

Кафе-кондитерская будущего

Lollipop

Проект выполнили ученицы школы №67 11 «а» класса
Ерлутина Елизавета и Воронина Анна



Содержание

- Lollipop – кафе будущего
- Эмблема
- Фасад здания
- Интерьер
- Форма
- Система обслуживания
- Дополнительные услуги
- Фирменный десерт



Lollipop

Кафе «Lollipop» (в переводе с англ. - леденец) - место, в котором каждый сможет себя побаловать сладостями.

Это кафе будущего, так как здесь будут использоваться новые технологии в приготовлении пищи и в сервисном обслуживании клиентов.

Всю продукцию без оформления делают машины, а творческой работой (дизайн блюд) занимается художник-кондитер, поэтому каждое блюдо индивидуально и неповторимо.



Lollipop

Современное оборудование с программным обеспечением, работающих под дистанционным управлением.



Тестоформовочная
машина



Тестомес



Миксер



Тестоделитель



Жарочный
шкаф

Эмблема

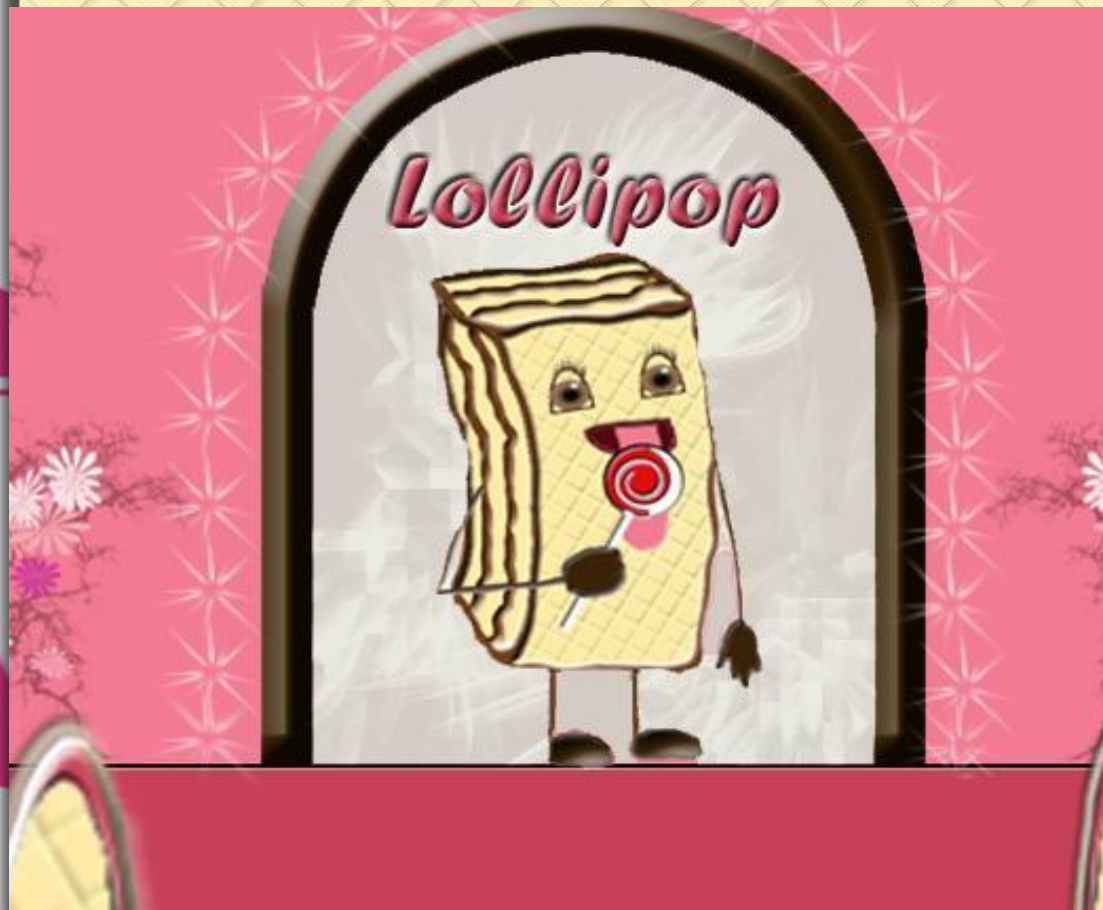


Фасад здания



- На первых этажах расположены зал, гардероб, санузлы.
- На верхних этажах - кухня, администрация, медицинский работник.
- Парковка в под землей.
- Кафе расположено в центре города, окружено небольшим парком с фонтанами, цветущими клумбами.

Интерьер



- Интерьер выполнен в розовом, белом, желтом и шоколадном цветах.
- Дверь имеет максимальное сходство с эмблемой, а барная стойка - с вафлей.
- Крышки столов напоминают карамель.
- Обивка стульев сделана из ткани, которая по фактуре напоминает вафлю.

