

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА НА ТЕМУ:

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В СТОЛОВОЙ ПРИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ НА 120 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ»**

Выполнила студентка 4 курса группы
ТП-13

Веретенникова Л.А.
преподаватель

Таранущенко А.И.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Целью работы является организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в столовой при производственном предприятии на 120 посадочных мест.

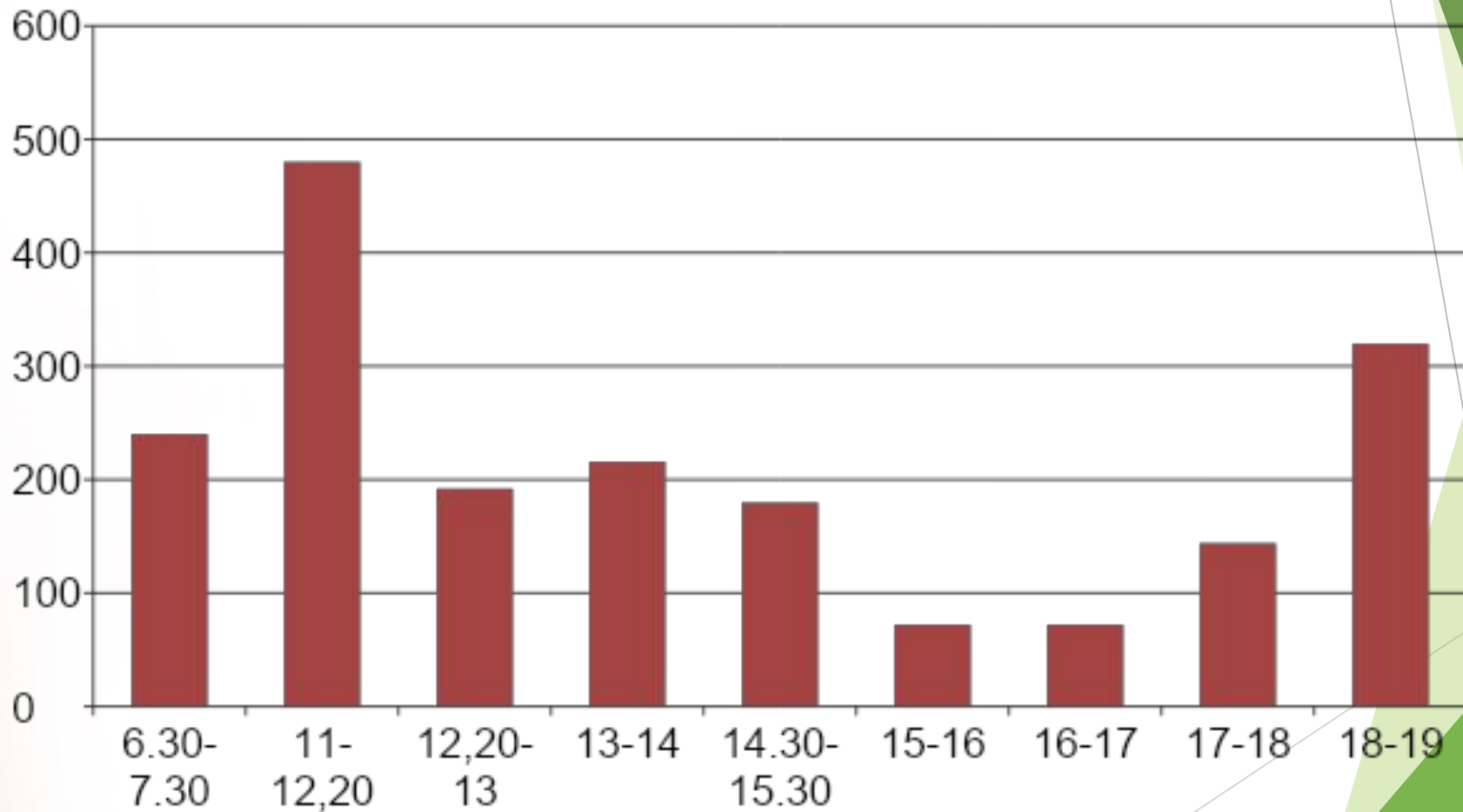


Ассортимент холодных блюд и закусок:

- бутерброды;
- салаты и винегреты;
- блюда и закуски из овощей и грибов;
- блюда и закуски из рыбы;
- блюда и закуски из мяса, птицы, дичи.



