

МАОУ «Технический лицей».

Виды меню.



МАОУ «Технический лицей»
Предмет «Организация
обслуживания
потребителей»
11 класс
Сыктывкар 2020г

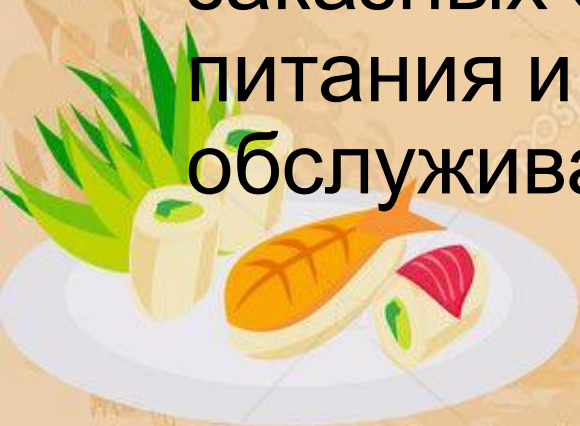


Что такое « меню »?

- Меню представляет собой перечень реализуемых блюд на предприятиях общественного питания с указанием их цены и массы основного продукта, гарнира и соуса.



- По меню определяется потребность в сырье и полуфабрикатах. Основой для меню служат *сборники рецептур*.
- На предприятиях общественного питания приняты меню со свободным выбором блюд, дневного и скомплектованного рациона питания, заказных блюд, детского и диетического питания и специальных видов обслуживания.





Dus
www.
me
ua



Dus
www.
me
com.ua

Меню со свободным выбором.

- Меню со свободным выбором применяют в ресторанах. По этому меню посетители ресторанов выбирают и заказывают блюда по своему желанию.



Меню дневного рациона.

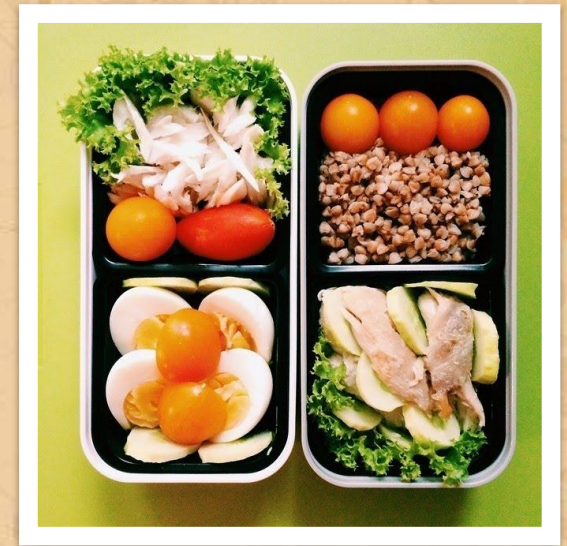
- Меню дневного рациона рассчитано на трёх- или четырёх- разовое питание в больницах, санаториях, домах отдыха. Его составляют на определённый период времени с учётом физиологических норм питания. Суточный рацион распределяют по отдельным приёмам пищи.





Меню скомплектованного рациона.

- Меню скомплектованного рациона питания представляет собой три-четыре варианта блюд, отличающиеся друг от друга по набору продуктов, по сложности приготовления, приёмам тепловой обработки и по цене.



Меню заказных блюд.

- Меню заказных блюд составляется для банкетов в соответствии с желанием заказчика и формой обслуживания. Банкет может быть «Завтрак», «Обед» или «Ужин», что оказывает влияние при составлении меню.





Меню детского питания.

- Меню детского питания должно соответствовать возрастным особенностям ребёнка. Оно должно быть рациональным, полезным и восполнять его энергетические затраты.



МЕНЮ



приятного аппетита!

СУПЫ

Курочка Ряба

Суп из цыпленка с домашней лапшой, поданный с сырными палочками.

/200/20/ 86р



Ловись рыбка

Уха из судака и лосося с расстегаем.

/200/30/ 125р



Меню детского питания

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка; обед — из закуски, первого, второго и сладкого блюда.

