

Департамент образования администрации Владимирской области государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Ковровский колледж сервиса и технологий»

Дипломная работа

Тема: « Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней»

Задачи

- определить показатели качества и безопасности в процессе приготовления изысканных салатов;
- ознакомиться с ассортиментом блюд изысканных салатов;
- провести маркетинговое исследование рынка сбыта и услуг по реализации сложных изысканных салатов;
- разработать рецептуру и технологию ресторана европейской кухни;

Цель работы :

Целью моей работы является совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней с использованием нового оборудования.

Разработка технико-технологических карт

В соответствии с заданием я разработала 10 технологических блюд:

- салат ромэн с апельсинами и бананами;

-салат витаминный;



Технико-технологическая карта

УТВЕРЖДАЮ
Королев В.В.
1.12.2016 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Салат ромэн с апельсинами и бананами.

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на салат ромэн с апельсинами и бананами, вырабатываемой в столовой при «Птицефабрике центральной»

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления салат ромэн с апельсинами и бананами, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3.РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Салат ромэн	100	60
апельсины	60	30
бананы	60	30
Бальзамический уксус	20	20
соль	2	2
Выход		140 г.

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Салат ромэн помыть, очистить от грубых волокон, нарезать на две — три части, добавить очищенные от кожуры и косточек апельсины и бананы, нарезать тонкими ломтиками, заправить бальзамическим уксусом, положить

в салатник горкой и посыпать цедрой апельсина.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подается в салатнике ,салат посыпан цедрой апельсина. Салат можно подавать к жареному мясу, птице, рыбе или как закусочное блюдо.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: В виде салата уложен горкой и посыпан цедрой апельсина, заправлен бальзамическим уксусом.

Текстура (консистенция):мягкая, сочная.

Цвет: Соответствует цвету, входящих компонентов

Вкус и запах: в меру соленый, соответствует всем входящим в состав компонентам.

6.2. Микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01,

Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Калорийно сть, ккал
6,48	0	42,2	48,7

Оборудование холодного цеха ресторана



Охлаждаемый стол



холодильное оборудование



слайсер



Овощерезка

Выводы по результатам исследования

В ходе дипломной работы были решены следующие задачи.

- *изучен ассортимент и классификация общественного питания;*
- *разработана нормативно-технологическая документация ТТК;*
- *произведен расчет энергетической ценности блюд, определены показатели качества;*

Таким образом все разработанные блюда можно использовать в практике европейской кухни.

Спасибо за внимание

