

Выпускная квалификационная работа
на тему: Особенности организации процесса
приготовления и приготовление сложных холодных
блюд и закусок из овощей с элементами карвинга в
ресторанной кухне с использованием современных
технологий и оборудования



Выполнил

студент группы 4 «Т»

Анисимов Иван Дмитриевич

Специальность

**19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Руководитель Сорокина М.В.

Туапсе, 2021

Актуальность данной работы заключается в том, что холодные блюда и закуски из овощей не только вносят разнообразие в наше питание, украшают застолье, но благотворно влияют на пищеварение и способствуют полноценному усвоению основных блюд. Элементы карвинга помогают не только изысканно накрыть стол, но и формируют эстетический взгляд на мир и необычность восприятия.

Целью работы является выявить особенности организации процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей с элементами карвинга в ресторанной кухне.

Для достижения поставленной цели определены следующие **задачи**:

- 1. Изучить состав, структуру помещений для приготовления и оформления холодных блюд и закусок из овощей и требования к ним.**
- 2. Рассмотреть организацию технологического процесса холодного цеха.**
- 3. Охарактеризовать требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления.**
- 4. Рассмотреть значение и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.**
- 5. Выявить особенности украшения холодных блюд и закусок из овощей с применением элементов карвинга.**
- 6. Разработать технико-технологические карты, составить технологические схемы приготовления и рассчитать пищевую и энергетическую ценность сложных холодных блюд и закусок из овощей с элементами карвинга.**

Объект исследования: организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей с элементами карвинга.

Предмет исследования: особенности приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей с элементами карвинга в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

Методы исследования: анализ литературы по теме исследования; изучение и обобщение сведений; сравнение; синтез.

Ресторан «МАРИНАД»

Особенностью ресторана «МАРИНАД» является возможность наблюдать за действиями шеф-повара и его подчиненных.

Для удобства гостей в ресторане «МАРИНАД» работает сомелье.

Кухня ресторана «МАРИНАД» европейская.

Ресторан «МАРИНАД»
расположен по адресу: Россия,
Краснодарский край
г. Туапсе,
ул. Морской бульвар,7.



Процесс приготовления холодных блюд и закусок



Начинается процесс приготовления и оформления блюд в овощном цехе.

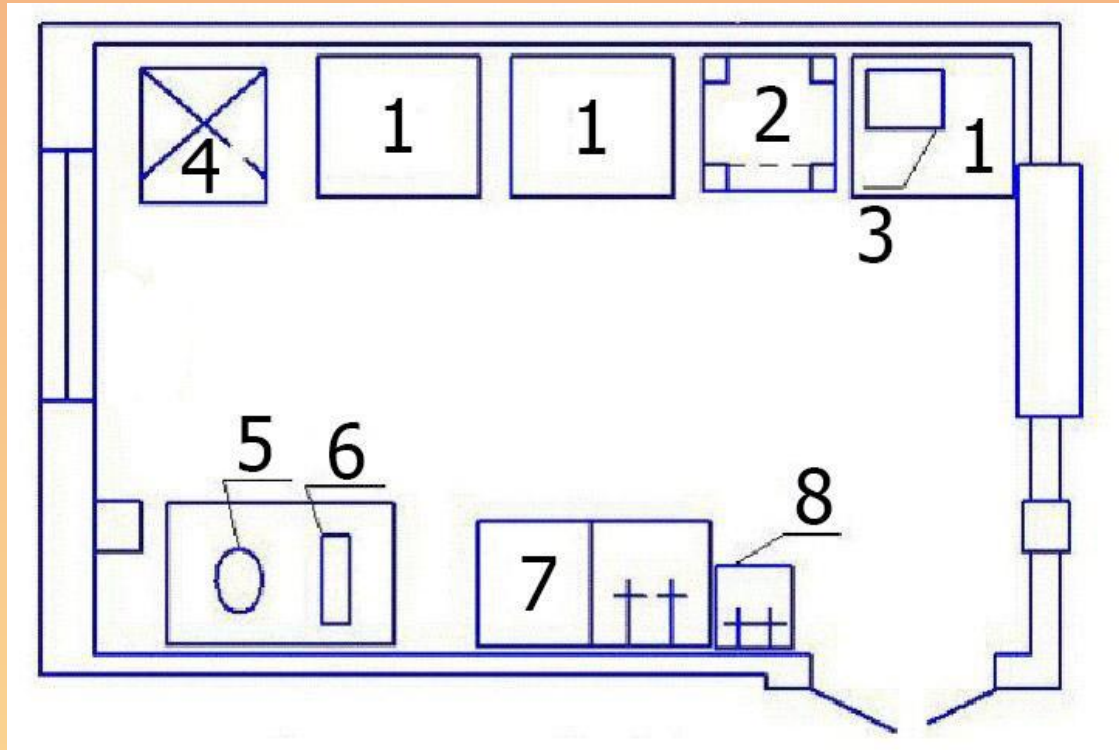
Велико значение горячего цеха в подготовке сырья к завершающему этапу приготовления холодных блюд и закусок. Завершается процесс приготовления и оформления изделий в холодном цехе.

