре от -2 до 12° С.

Охлажденное мясо с начальной температурой в толще бедра не выше 4С хранят в виде туш или полутуш в подвешенном состоянии на крючьях подвесных путей так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. В камере хранения туши и полутуши располагаются на расстоянии 20 … 30 мм друг от друга. На 1 кв. м. площади охлаждающей камеры должно находиться не более 200 кг мяса в тушах или полутушах. Важно следить за тем, чтобы все туши и полутуши равномерно обдувались охлажденным воздухом камеры.

В холодильных камерах для хранения мяса поддерживается температура воздуха минус 1 … 2єС, скорость его движения не должна превышать 0,2 … 0,3 м/с, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 82 … 85%. Продолжительность хранения составляет 7 … 20 сут. На срок хранения мяса влияет способ его охлаждения: чем быстрее охлаждалось мясо, тем дольше его можно хранить.

Ко времени выдачи мяса после хранения на дальнейшую переработку или потребление оно должно иметь нежную консистенцию и аромат, присущий свежему продукту. Эти свойства мясо приобретает в результате сложных биохимических процессов, называемым созреванием. Процесс

Лучше по качеству мясо от животных в возрасте до года (ягнят). Оно бледно-розового цвета, без запаха, тонковолокнистого строения.

Свинину получают от животных убойной массой более 34 кг. От других видов мяса свинина отличается более светлой окраской (от светло-розовой до красной), нежной мышечной тканью с хорошо выраженной «мраморностью», белым цветом внутреннего и розоватым оттенком подкожного жира, который откладывается толстым слоем; суставные поверхности костей с синеватым оттенком.

Мясо поросят-молочников получают от животных с убойной массой от 3 до 6 кг. Оно имеет очень нежное строение мышечной ткани и наиболее светлую окраску (от бледно-розовой до почти белой).

По термическому состоянию (температуре в толще мышц у костей) мясо делят на парное, остывшее, охлажденное, переохлажденное, подмороженное, мороженое и размороженное.

1.3 Организация хранения основного сырья

Рыба поступает на предприятия общественного питания свежей (живой, свежеуснувшей, охлажденной, мороженой), а также соленой. Живая рыба ценится особенно высоко. Ее транспортируют в автоаквариумах, хранят на предприятиях в проточной воде (температура воды 4 – 8 °С) в ваннах – аквариумах не более 2 суток. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, сазан, карась, угри. В местах вылова иногда используют свежее уснувшую рыбу, но она плохо хранится и ее следует немедленно перерабатывать.

Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки у позвоночника от -1 до 5 °С. Она поступает в бочках или деревянных ящиках. По виду разделки рыба может быть неразделанной; с удаленными жабрами и частично внутренностями; потрошеной с головой и потрошеной без головы.

Мороженая рыба имеет температуру в толще тушки не выше -6 до –

созревания мяса начинается при охлаждении и заканчивается при холодильном хранении. Сроки созревания мяса зависят от температуры. При 0єС продолжительность периода созревания говядины составляет 8 … 10 сут, при 10єС - около 5 сут., при температуре 17єС - 3 сут.

Мороженное мясо, прошедшее холодильную обработку однофазным иди двухфазным способом, закладывается на хранение, если температура в толще бедра не выше минус 8єС, а на поверхности близка к температуре камеры хранения. Продолжительность хранения мяса зависит от его вида, температуры и наличия упаковки.

Замороженное мясо, сортированное по видам и упитанности, хранят в плотно сформированных штабелях на напольных решетках или в стоечных поддонах, которые устанавливают в 2 … 4 яруса с помощью электропогрузчика. Загрузка 1 куб. м. грузового объема камеры хранения замороженным мясом для говядины в четвертинах 400 кг, в полутушах - 300 кг, для свинины в полутушах - 450 кг, для баранины - 300 кг.Потери массы (усушка) при хранении мороженого мяса зависят от упитанности сырья, этажности и емкости холодильников, географической зоны и времени года; они составляют 0,05 … 0,3% за один месяц. Для снижения потерь мясо упаковывают в полиэтиленовые и другие материалы. В этом случае усушка сокращается в 5 … 8 раз.

Температура воздуха в камере хранения замороженного мяса составляет для краткосрочного хранения не выше минус 12єС, для длительного - не выше минус 18єС. Относительная влажность в камере поддерживается на уровне 95 … 98%, при умеренной циркуляции воздуха со скоростью не выше 0,2 … 0,3 м/с. Сроки хранения мороженного мяса составляют при температуре минус 12єС - 2 … 8 мес.; при минус 18єС - 4 … 12 мес.; при минус 25єС - 8 … 12 мес. Колебания температуры воздуха в камере в процессе хранения не должно превышать 2єС.

Подмороженное мясо при минус 1- 2С хранят в подвешенном

состоянии или в штабелях общей высотой не более 1,7 м. Продолжительность хранения подмороженного мяса допускается до 17 сут.

Условия хранения мяса и субпродуктов в блоках аналогичны приведенным выше, но сроки хранения субпродуктов в два раза меньше

1.4. Контроль качества продукции

Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 42-123-5777. Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим ,взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий. Используемые для изготовления кулинарной продукции скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках с соблюдением действующих санитарных норм и правил, соблюдения товарного соседства. При производстве рыбной , мясной сложной продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению органами Госсанэпидслужбы. Инвентарь, упаковочные материалы и оборудование, используемое при приготовлении сложной рыбной продукции, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпид службы.