Интерьер

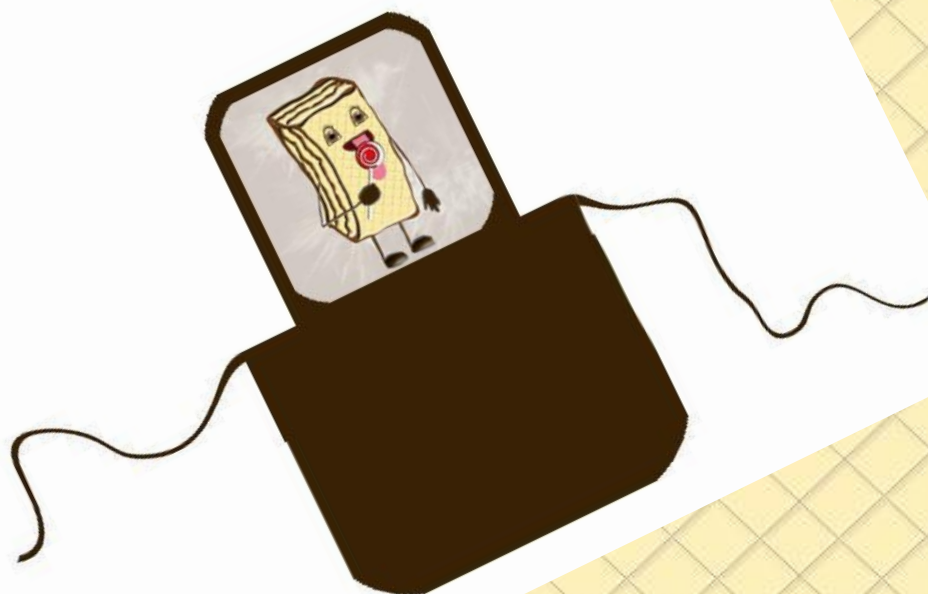


Интерьер



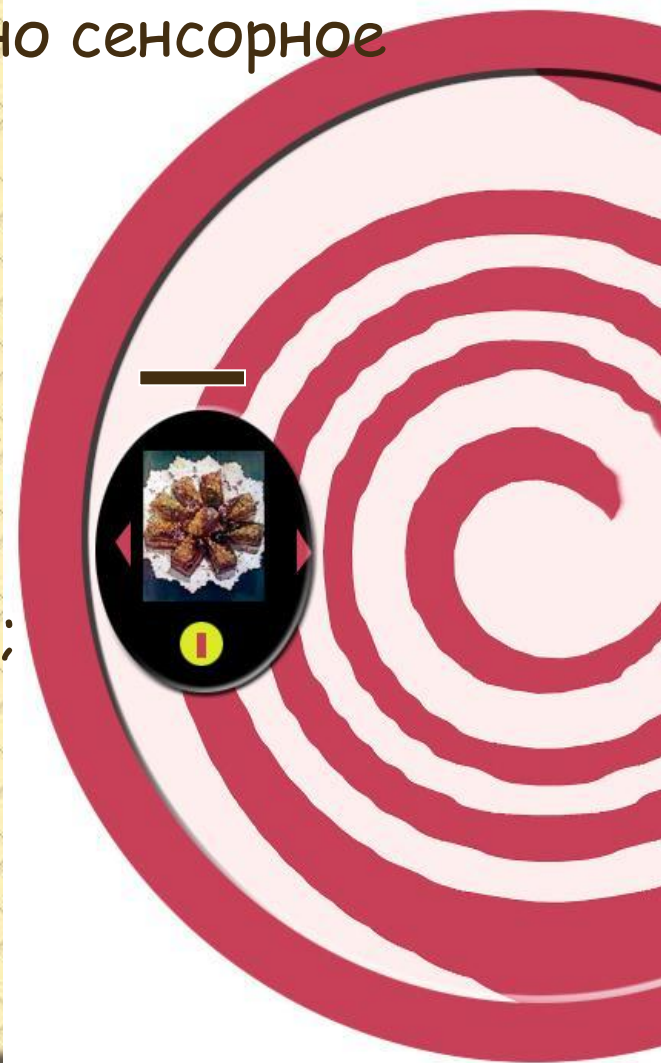
Форма

- Платье приталенного силуэта, расклешенного к низу, с короткими рукавами, на которых нашиты карманы. Фактура ткани...