Все группы помещений связаны между собой и должны размещаться по ходу технологического процесса:

- **складские, производственные,**
- **торговые помещения;**
- **административно-бытовые и технические помещения.**

Схема холодного цеха ресторана «SWOT – анализ р

»



Спецификация оборудования: 1 – стол производственный, 2 – шкаф для хлеба, 3 – весы настольные, 4 – шкаф холодильный, 5 – миксер, 6 – слайсер, 7 – стол производственный с моечной ванной, 8 - раковина

Правила подачи сложных холодных блюд и закусок



Большое внимание уделяется подаче холодных блюд и закусок. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит, однако при оформлении не допускаются излишества.

Для украшения отбирают продукты с яркой окраской, из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету.

Их нарезают в виде различных фигурок и выкладывают сверху блюда так, чтобы они не закрывали край посуды.

Холодные блюда и закуски подают в фарфоровой посуде (блюдах, вазах, салатниках). Салат можно подавать в бокале или фужере.

Сочетаемость сложных холодных блюд и закусок с напитками

Салат из свежих овощей с вялеными томатами
(огурцы, помидоры, уксус)

Белые вина: игристые (брют, сухие), тихие вина – с ярким и свежим вкусом: молодые Шардоне, Рислинги, Мюллер Тургау, Грюнер Вельтлинер, Виура, Совиньон Блан, Гренаш Блан, Кортезе (Гави) и т. д. Как вариант – Игристые вина: (экстра-брют и брют) легкие и элегантные белые и утонченные розовые.

Салат Уолдорф
(сельдерей, яблоки, лимон, виноград)

Легкие зеленые салаты лучше сочетать со свежими белыми винами, вроде Совиньон Блана.



Украшение холодных блюд и закусок из овощей с применением элементов карвинга



Украшение холодных блюд и закусок из овощей с применением элементов карвинга



Сравнительный анализ традиционных и современных видов оформления продукции

Критерии сравнения	Традиционные способы	Современные способы
Используемые виды сырья	Огурец, помидор, редис, листья салата, морковь, зелень петрушки и укропа	Огурец, помидор, картофель, китайская капуста, морковь, редис, чеснок, свекла, зелень петрушки и укропа.
Применяемые способы оформления, с указанием сырья, используемого для оформления	Нарубленная зелень; Листья салата крупно нарезанные или нарванные; Из помидора: дольки, ломтики, розочки; Из огурца ломтики. Из лука кольца; Из моркови ромашка.	Из картофеля: грибы; Из китайской капусты хризантема; Из моркови: лютики, календула, маргаритка, костер, георгин, бархатцы, роза, лилия, сеть рыбака, золотая рыбка; Из огурца: русский орнамент, валанчики, вологодские кружева, чашелистик, крокодильчик, креветка; Из помидора: краб, мак, лилия, роза; Из редиса: маргаритка, купальница, бабочка, звездочки, гирлянда, георгин, роза.
Применение различных видов посуды	Салатники	Закусочные тарелки, салатники, вазы на высокой ножке