ГРАФИК ЗАГРУЗКИ ЗАЛА В СТОЛОВОЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Паровой куриный рулет с мандаринами и черносливом



Волованы из слоеного теста с морским жульеном



Заливное из судака



Суфле из куриной печени



Салат с селёдкой, лимоном и яблоком



Дичь тушеная с овощами



**Шампиньоны
фаршированные ветчиной и
сыром**



**Цыплёнок в томатно –
оливковом соусе с
каперсами**

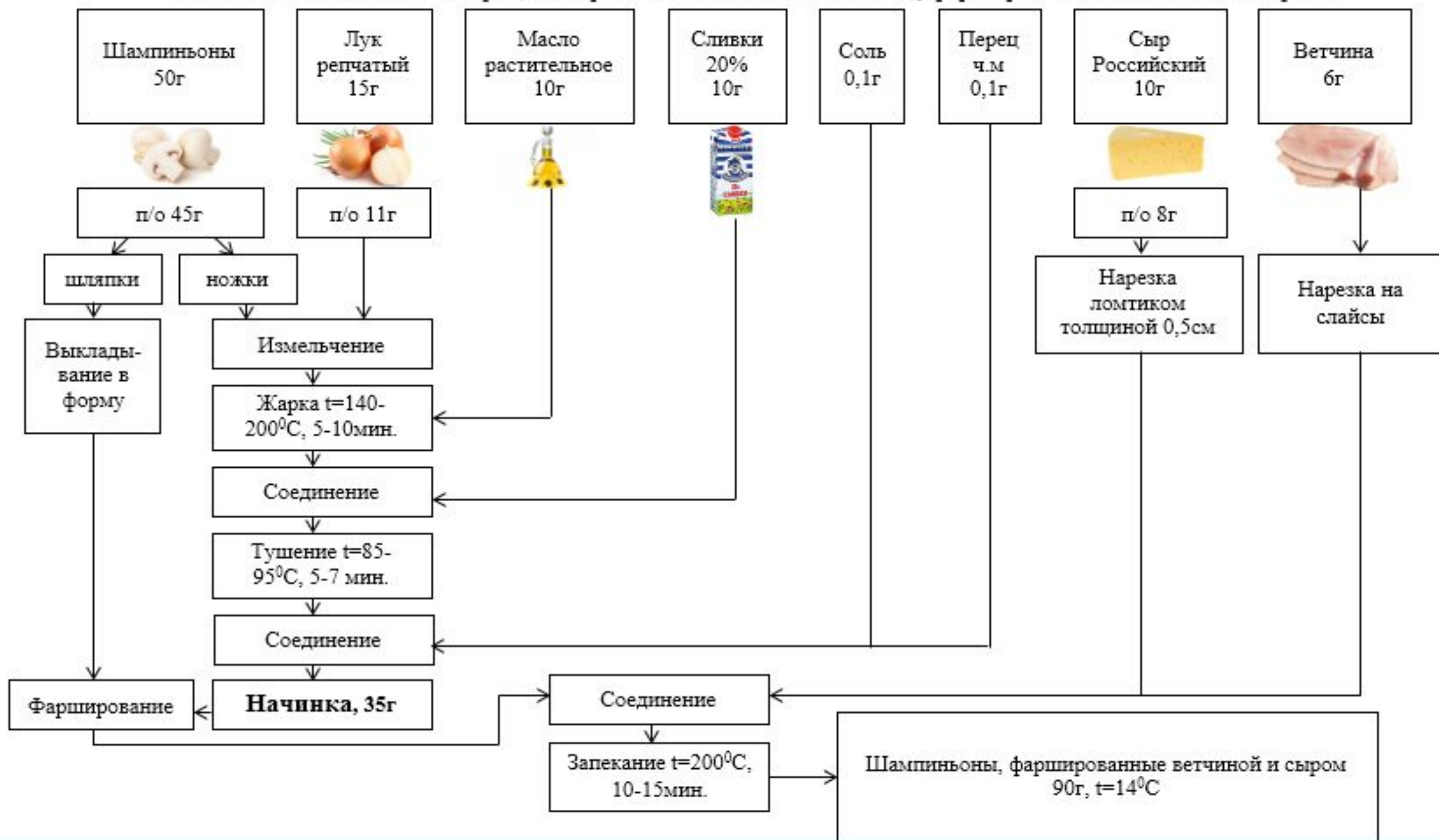


**Курица с фасолью в
апельсиновом соусе, с
картофельным пюре**



**Филе индейки в
лимонном
маринаде**

Схема технологического процесса приготовления «Шампиньоны, фаршированные ветчиной и сыром»



№ п/п	Наименование блюда	Себестоимость порции с учетом торговой наценки, руб
1	Паровой куриный рулет с мандаринами и черносливом	44
2	Волованы из слоеного теста с морским жульеном	29
3	Заливное из судака	28
4	Суфле из куриной печени	30
5	Салат с селедкой, лимоном и яблоком	35
6	Дичь тушеная с овощами	67
7	Шампиньоны, фаршированные ветчиной и сыром	30
8	Цыпленок в томатно – оливковом соусе с каперсами	70
9	Филе индейки в лимонном маринаде	203
10	Курица с фасолью в апельсиновом соусе, с картофельным пюре	36

