

Презентация  
на тему: “Реклама детского кафе”.

Выполнила  
студентка  
группы 40 “Т”  
Куликова Дарья

# Содержание:

- 1.Интерьер детского кафе
- 2.Меню
- 3.Пицца “Чипполино”
- 4.Виды тарелок
- 5.Сервировка стола
- 6.Складывание салфеток
- 7.Подача.

# Интерьер детского кафе

Каким должен быть интерьер детского кафе?

Правильно, ярким, добрым и... собственно, детским.

Красочные стулья, фигуры любимых диснеевских героев, забавные столовые приборы и, конечно же, улыбки обслуживающего персонала и вкусные сладости - вот незаменимые атрибуты детского кафе.

В своем заведении, я попыталась создать уютную атмосферу солнечного острова детства, мира полногo доброты и радости.





# Меню детского кафе

## **Пицца «Чипполино» с шампиньончиками.**

Описание: Мини-пицца, приготовленная с шампиньонами, печеным перчиком, маслинами и соусом из спелых томатов, запеченная под сыром.

## **Салатик овощной «Аленький цветочек».**

Описание: Овощной салатик из мякоти спелых помидорчиков и огурчиков в обрамлении алых лепестков сладкого перца с деревенской сметанкой.

## **Салатик «Золотая рыбка» с розовой семужкой.**

Салатик из нежной семги, лососевой икры, куриного яичка, и отварной картошечки.

## **Яичница глазунья «Солнышко».**

Яичница из перепелиных яиц с ароматным перчиком и маслинами.

## **Салатик «Терем-теремок» для мышонка.**

Описание: Салатик в хрустящем домике из свежих и маринованных огурчиков, куриной грудки, яичка и золотистым луком пореем.

## **Блинчики для Трех Толстяков с чем изволите:**

- с осетриной дальневосточной;
- с семгой малосоленой;
- с мясной начинкою;
- с вашим любимым вареньем;
- с душистым медом.

## **Специально для маленького охотника – Жульен из курочки.**

Описание: подкопченное филе курочки со сливочным соусом в румяном блинчике.

# Пицца “Чипполино”

Технологическая карта № 1.  
Наименование блюда: Пицца “Чипполино”





Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на 10 порций, кг		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
				брутто	нетто	
Яйцо	20	20		0,2	0,2	<p>В миску выливаем растопленное сливочное масло, добавляем яйцо и сметану. Хорошо взбиваем смесь вилкой. Высыпаем разрыхлитель и просеянную муку. Замешиваем тесто. Раскатываем массу в пласт толщиной 2-3 мм и вырезаем кружочки.</p> <p>В сковородку наливаем оливковое масло, обжариваем мелко нарезанные томаты, без кожицы, базилик и довести до кипения. Полученную массу пропорировать. На тесто выкладываем тонко нарезанные маслины, болгарский перец, томатный соус. Посыпаем натертым сыром. Выпекаем при t 200°C 20 минут.</p>
Сметана	15	15		0,15	0,15	
Сливочное масло	20	20		0,2	0,2	
Разрыхлитель	2,5	2,5		0,025	0,025	
Мука	125	125		1,25	1,25	
Сыр	50	50		0,5	0,5	
Перец болгарский	16	15		0,16	0,15	
Маслины	5	5		0,05	0,05	
Томат	10	10		0,1	0,1	
Базилик	0,5	0,5		0,05	0,05	
Оливковое масло	10	10		0,1	0,1	
Перец черн молотый	0,1	0,1		0,01	0,01	
Соль	0,1	0,1		0,01	0,01	
ВЫХОД на 1 порцию		250			2,5	
ВЫХОД на 1 кг						

# Виды тарелок

Вид	Название	Описание
	Столовая глубокая	Тарелки диаметром 20-24 см и вместимостью 250-500 см <sup>3</sup> . Используется для подачи первых блюд, как горячих, так и холодных.
	Столовая мелкая	Тарелки диаметром 27-32 см. Используется для подачи вторых блюд (гарниров и блюд с гарнирами).
	Закусочная большая	Тарелки диаметром 26-31 см. Используется для подачи горячих и холодных закусок, холодных мясных блюд, сладких горячих блюд с соусом.
	Закусочная мелкая	Тарелка диаметром 20 см. Используется для подачи холодных закусок.