Технологическая карта № 1

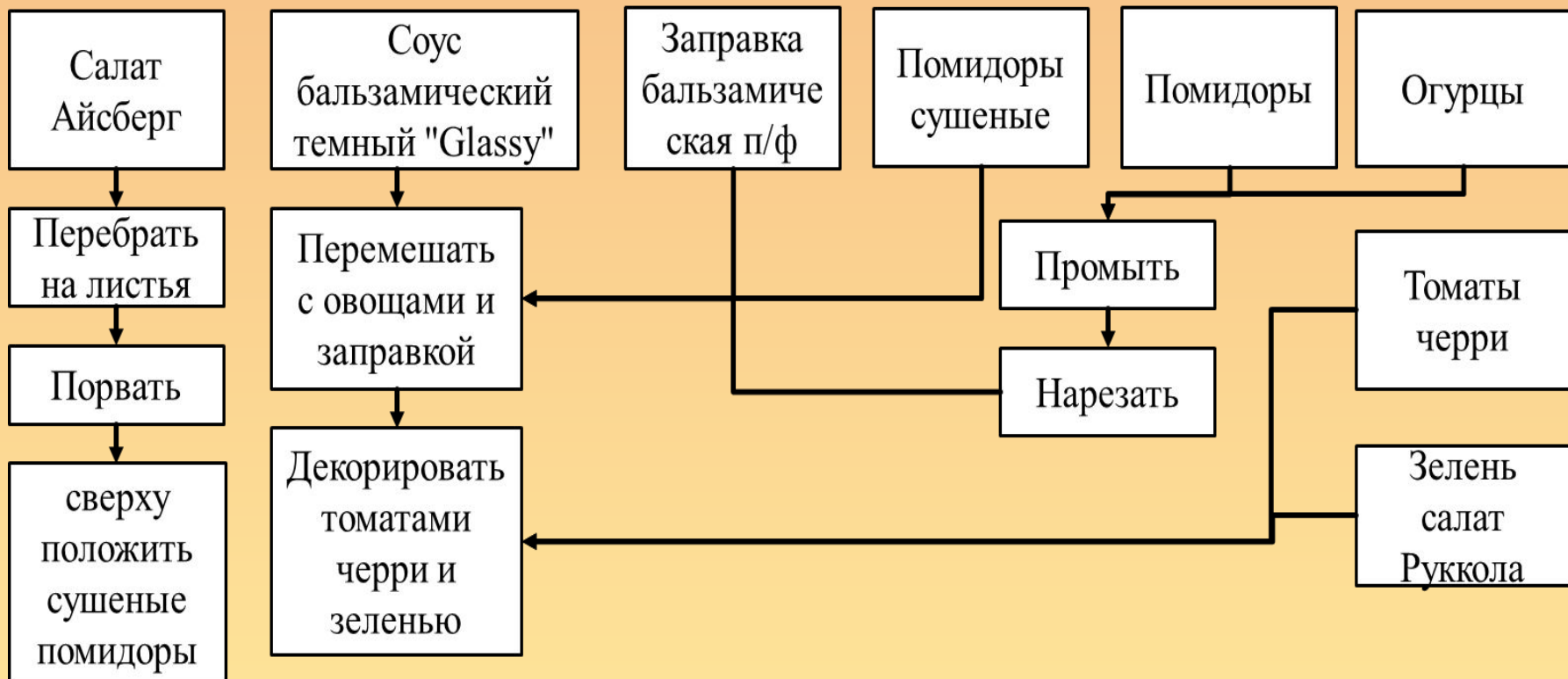
Салат из свежих овощей с вялеными томатами

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Салат Айсберг	24	20
2	Зелень Салат	21	15
3	Зелень Руккола	29	20
4	Огурцы	32	30
5	Помидоры	47	40
6	Заправка бальзамическая п/ф	15	15
7	Помидоры сушеные (в оливковом масле)	10	10
8	Помидоры черри	20.62	20
9	Зелень Тимьян	2.27	2
10	Голубика	10	10
11	Соус бальзамический темный "Glassy"	3	3

Технологическая схема приготовления блюда

Салат из свежих овощей

с вялеными томатами



Пищевая и энергетическая ценность блюда

Салат из свежих овощей с вялеными томатами

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта			Содержание пищевых веществ на в блюде, г		
			белки	жиры	углевод ы	белки	жиры	углевод ы
1	Салат Айсберг	20	0,7	0,3	1,9	0,14	0,06	0,38
2	Зелень Салат	15	1,5	0,2	2,3	0,22	0,03	0,34
3	Зелень Руккола	20	2,57	0,37	4,8	0,51	0,07	0,96
4	Огурцы	30	0,8	0,1	2,6	0,24	0,03	0,78
5	Помидоры	40	1,1	0,2	3,8	0,44	0,08	1,52
6	Заправка бальзамическая п/ф	15	0,16	52,44	13,88	0,02	7,87	2,08
7	Помидоры сушеные (в оливковом масле)	10	5,06	14,08	23,33	0,51	1,41	2,33
8	Помидоры черри	20	1,1	0,2	3,8	0,22	0,04	0,76
9	Зелень Тимьян	2	2,57	0,37	4,8	0,05	0,01	0,1
10	Голубика	10	1	0	7	0,1	0	0,7
11	Соус бальзамический темный "Glassy"	3	0	0	3	0	0	0,09

Калорийность 100 грамм блюда 66,0 ккал. Выход блюда составляет 215 грамм.