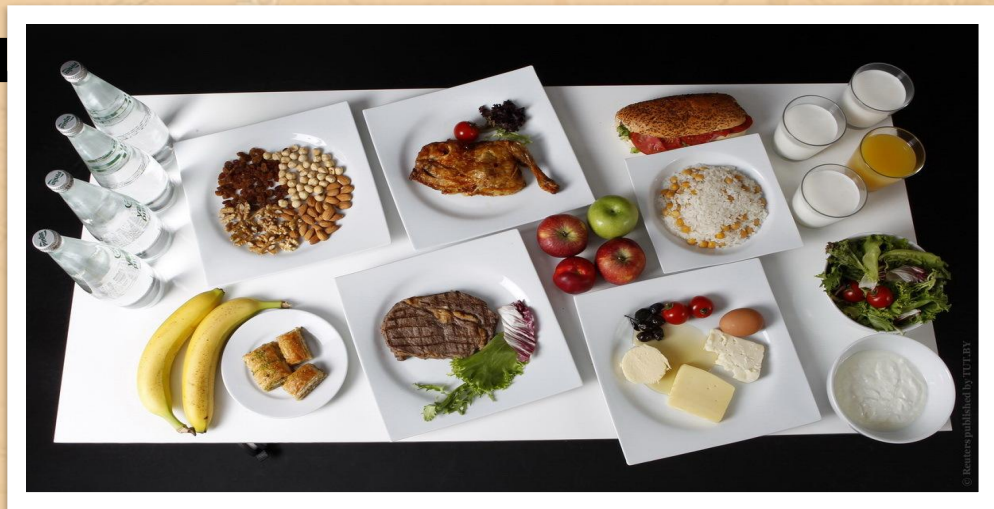
В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд.

При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен готовиться из этих продуктов.



Меню диетического питания.

- Меню диетического питания составляется медицинским персоналом для каждой диеты в соответствии с особенностями



Меню специальных видов обслуживания.

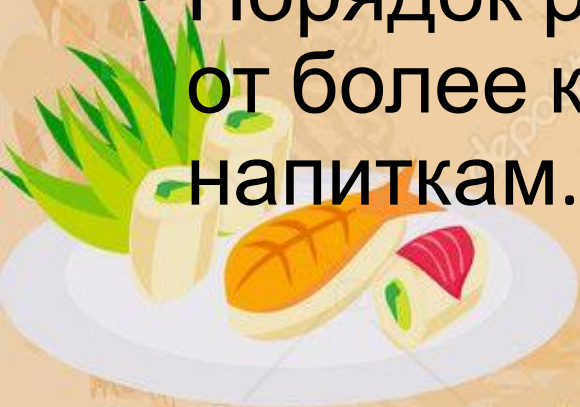
- Меню специальных видов обслуживания должно включать в себя блюда, подчёркивающие особенности какого-либо торжества (свадьба, юбилей, дни рождения и т.д.). Меню составляется за несколько дней до торжества, обговаривая в деталях какие блюда будут присутствовать.





Карты вин.

- Карты вин, в них указывается ассортимент продаваемых спиртных напитков. Эти карты являются дополнительным атрибутом некоторых предприятий общественного питания. В картах указывают цену за одну бутылку, 50 или 100 грамм напитка.
- Порядок расположения вин в карте вин – от более крепких напитков к слабым напиткам.



Порядок расположения вин и водочных изделий.

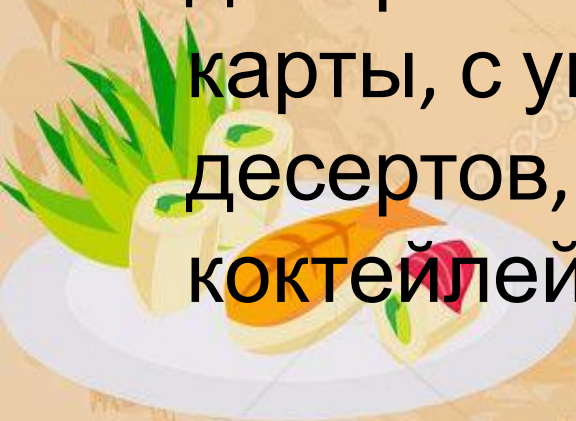
- 1. Водка и водочные изделия;
- 2. Крепкие виноградные вина; столовые белые и красные;
- 3. Десертные вина;
- 4. Коньяки;
- 5. Ликёры.