# Виды тарелок

	Десертная глубокая	Тарелка диаметром 20 см. Используется для подачи десертов с соусами.
	Десертная мелкая	Тарелка диаметром 20 см, как правило, с волнистым краем или узором по ободку. Используется для подачи фруктов и сладких десертов.
	Пирожковая	Тарелка диаметром 16-18 см. Используется для подачи хлеба, гренков, пирожков.
	Тарелка для рыбы	Тарелка длиной 33-37 см и шириной 23-26 см. Используется для подачи блюд из рыбы.






# Виды тарелок

	Тарелка-кокиль	Используется для закусочных блюд типа устриц, рагу, салатов.
	Тарелка-менажница	Используется для подачи нескольких видов гарниров и салатов, а также для подачи фондю.
	Блюдо	Круглые и овальные, квадратные и прямоугольные тарелки диаметром (длинной) 40-45 см. Используются для подачи холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи. Также на них можно выложить канапе.
	Салатник	Глубокие тарелки разных форм объемом от 120 см <sup>3</sup> . Используются для подачи салатов, свежих овощей, солений, маринадов и т.д.

# Виды тарелок

	Тарелка-кокиль	Используется для закусочных блюд типа устриц, рагу, салатов.
	Тарелка-менажница	Используется для подачи нескольких видов гарниров и салатов, а также для подачи фондю.
	Блюдо	Круглые и овальные, квадратные и прямоугольные тарелки диаметром (длинной) 40-45 см. Используются для подачи холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи. Также на них можно выложить канапе.
	Салатник	Глубокие тарелки разных форм объемом от 120 см <sup>3</sup> . Используются для подачи салатов, свежих овощей, солений, маринадов и т.д.

# Виды тарелок

	Селёдочница	Продолговатая тарелка для подачи сельди и рыбных консервов.
	Икорная тарелка	Тарелка диаметром 15 см. Предназначена для подачи паюсной икры.
	Яичная тарелка	Предназначена для подачи яичницы.

# Виды тарелок



Блюдце

Тарелки, на которые ставят чашки или стаканы.



Розетка

Блюдце диаметром 9-10 см. Используется для подачи джема, варенья или меда.






Креманка

Глубокая тарелка диаметром 9 см (может быть на ножке). Используется для подачи желе, фруктовых салатов, свежих ягод.



# Виды чашек

	Чашки бульонные	Чашки вместимостью 350-400 см <sup>3</sup> с одной или двумя ручками. Используется для подачи бульонов и супов-пюре.
	Чашки чайные	Чашки вместимостью 200-250 см <sup>3</sup> . Используется для подачи чая, какао и горячего шоколада.
	Чашки кофейные	Чашки вместимостью 75-150 см <sup>3</sup> . Самые маленькие используются для подачи кофе по-восточному, самые большие - для капучино.

# Виды чашек



Кружка

Чашка большого объема с ручкой. Предназначение такое же, как у чашки, но их применяют для повседневной жизни, для подачи на стол не пригодны.