Организация контроля качества и безопасности при изготовлении и реализации сложных горячих блюд из рыбы, мяса, в ресторане должен

быть организован контроль качества продукции общественного питания на каждом этапе производства, для чего создают службы входного, операционного и приемочного контроля качества с четким разделением функций и ответственности за качество выпускаемой продукции и продуктов питания в частности. Состав служб определяется в соответствии с типом и штатным расписанием предприятия. Служба входного контроля: заведующий предприятием, шеф-повар, повар с правом личного бракеража. Служба входного контроля отвечает за качество и количество поступающего сырья.

Операционный контроль – контроль за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд. Проводится путем органолептической оценки на отдельных этапах технологического процесса, проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, выхода продукции.

Приемочный контроль – контроль качества выпускаемой продукции – организуется в зависимости от типа предприятия. В заготовочных предприятиях осуществляют по мере изготовления каждой партии продукции по органолептическим показателям, изложенным в Нормативно технической документации, а также по выходу изделий, соблюдению требований по упаковке и маркировке. На партию должно быть заполнено удостоверение качества. На предприятиях, реализующих блюда массового спроса, проводится бракераж.

2.Технологическая часть

Горячие закуски отличаются от вторых горячих блюд меньшим весом порции, более острым вкусом, оригинальным оформлением и своеобразной подачей на стол. Подают их в основном без гарниров; применение в изделиях шампиньонов, белых грибов, помидоров и других

продуктов допускается лишь в том случае, если они входят в состав самого блюда или соуса.

Горячие закуски подают на банкетах, товарищеских ужинах, специальных заказах, в праздничные дни, а в ресторанах - по заказам посетителей.

Приготовляют горячие закуски в вареном, жареном, тушеном и запеченном видах. В отличие от вторых горячих блюд продукты для приготовления горячих закусок нарезают на мелкие ломтики, брусочки, кубики или разделывают мелкими порциями

Подают горячие закуски в фарфоровых чашечках (кокотницах), металлической посуде в виде раковин, пашотниц, небольших баранчиков т. п. Тарелки, на которые ставят металлические раковины, пашотницы, баранчики, порционные сковороды, покрывают красиво вырезанными бумажными салфетками. Горячие закуски можно отпускать как самостоятельное блюдо.

2.1 Товароведческая характеристика сырья

Телятина -белков в мясе содержится 11,4-20,2%. Основная часть белков мяса -белки полноценные. К ним относятся миозин, актин, миоген, миоальбумин, миоглобин, глобулин. Жира в мясе содержится от 1,2 до 49,3%. Содержание жира зависит от вида и упитанности животных. В мясе говядины жира - от 7,0 до 12%, Углеводы в мясе представлены гликогеном, содержание которого составляет около 1,0%. Гликоген участвует в созревании мяса. Минеральных веществ в мясе от 0,8 до 1,3%. Из макроэлементов в мясе присутствуют натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо и др. Из микроэлементов - йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец и др. Витамины представлены группой водорастворимых витаминов -В,, В2, В6, В9, В12, Н, РР и жирорастворимых витаминов - А,

D, E, содержащихся в жире животных. Воды содержится в мясе от 55,0 до 85,0%. Количество воды зависит от упитанности и возраста животных. Экстрактивных веществ в мясе - 0,3-0,5%. Они представлены в мясе в виде азотистых и безазотистых соединений. Эти вещества, растворяясь в воде, придают мясу, бульонам вкус, аромат, вызывают аппетит. Энергетическая ценность 100 г мяса в зависимости от его химического состава составляет от 105 до 404 ккал. Мясо коров от ярко-красного до темно-красного цвета, с большим отложением подкожного жира от белого до желтоватого цвета. Мышцы имеют строение плотное, нежное, тонкозернистое, с прослойками жира (мраморность). Качество мяса определяют органолептическим, химическим, микробиологическим и др. методами. Органолептическим методом качество мяса определяют по состоянию поверхности, цвету, консистенции, запаху, состоянию жира, сухожилий, костного мозга; качеству бульона. Свежее замороженное мясо имеет поверхность красного цвета, на разрезе - розовато-серого. Консистенция твердая, при постукивании издается ясный звук. Запаха не имеет. Хранят мясо в холодильных камерах подвесом охлажденное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до -5° С и относительной влажности воздуха 85-90% - 2-3 суток. При температуре -12° С и относительной влажности воздуха 95 - 98% замороженное мясо говядины хранят 8 мес, Охлажденное мясо хранят при температуре от 0 до 2° С и относительной влажности воздуха 85%, - 3 суток

Свинина -белков в мясе содержится 18,4-40,2%. Основная часть белков мяса -белки полноценные. К ним относятся миозин, актин, миоген, миоальбумин, миоглобин, глобулин. Жира в мясе содержится от 5.8 до 67 %. Содержание жира зависит от вида и упитанности животных. Углеводы в мясе представлены гликогеном, содержание которого составляет около 7,0%. Гликоген участвует в созревании мяса. Минеральных веществ в мясе