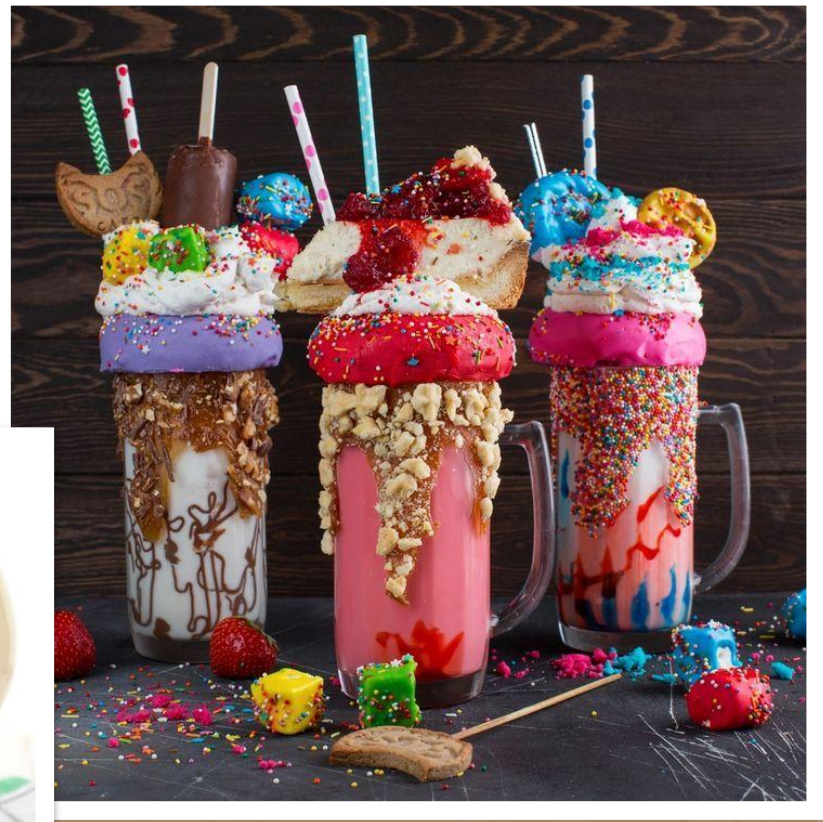




Карты коктейлей и десертов.

- Карты коктейлей и десертов составляются в ресторанах высшего класса. В этих картах даётся информация о составных частях коктейлей, их объёмах, и стоимости. В этих же ресторанах специально для десертов составляются десертные карты, с указанием ассортимента десертов, мороженого и молочных коктейлей.





Кофейные карты.

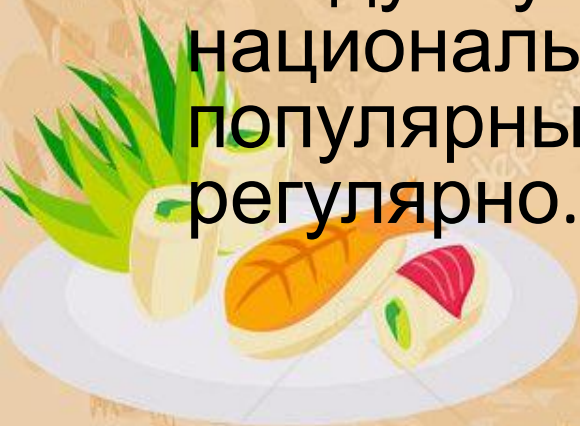
- В последнее время получают широкое распространение кофейные карты, в них указан ассортимент обычных классических видов кофе, кофейных смесей, особых видов кофе по способу приготовления.