Пиала

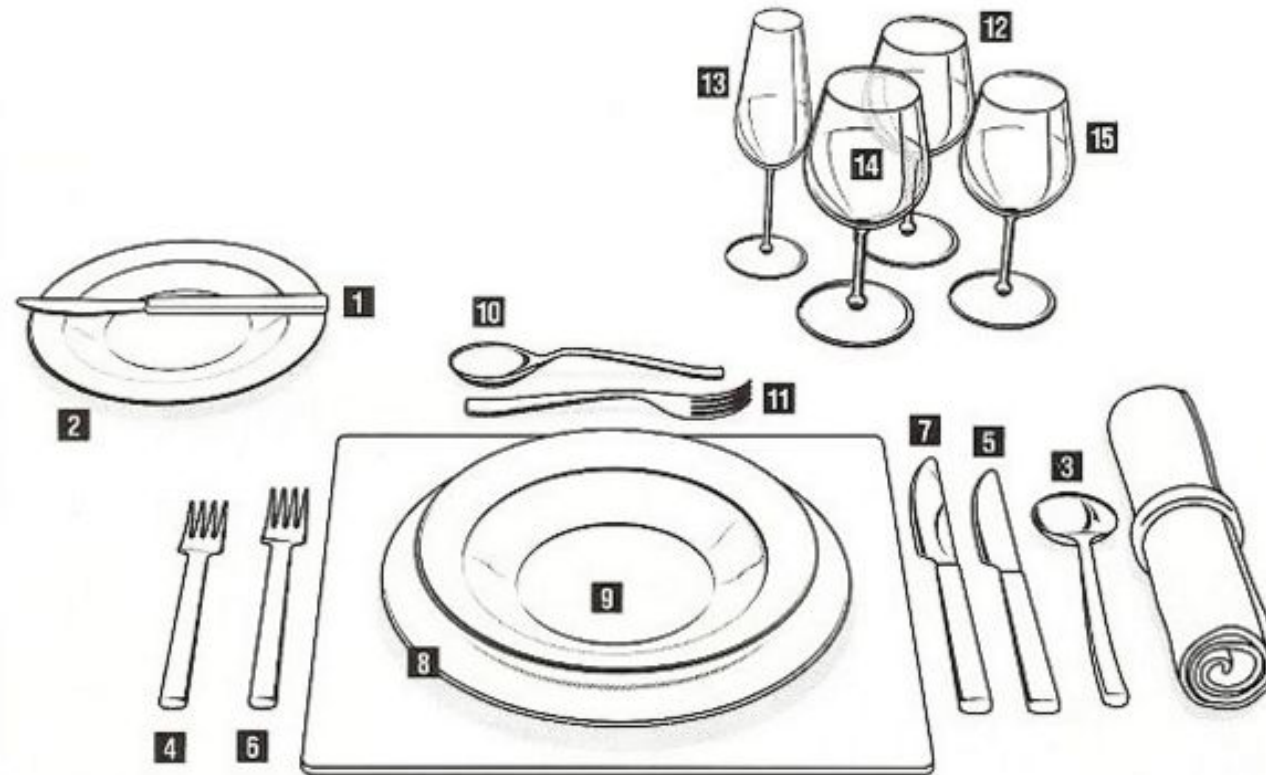
Чашки вместимостью 220-400 см<sup>3</sup>. Используется для подачи зеленого чая и кумыса.



Кесе  
(кисэ)

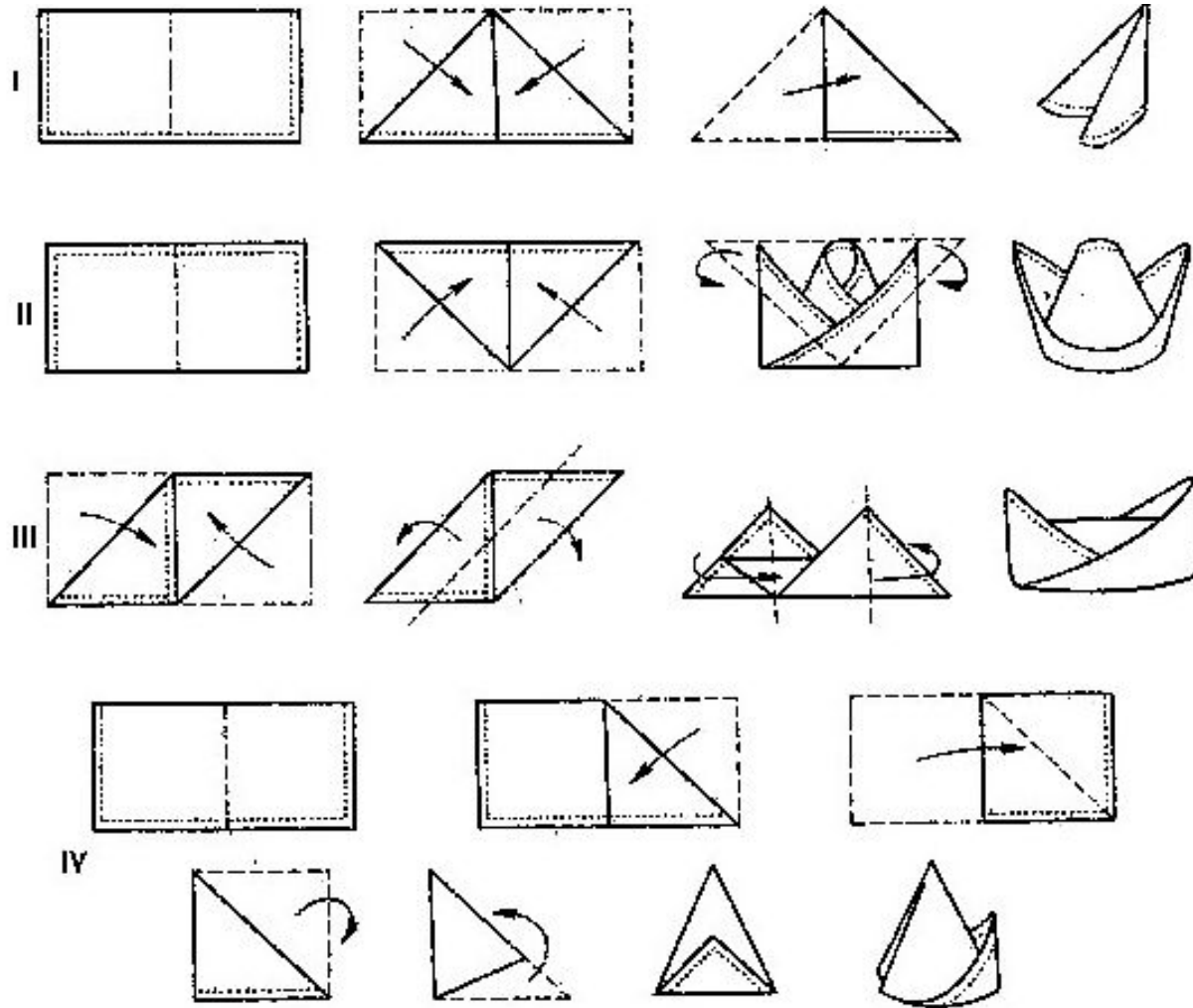
Чашки вместимостью до 900 см<sup>3</sup>. Используется для подачи лагмана, плова и подобных национальных блюд.