от 2.1 до 3.1%. Из макроэлементов в мясе присутствуют натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо и др. Из микроэлементов - йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец и др. Витамины представлены группой водорастворимых витаминов -В,, В2, В6, В9, Вl2, Н, РР и жирорастворимых витаминов - А, D, Е, содержащихся в жире животных. Воды содержится в мясе от 55,0 до 85,0%. Количество воды зависит от упитанности и возраста животных. Экстрактивных веществ в мясе - 0,9-1.2%. Они представлены в мясе в виде азотистых и безазотистых соединений. Эти вещества, растворяясь в воде, придают мясу, бульонам вкус, аромат, вызывают аппетит. Энергетическая ценность 100 г мяса в зависимости от его химического состава составляет от 200 до 700 ккал. . Качество мяса определяют органолептическим, химическим, микробиологическим и др. методами. Органолептическим методом качество мяса определяют по состоянию поверхности, цвету, консистенции, запаху, состоянию жира, сухожилий, костного мозга; качеству бульона.. Окраска ее от светло-розовой до красной, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белый, подкожный - розового оттенка. Консистенция твердая, при постукивании издается ясный звук. Запаха не имеет. Хранят мясо в холодильных камерах подвесом охлажденное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до -5° С и относительной влажности воздуха 85-90% - 2-3 суток. При температуре -12° С и относительной влажности воздуха 95 - 98% замороженное мясо говядины хранят 8 мес, Охлажденное мясо хранят при температуре от 0 до 2° С и относительной влажности воздуха 85%, - 3 суток

Рыба мороженая. -мясо рыбы содержит белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду и другие соединения. Белки - важнейшая составная часть мяса рыбы. Общее количество их в мясе рыбы колеблется от 8 до 23%. В основном это полноценные белки, содержащие

все незаменимые аминокислоты (лизин, метионин, триптофан и др.), поэтому рыба является важнейшим источником белкового питания. Усвояемость белков - 97%. Жира в мясе рыбы от 0,8 до 30,3%. Жир рыбы отличается повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот В жирах рыб находятся линолевая, линоленовая и арахидоновая жирные кислоты, обладающие высокой биологической активностью. Пищевая ценность жира повышается за счет содержания в нем витаминов A, D, E, K, F. Из водорастворимых витаминов в мясе рыбы содержатся витамины B,, B2, B6, B12.Минеральных веществ в мясе рыбы около 3%. Преобладают кальций, фосфор, калий, натрий, магний, сера, хлор, железо. Из микроэлементов содержатся медь, марганец, кобальт, цинк, йод, бром, фтор и др. Воды в мясе рыбы от 57,6 до 89,1 %. Мороженую рыбу изготовляют в глазированном или неглазированном виде Мороженую рыбу по качеству подразделяют на 1-й и 2-й сорта. Рыба 1-го сорта может иметь различную упитанность; осетровые рыбы, белорыбица, семга, нельма, каспийский, балтийский и озерный лососи должны быть упитанными; поверхность рыбы чистая, естественной окраски; рыба льдосолевого замораживания может быть потускневшей, без наружных повреждений; разделка правильная, допускаются небольшие отклонения; консистенция (после оттаивания) плотная, запах свежей рыбы, без порочащих признаков Мороженую рыбу упаковывают в ящики деревянные, картонные, тюки, корзины; мороженое рыбное филе - в ящики из гофрированного картона, пачки из картона, пакеты пленочные. Хранят рыбу сухого искусственного и естественного замораживания при температуре не выше -18°С от 4 до 8 мес. в зависимости от вида рыбы.

Яблоки-в них содержится, сахаров (до 9%), витаминов (С, B,, B2, PP) и минеральных веществ (0,6%), прекрасными вкусом и ароматом ввиду наличия органических кислот (до 2%), эфирных масел и дубильных веществ. Содержание пектиновых веществ до 2%. Плоды каждого

товарного сорта должны быть одного помологического сорта (кроме 3-го сорта), вполне развившимися, целыми, чистыми, здоровыми, без посторонних запахов и привкусов, размером по наибольшему диаметру в зависимости от сорта и сроков созревания плодов в соответствии со стандартами. Допускаются механические повреждения в виде нажимов, градобоин, потертостей до 1/4 поверхности плода, дефекты поверхности в виде точек, пятен от повреждения вредителями и болезнями от 1 см до 2 до 1/4 площади в зависимости от сорта и сроков созревания плодов. Загнившие плоды не допускаются. Семечковые плоды поступают и хранятся в ящиках: яблоки - по 25-30 кг. Плоды упаковывают в тару рядами одного сорта, одного размера, одной степени зрелости. Каждый ряд выстилают бумагой или стружкой. Хранят свежие плоды в общественном питании до 3 дней при температуре 4° С и относительной влажности воздуха 85-90%.

Апельсины — плоды округлые, шаровидные, с оранжевой или красноватой кожурой (сорт Королек) В мякоти содержатся сахара (до 9%), органические кислоты (в основном лимонная —до 1,5%), пектиновые вещества, витамин С, каротин. В Краснодарском крае культивируют следующие сорта апельсинов: Первенец, Лучший сухумский, Вашингтон навел (пупочный), Королек (сок и мякоть кроваво-красного цвета). Плоды упаковывают в тару рядами одного сорта, одного размера, одной степени зрелости. Каждый ряд выстилают бумагой или стружкой. Хранят свежие плоды в общественном питании до 3 дней при температуре 4° С и относительной влажности воздуха 85-90%

Абрикосы -плоды абрикосов содержат много Сахаров (до 10%), каротина, минеральных веществ. Абрикосы делят на столово-консервные и сушильные сорта. Столово-консервные сорта имеют крупные плоды красивой окраски, с нежной, сочной, сладкой мякотью, хорошим ароматом и вкусом. Сушильные сорта обладают большой сахаристостью, хря-

щеватой мякотью и сладким ядром. Хранят их не более 2 дней при температуре 4°С и относительной влажности воздуха 85-90%.