Требования к составлению МЕНЮ.

- Блюда должны быть разнообразными по своему сырьевому набору и видам кулинарной обработки.
- Необходимо учитывать сезонность блюд. Например, летом в меню включают окрошку, свекольники, свежие фрукты и ягоды.
- Следует учитывать спрос потребителей и национальные вкусы. Наиболее популярные блюда включают в рацион регулярно.



- В меню соблюдается определённый порядок расположения блюд.
- Блюда должны быть разнообразными в течение дня, недели, месяца.
- Блюда должны быть разной трудоёмкости.



Закуски

Сельдь с картофелем 100/150 г 180 р

Семга с/с со сливочным маслом и крутоном 100/50 г 240 р

Язык отварной с хреном 115/10/5 г 250 р

Ассорти сыров 150/50 г 280 р

чечил копченый, дор блю, камамбер, виноград

Соленья и маринады 240 г 240 р

капуста гурийская, огурец соленый, черемша, чеснок, помидор черри

Букет из овощей 240 г 240 р

помидор, огурец, редис, болгарский перец, зелень



Супы

Харчо с бараниной 350 г 280 р

Лапша куриная 270 г 240 р

Борщ украинский 250 р

с говядиной

260/30/30/30 г

подаётся с чесночными гренками и сметаной



Салаты

Капрезе 240 г 350 р

моцарелла, помидоры, руккола, кедровый орех, соус песто

Оливье 260 г 220 р

с куриной грудкой

Греческий 240 г 250 р

помидоры, микс салат, болгарский перец, огурцы, сыр фета, маслины, красный лук

Цезарь с курицей 240 г 280 р

куриная грудка гриль, салат айсберг, сыр грано падано, с хрустящими гренками

Цезарь с семгой 240 г 320 р

семга жареная, салат айсберг, сыр грано падано, с хрустящими гренками



Пицца

Четыре сыра 300 г 360 р

моцарелла, дор блю, буффало моцарелла

Капричеза 300 г 320 р

миланская ветчина, шампиньоны, артишоки, моцарелла

Болоньезе 300 г 340 р

говядина с овощным соусом

Пеперони с сыром 300 г 380 р

сыр моцарелла, пеперони



Паста

Паста Болоньезе 300 г 250 р

спагетти с густым соусом из мясного фарша с томатом

Паста Карбонара 280 г 260 р

спагетти, бекон, помидор черри, сливочный соус, сыр грано падано, белое вино

Фетучини «Песто» 310 г 270 р

фетучини, куриная грудка в сливочном соусе с песто, сыр грано падано, белое вино

Фетучини с семгой 310 г 280 р

в сливочном соусе фетучини, семга, сливочный соус, сыр грано падано, белое вино



Горячие закуски

Жульен с курицей и грибами 90 г 130 р

Крылышки ВВQ 350 г 290 р

Сырные палочки фри с соусом ВВQ 170/30 г 170 р

Луковые кольца фри с соусом тартар 150/30 г 150 р

Кольца кальмара фри с соусом тартар 150/30 г 160 р



Порядок расположения блюд в меню.

- Холодные закуски – рыбные, мясные и овощные;
- Горячие закуски- рыбные, мясные, овощные, яичные;
- Супы- прозрачные, заправочные, супы- пюре, молочные, холодные, сладкие;
- Рыбные горячие блюда- отварные, припущенные, жареные, запечённые;



- Мясные горячие блюда- натуральные, соусные, рубленые;
- Горячие блюда из птицы;
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные;
- Блюда из яиц и творога;
- Сладкие блюда- горячие и холодные;
- Фрукты;
- Горячие напитки;
- Холодные напитки;
- Мучные и кондитерские изделия.



Если предприятие имеет фирменное блюдо, то в меню их включают в первую очередь!



Контрольные вопросы.

- Перечислите существующие виды меню.
- Что является основой для составления меню?
- Какие требования предъявляются к составлению меню?
- На какие виды блюд и напитков установлены соответствующие карты?
- Каков порядок предложения фирменных блюд предприятия?