# Сервировка стола



1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Десертная ложка
11. Десертная вилка
12. стакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина

# Складывание салфеток





## Для подачи первых блюд:

- чашки бульонные (емкостью 300 мл) с блюдцами — для бульонов, пюреобразных супов, а также для супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами;
- тарелки столовые глубокие (емкостью 500 мл, диаметром 240 мм) — для подачи супов полными порциями; в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые тарелки;
- тарелки глубокие для подачи супов полупорциями (емкостью 300 мл) — для супов; в качестве подстановочных к ним применяются закусочные тарелки;
- суповые миски с крышками на 4, 6, 8, 10 порций - используются при обслуживании семейных обедов (в последнее время широкое распространение также получил глиняный горшочек для специальных блюд, который подается вместе с глубокой деревянной ложкой и ставится на подстановочную тарелку).

## **Для подачи вторых блюд:**

- тарелки столовые мелкие (диаметром 240 мм) — для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.;
- блюда круглые (диаметром 500 мм) — для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят и раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.
- Для подачи десерта (сладких блюд):
- тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для пудинга, каши гурьевской, суфле и т. п.;
- тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) — для клубники со сливками и других сладких блюд.



## Для подачи горячих напитков:

- чашки чайные (емкостью 200, 250 мл) с блюдцами — для чая, кофе с молоком,, какао;
- блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;
- чайники для заварки (емкостью 250, 400 и 600 мл) — для подачи на стол;
- чайники для кипятка доливные (емкостью 1200 —1600 мл) — для подачи на стол;
- пиалы (емкостью 250 и 350 мл) — для зеленого чая;
- кофейники для кофе (емкостью 800 мл) и кофейники для черного кофе на 1, 4 и 6 порций (по 100 мл емкости на порцию);
- чашки (емкостью 100 мл) с блюдцами — для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «эспресс»;
- молочники (емкостью 200 мл) — для молока к кофе или к чаю;
- сливочки (емкостью 25, 50 и 100 мл) на 1, 2 и 4 порции;
- вазочки — для варенья, сахара;
- розетки (диаметром 90 мм) — для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

## Для подачи фруктов и кондитерских изделий:

- тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов; если их нет, подаются закусочные тарелки);
- вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) — для пирожных и тортов круглой формы;
- пирожковые тарелки — для подачи кондитерских изделий.



СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!