Помидоры По качеству томаты подразделяют на три класса: экстра, первый и второй; по форме на типы: округлые, плоские, удлиненные, вишневидные. По внешнему виду плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без нее, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с легкими нажимами от тары, незначительной помятостью и зарубцевавшимися трещинами для первого класса не более 1%, второго — не более 3%. Степень зрелости должна быть красная, розовая; для первого и второго класса допускаются плоды бурые, которые реализуют отдельно. Стандартом нормируется размер плодов (экстра — не менее 4 см); первого и второго — не менее 3 см);Не допускаются плоды томатов с незарубцевавшимися трещинами, зеленые, мятые, перезрелые, загнившие, пораженные болезнями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, увядшие, подмороженные, с прилипшей землей.

В условиях розничной торговой сети томаты рекомендуется хранить при температуре воздуха: красной степени зрелости — от 1 до 2°С в течение не более 2—4 недель; бурой и розовой — от 4 до 6°С не более 1 месяца; молочной — от 8 до 10°С — не более 3—4 недель. Относительная влажность воздуха должна быть 85—90%.

Тимьян – плоды двухлетнего пряного растения. В зависимости от назначении тимьян выпускается в целом и молотом виде. Целые плоды продолговато-овальной формы, длиной 3-8 мм, коричневого цвета с буровато-зеленоватым оттенком. Вкус жгучий, горьковато-пряный. Молотый тимьян – порошкообразный продукт коричневато-бурого цвета.

Массовая доля эфирного масла не менее 2%, влаги – 12%. Применяют тимьян в хлебопечении, сыроделии, кондитерском производстве.

Руккола- это однолетнее травянистое растение, которое состоит из зеленых, мясистых, сочных листьев, собранных в розетку В рукколе содержится 2,9% ценного белка, много железа. Руккола должна иметь свежие, чистые, неогрубевшие, ярко окрашенные листья, без цветочных стеблей. Длина листьев, не менее – 6 см. Допустимо 5% массы сухих, загрязненных и пожелтевших листьев и 1% примесей сорных трав, у На предприятия общественного питания руккола поступает в ящиках и корзинах вместимостью не более 10 кг, уложенными вертикально в один ряд, а щавель - навалом. Хранят их при температуре 4° С и относительной влажности воздуха 90-95% в течение 1-2 суток, так как эти овощи быстро увядают из-за большого содержания воды (95%).

Кабачки- это холодоустойчивая культура, дающая товарные плоды через 40-45 дней после посева. В пищу используют 7-10-дневные завязи - недозрелые плоды удлиненной формы, бледно-зеленого цвета, с плотной, хрустящей белой мякотью и неогрубевшими семенами. Кабачки содержат сахара (4,9%), минеральные вещества (0,4%) в виде калия, кальция, фосфора, железа, а также витамины с, в,, в2, РР. Тыквенные овощи должны быть чистыми, свежими, целыми, здоровыми, по форме и окраске, нкусу и запаху соответствовать хозяйственно-ботаническому сорту. Хранят эти овощи до 3 дней при температуре 4° С и относительной влажности воздуха 85-90%.

Лук репчатый – в нём содержится до 6 мг% эфирного масла, сахар (до 9%), витамины С, В В2, В6, РР и фолиевая кислота, минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо), азотистые вещества (до 1,7%). Не допускаются лук запаренный, загнивший, подмороженный, поврежденный болезнями, с посторонними запахом и привкусом. Лук

репчатый упаковывают в кули и сетки-мешки по 30 кг, На предприятиях общественного питания лук репчатый хранят до 5 дней при температуре 3°С и относительной влажности воздуха помещения 70%

Морковь - содержит много сахара в виде глюкозы (6%), минеральных веществ в виде солей железа, фосфора, калия, микроэлементов. Особенно много в моркови каротина (до 9 мг%) Допускается 5% (по массе) корнеплодов неправильной формы,

увядших, с механическими повреждениями и 1% прилипшей к ним земли. Не допускаются корнеплоды загнившие, запаренные, подмороженные, с посторонними запахами. Для упаковки корнеплодов используют контейнеры, ящики, корзины, мешки и сетки вместимостью до 50 кг. Корнеплоды помещают в корзины или ящики-клетки вместимостью до 20 кг; укладывают их рыхло, рядами. Хранят корнеплоды на предприятиях общественного питания в той же таре или закромах при температуре 3° С в течение 3-5 дней при относительной влажности воздуха 85-90%.

Пекинская (китайская) капуста имеет продолговатую форму. Иногда длина кочана достигает 50 см. Листья собраны в плотную розетку. Листья имеют сочные, плоские и большие прожилки. Цвет листьев светло-зеленый, ближе к желтому. Листья капусты сочные и нежные. Благодаря этому ими часто заменяют листья салата. Она богатая на белки и углеводы и содержит мало жиров. На 100 грамм пекинской капусты приходится 1,3 грамма белков, 2,0 грамма углеводов и всего лишь 16 килокалорий. При этом в 100 граммах капусты содержится 95 граммов воды. Пекинская капуста богата витаминами. Благодаря ей можно пополнять запасы витаминов - А, В, С, РР и минералов - кальция. калия, магния, натрия, фосфора, железа, цинка, йода, фтора, каротина, лимонной кислоты и других полезных веществ в организме.В 100 граммах пекинской капусты

содержится 30-50 мг витамина С, 0,10 мг витамина В1, 0,08 мг витамина В2, 0,16 мг витамина В16, 0,6 мг витамина РР. Хранят при температуре 3° С и относительной влажности воздуха 85-90% от 3 до 5 дней.

