

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.

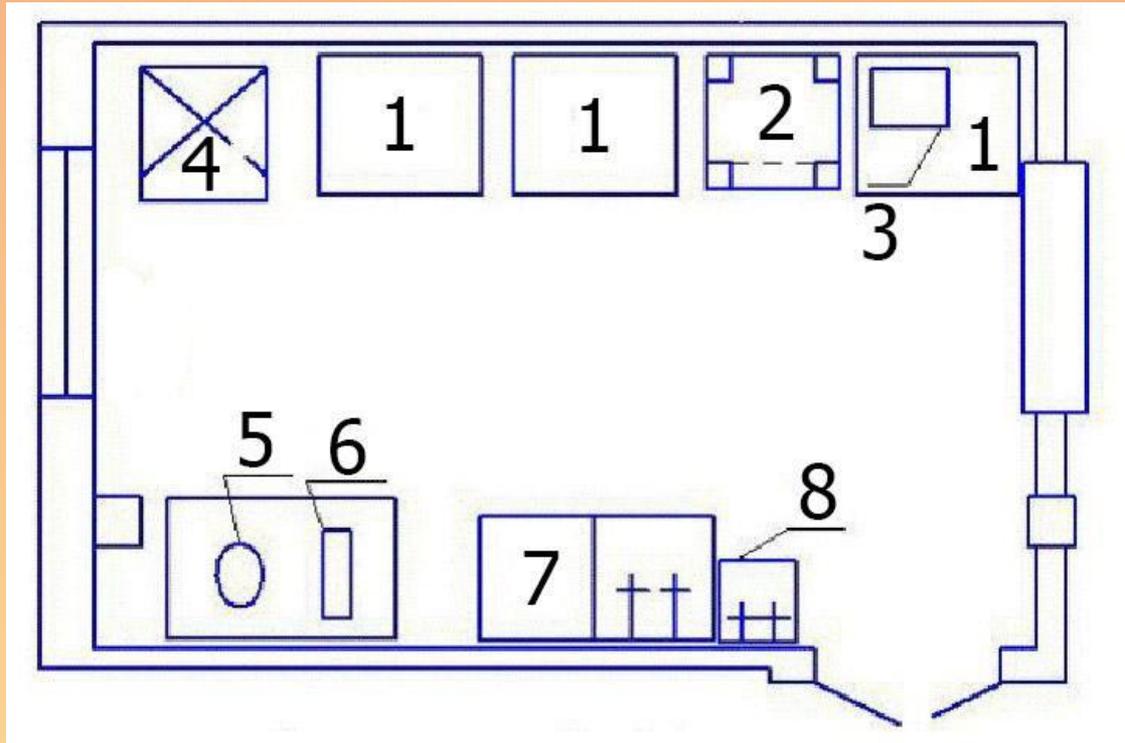
Велико значение горячего цеха в подготовке сырья к завершающему этапу приготовления холодных блюд и закусок. Завершается процесс приготовления и оформления изделий в холодном цехе.

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)

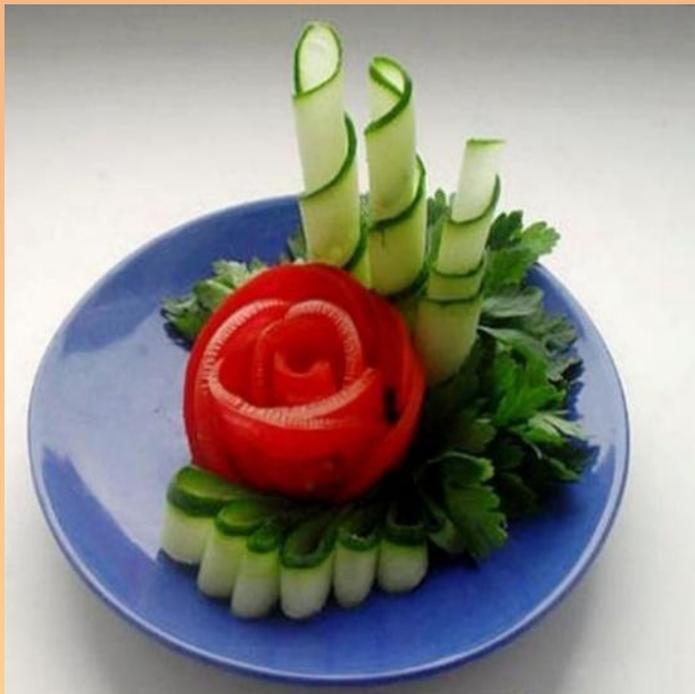
Легкие зеленые салаты лучше сочетать со свежими белыми винами, вроде Совиньон Блана.