Калорийность блюда 141,89 ккал.

Калькуляционная карточка на блюдо

Салат из свежих овощей с вялеными томатами

№	Продукты	Ед.	Норма	Цена	Сумма
1	Салат Айсберг	кг	0.024/0.02	243,00	5,83
2	Зелень Салат	кг	0.021/0.015	750,00	15,75
3	Зелень Руккола	кг	0.029/0.02	800,00	23,20
4	Огурцы	кг	0.048/0.03	170,00	8,16
5	Помидоры	кг	0.05/0.04	120,00	6,00
6	Заправка бальзамическая п/ф	кг	0.015/0.015	614,03	9,21
7	Помидоры сушеные (в оливковом масле)	кг	0.01/0.01	1 700,00	17,00
8	Помидоры черри	кг	0.0206/0.02	479,00	9,88
9	Зелень Тимьян	кг	0.0023/0.002	1 298,00	2,95
10	Голубика	кг	0.01/0.01	1 360,00	13,60
11	Соус бальзамический темный "Glassy"	кг	0.003/0.003	1 600,00	4,80
Стоимость сырьевого набора на 100 блюд					11638,00
Стоимость сырьевого набора					116,38
Наценка, %					200
Цена продажи блюда					349,14
Выход 1 блюда, грамм					215