Петрушка, укроп (зелень)- обладает своеобразным ароматом и вкусом благодаря содержанию эфирных масел - до 2500 мг Кроме того, много витамина С (100-150 мг%) и минеральных веществ. Пряная зелень должна поступать свежей, чистой с нежными зелеными листьями. Допускается 2% (от массы) стеблей с пожелтевшими, увядшими, помятыми, загрязненными листьями. Хранят овощи не более 1-2 дней при той же температуре и относительной влажности воздуха

Сыр - важнейший источник солей кальция и фосфора. В сыре имеются витамины В, В2, В12, Н, Е, А, D. Благодаря значительному содержанию белков (17-26%) и жиров (19-32%) сыры отличаются высокой энергетической ценностью (208-400 ккал на 100 г).Сыр Российский выпускают в форме низкого цилиндра или прямоугольного бруска. Сыр содержит жира 50% в сухом веществе, влаги - 43,0%, соли - 1,3-1,8%.У сыра корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными комбинированными составами или полимерными пленками. Поверхность сыра чистая. Вкус, запах, выраженный сырный, слегка кисловатый. Тесто нежное, пластичное, допускается слегка плотное. Цвет от светло-желтого до желтого. На разрезе имеется равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой, щелевидной формы. Хранят твердые сыры при температуре от 0 до 8° С и 85-87% относительной влажности воздуха 15 дней

Майонез - сметанообразная мелкодисперсная эмульсия, приготовленная из растительных масел, сухих молочного и яичного порошков, горчицы, сахара, соли, пряностей. В зависимости от рецептуры и назначения

выпускают майонез столовый (Провансаль и молочный) с массовой долей жира не менее 67%, любительский - жира не менее 47%, с пряностями - Весна, Ароматный, с тмином и др. Вкус майонеза нежный, слегка острый, с привкусом и запахом внесенных добавок. Цвет желтовато-кремовый, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Хранят майонез при температуре от 3 до 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Сметана - содержит от 10 до 30% жира, 2,4-2,8% белка, 2,6-3,2% углеводов, 54,2-82,7% воды, витамины А, Е, В,, В2, С и РР. Энергетическая ценность 100 г сметаны 116-382 ккал. Жир сметаны хорошо усваивается. Сметана высшего сорта белого цвета с кремовым оттенком; вкус и запах чистые, молочно-кислые, с выраженными вкусом и ароматом, свойственными пастеризованным продуктам; консистенция однородная, в меру густая, без крупинок жира и белка, глянцевитая; кислотность сметаны 65-90° Т. В 1-м сорте допускаются слабовыраженный кормовой привкус, наличие горечи; консистенция недостаточно густая, слегка комковатая, имеется легкая тягучесть; кислотность сметаны 65-110° Т. Сметана 10, 15, 20, 25%-ной жирности имеет цвет, вкус, запах, свойственные сметане 30%-ной жирности, но допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция, а для сметаны 10, 15, 20%-ной жирности наличие единичных пузырьков воздуха, незначительная крупитчатость. Кислотность этих видов сметаны от 65 до 100° Т.Не допускают к приемке сметану с горькими, кислыми, кормовыми вкусом и запахом, тягучую, загрязненную и с выделившейся сывороткой. Хранят сметану при температуре 4-6° С не более 72 ч,

Сливки -по химическому составу сливки близки к молоку, но содержат 10,20 или 35% жира в легкоусвояемой форме, 2,5-3,0% белков, 3,0-4,0% углеводов, а также витамины А, D, Е, РР.. Энергетическая ценность 100 г

сливок 20%-ной жирности 205 ккал. Сливки должны иметь чистые вкус и запах. Без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом пастеризации. Консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка. Цвет белый с кремовым оттенком. Кислотность сливок 10%-ной жирности 19°Т, 20%-ной жирности - 18°Т, 35%-ной жирности - 16° Т. Не допускают к приемке сливки с выраженным горьким, прогорклым, кормовым и другими привкусами, с тягучей консистенцией. Хранят их при температуре 4-8° С в течение 36 ч.

Бекон- поверхность изделия должна быть чистой, сухой, без слизи, плесени, выхватов мяса и жира, бахромок, консистенция мяса должна быть упругая. Мышечная ткань на разрезе розово-красного цвета. Жир белого цвета с розовым оттенком, вкус и запах приятные. Упаковывают в дощатые, фанерные ящики, вместимостью не более 40 кг. Хранят бекон при температуре от 0 до 4 С, от 10 до 30 суток.