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 | <p>Нарубленная зелень;</p> <p>Листья салата крупно нарезанные или нарванные;</p> <p>Из помидора: дольки, ломтики, розочки;</p> <p>Из огурца ломтики.</p> <p>Из лука кольца;</p> <p>Из моркови ромашка.</p> | <p>Из картофеля: грибы;</p> <p>Из китайской капусты хризантема;</p> <p>Из моркови: лютики, календула, маргаритка, костер, георгин, бархатцы, роза, лилия, сеть рыбака, золотая рыбка;</p> <p>Из огурца: русский орнамент, валанчики, вологодские кружева, чашелистик, крокодильчик, креветка;</p> <p>Из помидора: краб, мак, лилия, роза;</p> <p>Из редиса: маргаритка, купальница, бабочка, звездочки, гирлянда, георгин, роза.</p> |
| Применение различных видов посуды | Салатники | Закусочные тарелки, салатники, вазы на высокой ножке |

Технологическая карта № 1

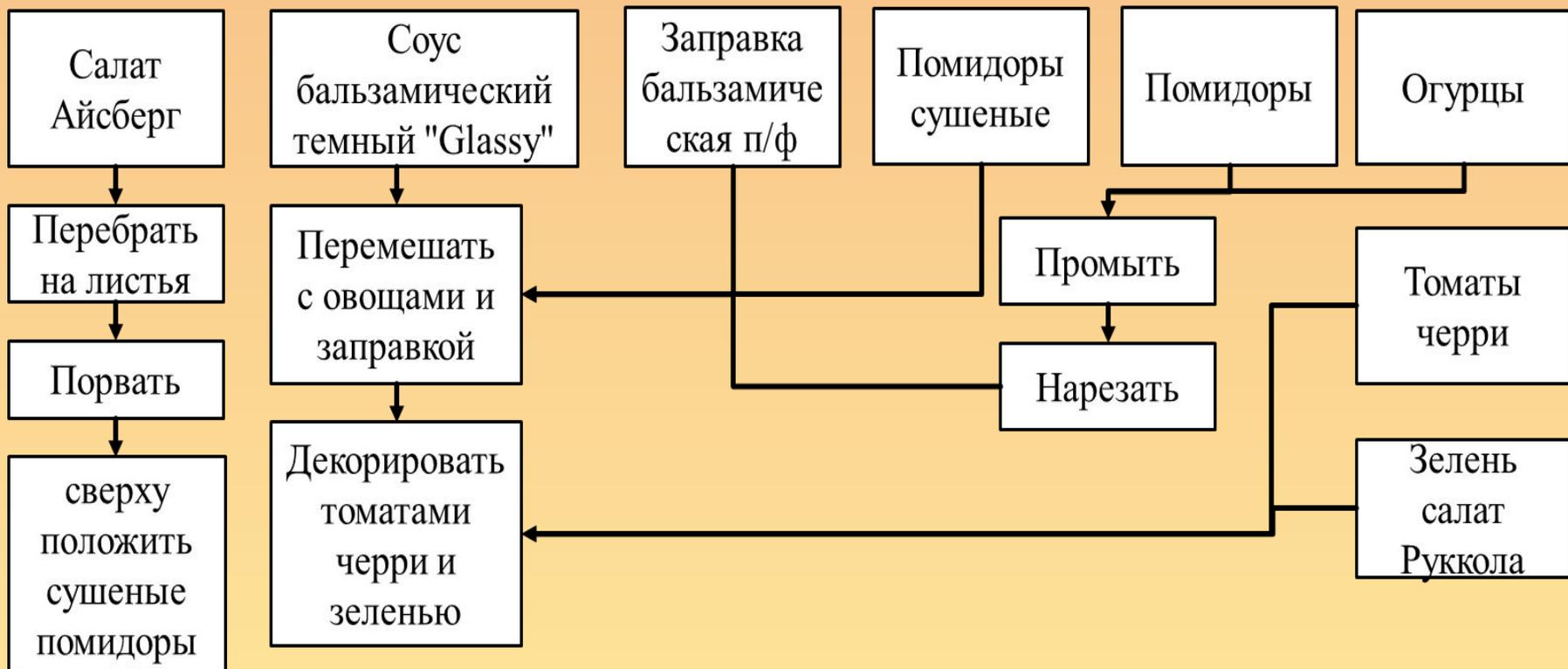
Салат из свежих овощей с вялеными томатами

| № | 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!