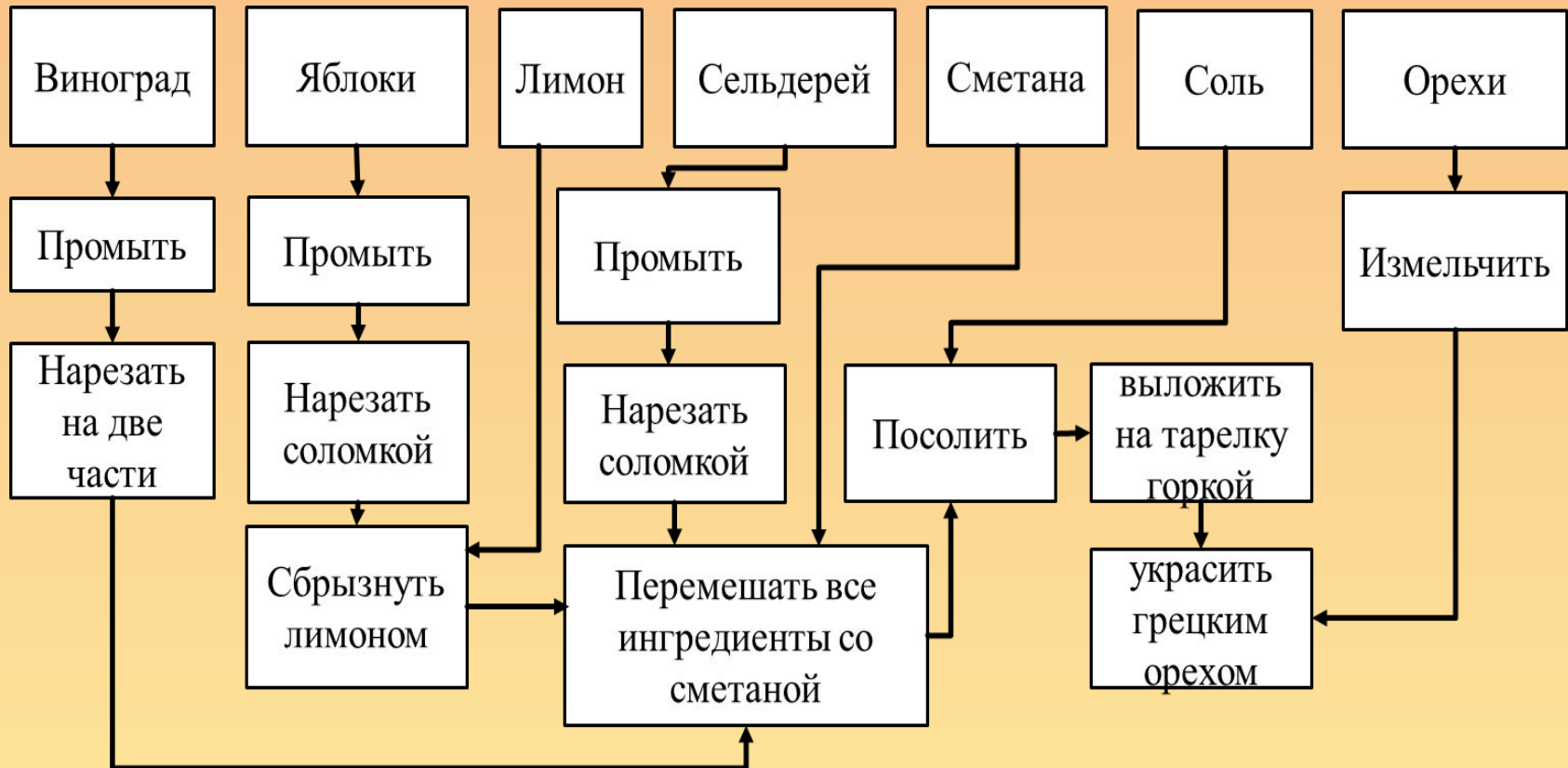
Технологическая карта № 2

Салат Уолдорф

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Сметана 20% жирности	40	40
2	Орех Грецкий ядро	26	25
3	Сельдерей (зелень, стебли)	78	65
4	Яблоки	187	130
5	Лимон	17	7
6	Виноград	43	40
7	Соль поваренная пищевая	3	3

Технологическая схема приготовления блюда

Салат Уолдорф



Пищевая и энергетическая ценность блюда

Салат Уолдорф

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта			Содержание пищевых веществ на в блюде, г		
			белки	жиры	углевод ы	белки	жиры	углевод ы
1	Сметана 20% жирности	40	2,8	20	3.2	1.12	8	1.28
2	Орех Грецкий ядро	25	14.7	68.5	3.3	3.68	17.12	0.82
3	Сельдерей (зелень, стебли)	65	0	0	2	0	0	1.3
4	Яблоки	130	0.4	0.4	9.8	0.52	0.52	12.74
5	Лимон	7	0.9	0.1	3	0.06	0.01	0.21
6	Виноград	40	0.6	0.2	15	0.24	0.08	6
7	Соль поваренная пищевая	3	0	0	0	0	0	0

Калорийность 100 грамм блюда 102,28 ккал. Выход блюда составляет 335 грамм.

Калорийность блюда 342,65 ккал.

Калькуляционная карточка на блюдо

Салат Уолдорф

№	Продукты	Ед.	Норма	Цена	Сумма
1	Сметана 20% жирности	кг	0,04/0,04	230,00	9,20
2	Орех Грецкий ядро	кг	0,026/0,025	1375,00	35,75
3	Сельдерей (зелень, стебли)	кг	0,078/0,065	300,00	23,40
4	Яблоки	кг	0,224/0,13	100,00	22,40
5	Лимон	кг	0,02/0,007	200,00	4,0
6	Виноград	кг	0,052/0,04	200,00	10,40
7	Соль поваренная пищевая	кг	0,003/0,003	29,00	0,09
Стоимость сырьевого набора на 100 блюд					10524,00
Стоимость сырьевого набора					105,24
Наценка, %					200
Цена продажи блюда					315,72
Выход 1 блюда, грамм					335

SWOT – анализ ресторана «Маринад»

СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- расположение в центре города
- терраса на открытом воздухе в летний период
- возможность наблюдать за действиями шеф-повара
- сомелье
- развлекательная программа
- квалифицированный персонал
- детская комната
- хороший имидж ресторана
- разнообразное меню

• ВОЗМОЖНОСТИ

- расширение ассортимента, введение холодных блюд и закусок из овощей с элементами карвинга
- возможность привлекать разные возрастные категории (например тинэйджеров, которые предпочитают рестораны быстрого питания марок kfc, macdonalds)
- разорение и уход с рынка конкурирующих компаний

СЛАБЫЕ СТОРОНЫ

- недостаточная оснащенность технологическим оборудованием
- нестабильные объемы реализации
- дефицит кадров

УГРОЗЫ

- экономическая ситуация в стране и отрасли
- усиление конкуренции
- изменение уровня цен
- неблагоприятная эпидемиологическая обстановка
- ограничения в работе
- сокращение доходов и расходов населения

Холодные блюда и закуски из овощей с элементами карвинга в ресторанной кухне по-прежнему актуальны, пользуются популярностью, украшают застолье. Холодные блюда и закуски из овощей способствуют повышению аппетита, дополняют рацион, а кулинарный карвинг украшает блюда.

Мир современной кулинарии полон новаторства. В эпоху доступности различных кухонь мира, становится достаточно сложно удивить искушенных гурманов. Но применяя элементы карвинга в оформлении блюд ресторанной кухни повара способны поразить посетителей удивительным внешним видом блюд.



Спасибо за внимание!