Кукурузные хлопья - для приготовления хлопьев дробленое зерно кукурузы варят в жидкости, содержащей сахар и соль, расплющивают на валках и полученные хлопья обжаривают. При этом происходит декстринизация крахмала и обогащение продукта сахаром. Хлопья представляют собой готовый к употреблению продукт.Кукурузные палочки получают из кукурузной вареной крупы обработкой на специальных аппаратах. В процессе выработки они обогащаются сахаром, маслом и другими высокопитательными продуктами, что повышает их пищевые качества. Воздушные зерна получаются в результате обработки (взрывания) увлажненных зерен лопающейся кукурузы в специальных камерах. Воздушные зерна представляют собой готовый к употреблению продукт.Доброкачественность проверяют по внешнему виду, хлопья должны хоошо отделяться, иметь приятный запах и вкус. Не допускаются пакеты с дефектами. Хранят в хорошо вентилируемом, сухом помещении

предприятий общественного питания при температуре 15° С и относительной влажности воздуха70 % до 10 дней.

Оливковое масло- вырабатывается из мякоти плодов оливкового дерева, содержащей до 55% масла, прессованием.Масло имеет приятные запах, вкус, цвет от светло-желтого до золотисто-желтого На тару наносится маркировка с указанием предприятия-изготовителя и его товарного знака, вид, сорт, марка масла, дата розлива, содержание жира в 100г, калорийность продукта, гарантийный срок хранения и др.Хранят масло со дня розлива в темных помещениях, фасованное в бутылки - 4 месяца, при температуре 4-5° С и 85% относительной влажности воздуха.

Масло растительное- содержит 99,9% жира, 0,1% воды Калорийность 100 г масла рафинированного 899 ккал Масла отличаются высокой степенью усвоения, содержанием жирорастворимых витаминов - провитамина А (каротина), витамина Е (токоферола). Вкус и запах подсолнечного масла должны быть свойственными данному виду без посторонних запахов, привкусов и горечи. В гидратированном и нерафинированном маслах 2-го сорта допускаются слегка затхлый запах и привкус легкой горечи, что не является браковочным фактором. Рафинированные дезодорированные масла марки Д и П - без запаха, со вкусом обезличенного масла. Хранят масло со дня розлива в темных помещениях, фасованное в бутылки - 4 месяца, разлитого во фляги и бочки - 1,5 месяца, при температуре 4-5° С и 85% относительной влажности воздуха.

Соль - по качеству поваренную соль подразделяют на четыре сорта: экстра, высший, 1-й и 2-й. По органолептическим показателям соль должна быть белого цвета, допускается серовато-желтый или голубоватый оттенок в 1-м и 2-м сортах. Вкус чисто соленый, запах должен отсутствовать, йодированная соль имеет слабый запах йода. По физико-химическим показателям соль должна содержать хлористого натрия (на сухое вещество)

по сортам (%, не менее): экстра - 99,7, высший - 98,4, 1-й - 97,7, 2-й -97,0. Массовая доля влаги выварочной соли в зависимости от сорта 0,1% (сорт экстра) до 5% (2-й сорт).На предприятия общественного питания поваренная соль поступает упакованной в бумажные пачки по 1 кг, уложенными в ящики по 20 кг, и многослойных бумажных мешках по 40 - 50 кг.Хранят соль в сухих складских помещениях при температуре 17° С и относительной влажности воздуха 70%.

Перец черный- плоды черные, шаровидной формы, острые и жгучие на вкус, выпускают в виде горошка и молотый.Хранят в сухих теплых помещениях, при относительной влажности воздуха 65-75%, при температуре 10-15 ^{0}С. Срок хранения упакованного в бумажные и полиэтиленовые пакеты 12 месяцев.

2.2 Организация рабочего места

Сервировку банкетного стола начинают с того, что его накрывают скатертями: концы со всех сторон должны свисать одинаково, не доставая до пола на 5-10 см. Углы с торцов подвертываются внутрь, концы скрепляются с боковыми сторонами, образуя прямой угол.

Стеклянную посуду для напитков расставить группами сначала по продольной оси стола расставляю под углом 45гр по 10-15 шт., соблюдая определенные интервалы (20-30 см), по несколько штук фужеры, а затем рюмки. Бокалы для шампанского на фуршетный стол при сервировке не ставят.

Количество тарелок берется с таким расчетом, чтобы на каждого приглашенного приходилось по 1,5-2 закусочных и по 0,3-0,5 десертных. И те, и другие ставятся стопками: первые по 6-10 штук вдоль стола с обеих сторон на расстоянии 2 см от края; вторые - чуть правее, перед закусочными, по 3-4 штуки, ближе к рюмкам.

Закусочные ножи располагают справа от стопок тарелок, повернув

к ним лезвиями и отступая 2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелки, повернув к ним вогнутой стороной зубцов и отступив 2 см от края стола, причем вилок около стопки должно быть столько, сколько в ней тарелок.

Бумажные салфетки, аккуратно сложив, помещают в специальные подставки и расставляют на столе в рядах посуды для напитков.После сервировки фуршетного стола посудой и приборами по центру ставят вазы с фруктами и цветами.

По углам зала или у стен располагают небольшие круглые или квадратные столы, накрытые скатертями, - для сигарет, пепельниц, бумажных салфеток, а в процессе обслуживания сюда ставят подносы с использованной посудой и приборами. Кроме того, нужны подсобные столы для резерва посуды и всего необходимого.