Система обслуживания

- В крышку каждого столика встроено сенсорное многофункциональное табло.
- Первоначально на экране отображены кнопки с надписями:
 - Ограничения (если человек чем то болен и ему нужно в чем то ограничивать свой рацион);
 - Диеты (открывается меню, включающее блюда, которые не навредят фигуре);
 - Бонусные калории (открывается меню, включающее блюда, которые помогут человеку поправиться);



Система обслуживания

- В меню указаны цены блюда, фотографии, ингредиенты, энергетическая ценность.
- Сделав выбор, клиент нажимает кнопку. Его заказ передается по беспроводной сети на кухню. Сумма выводится на экране.
- Если клиент пожелает, он может следить за процессом изготовления заказа с помощью встроенного в стол табло.
- Готовые заказы разносят официанты.
- Клиент оплачивает заказ либо с помощью кредитной карты (на столе, рядом с табло, есть встроенное устройство), либо наличными деньгами с официантами.
- У каждого официанта есть портативный компьютер. С его помощью они узнают, клиент за каким столом ждет этот заказ, расплатился ли он с помощью кредитной карты, или нужно принять у него наличные деньги.

Дополнительные услуги

- Клиент может оплатить выйти в Интернет с помощью встроенного табло;
- Клиент может оплатить счета по кредитной карте;
- Проведение праздников (готовые сценарии, специальное меню)
- Наши блюда никогда не станут причиной кариеса и диабета благодаря новым технологиям.
- Каждое блюдо можно выполнить из разных продуктов, причем вкус не изменится.



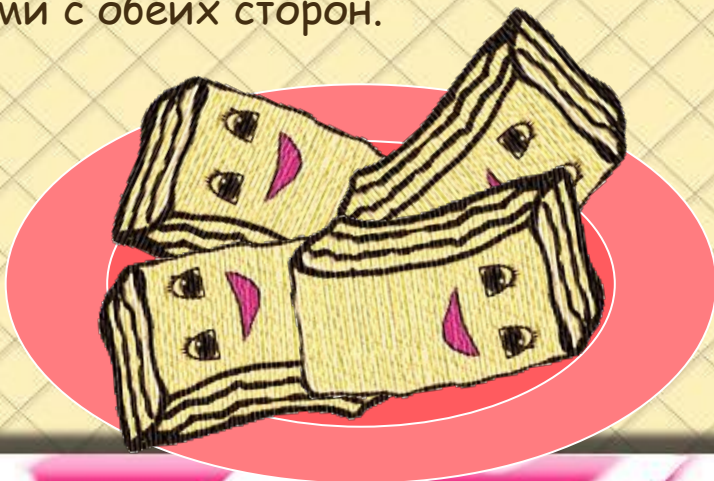
Фирменный десерт

Вафля

Ингредиенты:

- мука - 2.5 стакана
- яйцо - 3 шт. сахар - 2/3 стакана
- масло сливочное - 180г
- растительное масло для смазки поверхности вафельницы

Маргарин растопить, добавить взбитые яйца, сахар, насыпать муку и замесить тесто. Оно должно получиться немного жидким. Не забудьте смазать поверхность вафельницы маслом. Пеките вафли до тех пор, пока они не станут хрустящими и золотистыми с обеих сторон.



Крем. Ингредиенты:

- 100 г сахара
- 40 г сливочного масла
- 200 мл сливок температуры
- 1/4 ч.л. соли

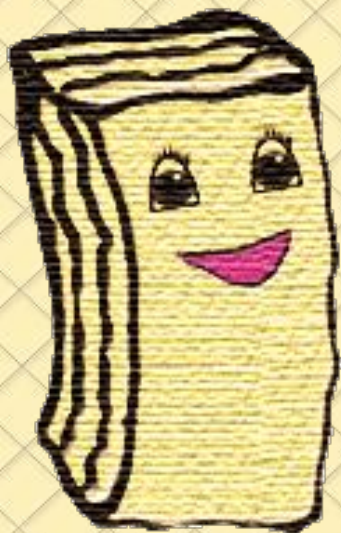
Разогреть сахар в кастрюле на среднем огне. Когда сахар начнет таять, непрерывно его помешивать. Через 1,5-2 минуты сахар приобретет коричневый оттенок. Добавить масло по кусочкам, влить сливки, посолить. Постоянно мешать. Варить крем 4-5 минуты, помешивая, пока не загустеет.

Фирменный десерт Вафля

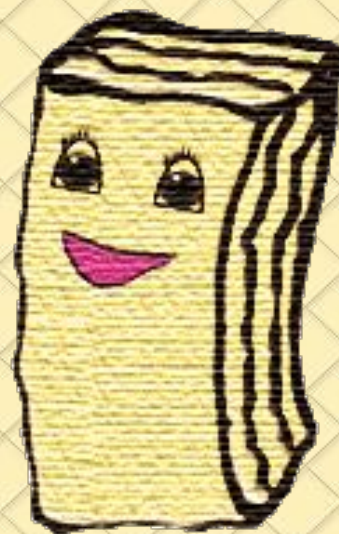
Энергетическая ценность:

- Обычная - 4472 кал
- Для тех, кто хочет похудеть - 2236 кал
(используется сахар, сливочное масло, и мука нового поколения, низкокалорийные)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ



www.povarenok.ru
www.gotovim.ru



Конец

