

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Новгородский торгово – технологический техникум»

Презентация по дисциплине:
«Организация обслуживания предприятий индустрии питания»
Тема: «Составление постного меню Великого поста»

Проект подготовил студент 3 курса
Группы 17тт-08 Иванов В.

Что же такое «пост» - это религиозно обусловленная традиция временного воздержания от принятия пищи и питья, сопряжённого с другими духовно-аскетическими практиками.

Великий пост - это центральный пост во всех исторических церквях, цель которого — подготовка христианина к празднованию Пасхи.

С 4 -10 марта идет неделя перед Великим постом. На протяжении всей недели можно есть все, кроме мяса.

С 11 марта по 27 апреля длился Великий пост.

Во время поста не разрешается есть продукты животного происхождения (мясо, молоко, яйца, животный жир) по этому меню составлено в основном на растительной пищи, в некоторые дни делают исключения для рыбы.

В связи с этим, предлагаю вам следующие блюда.

Постное меню в Великий пост.

Салаты и закуски:

Грибная икра - мелко
нарезанные тушеные грибы , с
жареным луком.

1/200. 150-00



Салат с тыквой и сельдереем- Легкий салат с сочными ломтиками тыквы и хрустящим сельдереем и нежным шпинатом дополнен кисло-сладкими зернами граната и пикантной заправкой с добавлением кленового сиропа.

1/200. 200-00



Супы:

Рассольник - Блюдо русской кухни, суп, основой которого являются солёные огурцы, дополненный огуречным рассолом.

1/300. 190-00



Кислые суточные грибные щи

- Тушеная капуста на грибном бульоне с добавлением белых грибов и зелени.

1/300. 250-00



Вторые блюда:

Гречневая каша с грибами и луком – Ароматная гречневая каша с классической заправкой из пассерованных грибов с луком.

1/300. 300-00



Вареники с капустой и грибами - Сочная капуста, ароматные шампиньоны с лучком обжарены до золотистого цвета и приправлены перцем.

1/200. 310-00



Десерты:

Пирог с капустой и рыбой- в постное тесто выкладывают нарубленную рыбу укутанную капустой.

1/220. 350-00



Вареники с вишней – Сочные вареники с натуральной вишней, придающей блюду характерный кисло-сладкий вкус.

1/220. 250-00



Горячие напитки:

Черный чай

1/200. 40-00



Холодные напитки:

Компот из яблок

1/200. 100-00



Компоты из груш

1/200. 100-00



Квас из лимона:

1/200 140-00