Метрдотель приглашает гостей к фуршетному столу. Официанты в зале, стоя у столов, наливают напитки, раскладывают закуски. Учитывая, что не все гости сразу могут подойти к столу и часть из них будет стоять в стороне, официанты берут подносы с закуской и напитками и обслуживают этих гостей в обнос. На освободившийся поднос официант ставит использованную посуду. Через 20 - 30 мин официанты по указанию метрдотеля подают горячие закуски и обслуживают ими всех гостей в обнос. Так как горячая закуска подается приготовленная в кокотницах, то расставляют кокотницы на подносах папильотками в сторону гостей, раскладывают веером чайные ложки и ставят тарелку с нарезанными кусочками хлеба. Для удобства гостей на поднос рядом с закуской может быть поставлена стопка пирожковых тарелок.

После горячих закусок и блюд гостям также в обнос подают десерт на блюдах. После десерта следует подать шампанское. В подсобном помещении наполняют шампанским бокалы на 2/3 их емкости и ставят на подносы, покрытые салфеткой. Взяв поднос на левую руку и придерживая

его правой рукой, обносят напитком участников банкета.Заканчивается банкет подачей кофе в обнос.

В течение всего обслуживания официанты следят за порядком на столе, уносят использованную посуду, бутылки, пополняют предметы сервировки, своевременно освобождают или заменяют пепельниц

2.3 Требования к качеству блюд

Качество готовых мясных, рыбных, закусок оценивают по следующим показателям: соответствие вида рыбы, мясу названию закуски, соответствие вида обработки принятому в калькуляции, правильность разделки рыбы, мяса, правильность нарезки порционных кусков, состояние панировки (для жареных блюд), степень готовности, консистенция, запах, вкус, оформление закуски .

К оценке оформления закуски следует подходить дифференцированно.

При оценке качества закусок следует обращать внимание на следующие дефекты:

1) запах специй заглушает аромат рыб лососевых, осетровых пород;

2)запах морских рыб (треска, пикша, ставрида и др.) не смягчен ароматическими кореньями и специями;

3)изделия слегка недосолены или немного пересолены;

4) крошливость жареной рыбы (но изделия сохраняют форму);

5) изделия слегка переварены;

6) жареная, запеченная рыба или мясо слегка пересушена;

7) неаккуратно нарезаны порционные куски;

8) панировка слегка отстает;

9) в панировке попадаются крупные частицы;

10)куски деформированы;

11)бледная корочка у запеченных блюд.

Жареная рыба должна хорошо сохранять форму ,иметь на поверхности ровную корочку Рыба полита жиром, Вкус –

специфический, свойственный данному виду рыбы. Запах – рыбы без порочащих признаков. Мясо легко разделяется вилкой, но не дряблое. Мясо нарезано поперек волокон на тонкие кусочки, края их должны иметь поджаристую корочку.

Заключение

Таким образом, меню фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню банкета - фуршета включают вторые горячие блюда, например седло барашка, поросенок или индейка, жареные целиком, и др., которые подают как горячую закуску. Мясо предварительно нарезают небольшими ломтиками, затем снова придают форму тушки. Едят это блюдо, используя закусочную тарелку и закусочные приборы. Все закуски приготовляют (нарезают) небольшими порциями, чтобы было удобно, их есть стоя с помощью одной вилки.

Разнообразие подаваемых на фуршете блюд, различие меню зависят не столько от продуктов, сколько от фантазии повара, а вернее, от его знаний, умения, творческой жилки и кулинарной эрудиции.

Обилие и разнообразие закусок является характерной особенностью фуршетов. Все фуршетные блюда отличает оригинальность в оформлении, порционность, изысканность. Простота и выразительность оформления, широкий ассортимент блюд и закусок позволяют удовлетворять различные вкусы.

ГОСТ Р 53105- 2008

«Утверждаю»
Директор
«15» января 2023г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 1

Телятина в медовой карамели с яблочными чипсами

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1Настоящая технико-технологическая карта распространяется на телятина в медовой карамели с яблочными чипсами

Вырабатываемое и реализуемоё в ресторане

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Телятина (вырезка)	38	36
мед натуральный	2	2
соль поваренная пищевая	0.1	0.1
уксус бальзамический белый	0.2	0.2
яблоки	27	25
апельсин	18	16
помидоры (томаты) черри	3	2
зелень Тимьяна	0.02	0.02
кукурузные хлопья	3	3
масло растительное	2	2
Выход		70

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Утиную грудку обрабатывают от пленок, кожу надрезают квадратиком, солят, маринуют в меде с белым бальзамическим уксусом. Яблоки очищают от кожуры и семян, нарезают дольками. Утиную грудку обжаривают вместе с яблоками на сковороде, перекладывают в фольгу, кожей вверх, поливают соусом. Запекают при температуре 180С, 71С в сердцевине. Запеченную грудку нарезают ломтиками наискось. Соус оставшийся в фольге выпаривают с добавлением апельсинового сока на сковороде. При подаче, на тарелке веером выкладывают утиную грудку, перекладывая каждый ломтик яблоками, поливают соусом, декорируют тимьяном и бальзамическим уксусом

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ.

При подаче на тарелке веером выкладывают телятину перекладывая каждый ломтик яблоками, поливают соусом. Декорируют бальзамическим соусом и тимьяном Реализация сразу.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо ,равномерно прожарено, колер ровный. Показатели готовности мяса-выделение на бесцветного сока.

Цвет: корочки – коричневый

Запах: запеченного, жареного мяса, птицы, с ароматом специй.

Вкус: в меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

Консистенция: корочка – мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.

