



Кренделит

Крендель

Кофейня “Кренделия” - прекрасное место для того чтобы отдохнуть, подкрепиться, отметить встречу с друзьями или семейный праздник. С недавнего времени функционирует караоке зал. Но прийти в Крендель и не попробовать кофе это преступление, ведь здесь один из лучших Кофе в городе. Зерна собственной обжарки 4-х моносортов:

Эфиопия, Бразилия, Индонезия, Гондурас. В совокупности с отрегулированным помолом и профессиональным оборудованием, конечно вместе с профессионализмом сотрудников, дает отличный результат в виде вкусного, ароматного, бодрящего кофе. К которому здесь очень легко найти аккомпанемент в виде Круассанов с различной начинкой, или большого выбора горячих блюд и десертов которые не оставят вас равнодушными!

Время работы: ПН-ПТ с 9:00 до 24:00

Средний чек : 8500 тнг

Оплата: Наличный, безналичный расчет.

5 залов: общее кол-во мест 150

Есть курительная комната, Wi-Fi, Караоке.

Язык меню: Русский

Персонал говорит на: Русский

Сеть кофеен "Крендель"

ул.Абая 115 - Кофейня

ул.Сатпаева 130 - Кофейня

ул.Торайгырова 50/1 fastfood bar







1.2 Ассортимент выпускаемой продукции.

Горячие блюда:

1. Медальоны из говядины со сливочно-грибным соусом
2. Индейка со сливочно-грибным соусом
3. Индейка с овощами и картофельными дольками
4. Fish & Chips из судака с картофельными дольками
5. Паста Болоньез
6. Паста с креветками
7. Паста с сёмгой
8. Паста с курицей и грибами
9. Стейк из куриной грудки
10. Стейк T-bone
11. Стейк Рибай

Салаты:

1. Салат Цезарь с креветками
2. Салат Цезарь с семгой
3. Салат Цезарь с курицей
4. Салат из телятины с имбирной заправкой
5. Салат Греческий
6. Салат Средиземноморский



1.4 Организация труда работников цеха
Организация труда в холодном цехе. Работают по комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.



Требования к повару

В кулинарном мастерстве большое значение имеет правильное оформление блюд. Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали внимание человека к поданному блюду, вызывали аппетит, наслаждение и способствовали лучшему усвоению пищи. Каждый повар, любящий свою профессию, обязан приложить все свои знания и опыт, чтобы хорошо и отлично готовить пищу, красиво и привлекательно оформлять блюда. Красивая посуда в сочетании с правильно положенными в нее изделиями и умело расположенным гарниром придают изделию особо привлекательный внешний вид. Поэтому посуда должна соответствовать тому кулинарному изделию, которое в ней подается. Холодные блюда подают на овальной фарфоровой, фаянсовой, а также мельхиоровой посуде. Правильное оформление блюд требует от повара большого практического опыта, изобретательности и художественного вкуса. Вот почему оформление и отпуск блюд нужно поручать работникам, имеющим большой практический опыт. Повар холодного цеха должен организовать свою работу так, чтобы иметь возможность быстро приготовить и красиво оформить любое заказанное блюдо.



Технология приготовления салата цезарь из курицы

Батон зачищают от корок, нарезают кубиком 1,5x1,5 см.

Обжаривают в сковороде с добавлением небольшого количества оливкового масла. В конце обжаривания добавляют натертый на мелкую терку Пармезан.

Зачищенные листья салатов Айсберг и Ромен крупно рвут, соединяют с гренками, заправляют соусом, выкладывают на тарелку горкой. В остатках соуса вымешивают помидоры черри, разрезанные пополам.

Куриное филе, сваренное су-вид, вынимают из вакуумного пакета, обжаривают на гриле до образования решетки на поверхности.

Затем нарезают ломтиками. Готовность филе проверяют прокалыванием шпажкой или, надрезав филе острым ножом. При прокалывании или надрезе готового филе выделяется прозрачный сок. Нарезают филе крупными ломтиками.

Оставшийся Пармезан нарезают слайсами при помощи ножа-экономки.

Заправленные салатные листья, часть гренок, томаты черри перемешивают, выкладывают горкой в порционную посуду.

Нарезанные ломтики гриллированного куриного филе выкладывают по периметру на салат. Сверху украшают слайсами Пармезана.

Технологическая схема

Салат «Цезарь»



2.5 Расчет калькуляционных карт.

1.Салат “Цезарь” с курицей:

Наименование	Брутто	Нетто	Цена	Сумма
Филе курицы п/ф	85	85	3000	255
Салат Айсберг	40	40	2000	80
Батон	30	25	600	18
Масло оливковое	5	5	3100	15,5
Помидоры чери	40	40	865	32
Сыр пармезан	12	12	3800	45,6
Выход:		200		

1)Себестоимость: 445,1

2)Наценка 200%: 890,2

3)Продажная цена: 1335,3

4. Заключение

За время прохождения практики с последующим трудоустройством я научился работать с оборудованием своего цеха, научился готовить различные блюда, в том числе фирменные данного ПОП.

Проанализировав литературу по теме приготовление вторых блюд из птицы изучив технологию приготовления вторых блюд из птицы я пришел к выводу:

Моя тема отчета "Фирменные салаты из курицы" поэтому далее приведу пример по теме.

"Салат с копченой курицей и листьями садовой зелени" сочетает в себе как понятно из названия копченую курицу, но помимо этого включает в себя зеленое яблоко. В голове это сочетание не укладывается ведь как, сладкое яблоко сочетается с обилием продуктов вообще не предполагающем в себе что-то сладкое. НО это вкусно и очень даже сочетается! Я рад что сейчас в нашем мире мы ушли от устоявшихся норм и консерватизма по типу- салат слоеный, десерт - сладкий. Это открывает новые горизонты. В салатах помимо фруктов используют ту же карамель, к примеру есть салаты с карамелизированной грушей, а карамелизированный лук уже не новость. Курица как нельзя лучше подходит в таких сочетаниях. Мясо не столь дорогое и в дополнении с тем что оно сочетается с огромным количеством ингредиентов это делает её идеальным мясом для салатов.

Конечно не всем по вкусу такие "изыски" и каждое заведение должно удовлетворить потребности и в привычных для всех салатах и закусках.

Предприятие на котором я в данный момент работаю это тоже понимает, но не боится привносить что то новое и это замечательно.