6.2Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, г
1 порция (70 грамм) содержит			
4.3	7.8	6	111.9
100 грамм блюда (изделия) содержит			
6,2	11,2	8,4	159,9

Ответственный за оформление ТТК Красникова А

ГОСТ Р 53105- 2008

«Утверждаю»
Директор
«15» января 2023г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2

Медальоны из свинины под сырным соусом с овощами

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1Настоящая технико-технологическая карта распространяется на медальоны из свинины под сырным соусом с овощами.

Вырабатываемое и реализуемоё в ресторане

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
свинина (вырезка)	108	103
бекон с прослойками жира	11	10
сыр Моцарелла твердый	15	15
майонез Провансаль	3	3
зелень руккола	1.4	1
Масло растительное	3	3
Масло оливковое	1	1
уксус бальзамический белый	2	2
помидоры черри	17	16
соль поваренная пищевая	1	1
специи Перец черный молотый	0,02	0,02
Выход		80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Свиную вырезку моют, просушивают и нарезают на медальоны. Обжаривают на растительном масле с обеих сторон. Каждый медальон разрезать на 2 части, чтобы получились круглые пластины бекон тоже порезать на 3 части, и обжарить. Помидоры нарезать В форму для запекания и выкладывают на пергаментную бумагу 3 башетки. 1-ый слой обжаренная свинина, сверху майонез, бекон, опять свинину, помидоры, сыр моцарелла, протыкают шпажкой и запекают до румяной корочки. На блюдо выкладывают мясные башенки, рядом картофельные дольки, по краю листья руколлы, оформляют и бальзамическим уксусом

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

На блюдо выкладывают мясо по краю листья руколлы, оформляют и бальзамическим соусом.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно прожарено, колер ровный. Показатель готовности мяса-выделение на разрезе бесцветного сока или розового сока.

Цвет: корочки –коричневый , цвет мяса на разрезе- сероватый.

Запах: запеченного, жареного мяса, с ароматом специй.

Вкус: в меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

Консистенция: корочка – мягкая, мякоть сочная. Блюдо без следов заветривания.

6.2Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки ,г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, г
1 порция (80 грамм) содержит			
14.8	8.3	5.7	157.76
100 грамм блюда (изделия) содержит			
18,6	10,4	7,2	197,2

Ответственный за оформление ТТК Красникова А

ГОСТ Р 53105- 2008

«Утверждаю»

Директор

«15» января 2023г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3

Свинина с овощным жульеном

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1Настоящая технико-технологическая карта распространяется на свинину с овощным жульеном.
Вырабатываемое и реализуемоё в ресторане

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
свиная (корейка)	44	63
специя вегетта (приправа)	0,07	0,07
соль	1	1
кабачки	8	7
лук репчатый	5	4
морковь столовая свежая	5	4
сливки 33%	8	8
масло растительное	2	2
сыр Российский	5	5
Выход		80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Свинину корейку без кости нарезают на стейки. Каждый стейк разрезать вдоль, не до конца. Сделав карман, солят, посыпают специями. Кабачки, лук, морковь нарезают тонкой соломкой, обжаривают на масле до полуготовности, залить сливками, добавить сухой куриный бульон , специи, тушат до легкого загустения сливок. Жульен из овощей перекладывают в карман из свиной корейки, посыпают тертым сыром. П/ф ставят вертикально на противень. Запекают при температуре до готовности.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порционный кусок выложен на тарелку, поверхность золотистая. Реализация сразу.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный. Показатели готовности мяса - выделение на разрезе бесцветно сока или розового сока.

Цвет: корочки – золотистый, цвет мяса на разрезе – сероватый.

Запах: запеченного, жареного мяса, с ароматом специй.

Вкус: вмеру острый, соленый. Без порочащих признаков.

Консистенция: корочка – мягкая, мякоть сочная. Блюдо без следов заветривания .

6.2Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы ,г	Калорийность, г
1 порция (80 грамм) содержит			
6.5	12.4	9.6	176.6
100 грамм блюда (изделия) содержит			
8,2	15,4	12	219,5

Ответственный за оформление ТТК Красникова А

ГОСТ Р 53105- 2008

«Утверждаю»
Директор
«15» января 2023г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 4

Конвертик с судаком

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1Настоящая технико-технологическая карта распространяется на конвертик с судаком Вырабатываемое и реализуемоё в ресторане

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА.

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Судак целый	137	66
Соль поваренная пищевая	0.1	0.1
Капуста Пекинская (Китайская)	44	18
Зелень Петрушка	0.5	0.2
Сметана 10% жирности	7	7
Выход		80

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Судака разделать на филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку, посолить и перемешать. У капусты удалить жесткую часть, окунуть в кипяток для придания мягкости. На каждый лист капусты выложить рыбный фарш и завернуть конвертом. Конверты запечь в пароконвектомате в течении 15 минут при температуре 180С. При подаче конвертик выложить на тарелку, декорировать зеленью и сметаной.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Конвертик при подаче выложить на тарелку, декорировать зеленью и сметаной.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: конвертик выложить на тарелку, декорировать зеленью и сметаной, форма сохранена

Цвет: кремомый, рыбного фарша- серый

Вкус: в меру солёный

Запах: рыбный без постороннего

Консистенция: мягкая, сочная

6.1 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность,г
1 порция 80 грамм содержит			
15.12	9.9	0	149.6
1 порция 100 грамм содержит			
18.9	12.4	0	187

Ответственный за оформление ТТК Красникова А