



«Характеристика и оформление меню со свободным выбором блюд»

- **Меню со свободным выбором блюд** применяют в ресторанах. В меню включают блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.
- Меню содержит следующую информацию: выход блюда (г), его наименование и цену. Для салатов и блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом, например, салат по-шопски, лобстер фаршированный; говядина запеченная по-монастырски, выход блюд указывают одной цифрой. Для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.
- В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.
- Заголовки включают категории: Блюда от шеф-повара или Блюда дня, Фирменные блюда, Холодные закуски, Горячие закуски, Супы, Горячие блюда и т. д.; **подзаголовки** (холодные рыбные, мясные, овощные, салаты и т.д.).



- Название блюда может быть простым, включающим описание данного блюда, например, "Осетрина на вертеле с овощным гарниром", или сложным -- "Кальмары, фаршированные нежнейшими кусочками лосося, осетрины и соусом Бешамель".



- **Описания** информируют потребителей о составе блюда и способах кулинарной обработки входящих в него продуктов, например, "Трезубец Нептуна" (свиная корейка на косточке, баранья корейка на косточке, филе вырезки говядины со сложным гарниром).

Меню дневного рациона

- **Меню дневного рациона** составляют для участников совещаний, конференций, симпозиумов. Оно может быть со свободным выбором блюд или заранее скомплектованным (завтрак, обед, ужин). Последнее составляют с учетом планируемой стоимости питания на день и калорийности дневного рациона (от 2000 до 5000 ккал).
В меню завтрака включают натуральный сок или кисломолочный продукт, масло сливочное, холодную закуску, горячее блюдо несложного приготовления, горячий напиток, джем, мучное кондитерское изделие, хлеб или тост.
- **Меню обеда** включает закуску, первое и второе блюда, десерт, горячий или холодный напиток, хлеб. При составлении меню учитывают калорийность рациона. Если в меню включена легкая овощная закуска, то первые и вторые блюда должны быть более калорийными.
Меню ужина включает закуску, горячее блюдо, сладкое блюдо, напиток и хлеб. Ужин является завершающим приемом пищи. В него входят хорошо усваиваемые блюда из отварных и припущенных рыбы, птицы, овощей. На десерт рекомендуют натуральные фрукты и некрепкий горячий напиток (чай с лимоном и др.).

Меню комплексного обеда

- **Меню комплексного обеда** ресторана включает холодную закуску, первое и второе блюда, десерт и напиток, хлебо-булочные изделия. При составлении меню комплексного обеда учитывают нормы рационального питания, стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор продуктов, входящих в блюда.

Составление детского меню



Фантазия рестораторов в плане оформления меню для детского кафе и ресторана неисчерпаема. Можно встретить детское меню в форме меню-оригами, книжки-сказки, меню-раскраски, красочного меню с большими полями для детских рисунков и т.п. Благодарность родителей будет безмерной, если они смогут спокойно поесть и поболтать друг с другом, пока их малыш занят в детской комнате, или рисует карандашами, фломастерами. Во многих заведениях используют детское меню для проведения конкурсов или викторин.

- Возникает резонный вопрос: для кого же составлять меню для детского кафе и ресторана – для самих детей или для их родителей? Кому из них угодить? Существует общий подход к составлению детского меню в заведениях общественного питания: Блюда для детского меню разрабатываются с учетом рекомендаций детской диетологии. То есть следует отдавать предпочтение приготовлению низкокалорийных диетических блюд, нежирным сортам мяса, неострым соусам. Все детские блюда непременно должны быть полезными и не нагружать детский желудок.

Оформление блюд в детском меню



На практике все мы, взрослые, знаем, что для любого малыша старше 3 лет нет ничего вкуснее жаренной картошки-фри, кока-колы, сосисок и чипсов. Рестораторы находят выход в том, что умело маскируют полезные диетические детские блюда – овощи с картофельным пюре превращаются в веселого снеговика, вареное яйцо с морковкой – в смешного ёжика, омлет с зеленью – в лучистое солнышко...



- Еще один метод, который применяется при составлении меню для детского кафе и ресторана - это связывание названий блюд с героями и названиями детских сказок. Какой малыш откажется попробовать «Любимый суп Супермена» или салат «Замок Снежной Королевы»? Наименования блюд в детском меню выступают в качестве «крючков» – уловок, чтобы выгодно представить полезное блюдо в глазах ребенка. А вот предложить детям десерт или напиток гораздо проще. Эти позиции – традиционные бестселлеры детского меню. В качестве основных ингредиентов детских десертов обычно выступают разнообразные ягоды и фрукты, натуральные сладкие наполнители.

Оформление меню, карт вин и коктейлей ресторана

- Меню с эмблемой (фирменным знаком) предприятия составляется в ресторане на национальном и русском языках, а при обслуживании иностранных туристов -- на русском, английском, французском или немецком языках, печатается типографским способом на плотной бумаге, а цены проставляются машинописью. Рисунок шрифта должен быть ясным, четким, легко читаемым. Меню, карта вин и коктейлей в ресторане составляются отдельно. Меню подписывают директор, заведующий производством и бухгалтер-калькулятор. Карты вин и коктейлей -- директор и бухгалтер-калькулятор. Производить замены или вносить поправки в меню и карты вин, коктейлей могут только лица, подписавшие их.

Сезонное столовое вино

Белое

Белое сухое 150мл./130р.
750мл./550р.

Белое полусладкое 150мл./130р.
750мл./550р.

Красное

Красное сухое 150мл./130р.
750мл./550р.

Красное полусладкое 150мл./130р.
750мл./550р.

Франция

Белое

Шаброн Блан 750мл./650р.
белое сухое VDT

Шаброн Блан Мюлле 750мл./650р.
белое полусладкое VDT

Шардоне Сен Д'ок 750мл./900р.
белое сухое VDT

Медитерране Блан Мюлле 750мл./1000р.
белое полусладкое VDP

Шабли 750мл./2800р.
белое сухое AOC

Красное

Шаброн Руж 750мл./650р.
красное сухое VDT

Шаброн Руж Мюлле 750мл./650р.
красное полусладкое VDT

Мерло Сен Д'ок 750мл./1000р.
красное сухое VDP

Медитерране Руж Мюлле 750мл./1000р.
красное полусладкое VDP

Шато Лео де Град Сент-Этеф 750мл./2600р.
красное сухое AOC

Розовое

Шаброн Розе Мюлле 750мл./650р.
розовое полусладкое VDT

Италия

Белое

Брнетто Классико 750мл./1200р.
белое сухое DOC

Джино Грджиньо Дель Венецие 750мл./1100р.
белое сухое IGT

Красное

Мобиле ди Монтепульчано 750мл./2800р.
красное полусладкое DOCG

Кьянти 750мл./1900р.
красное сухое DOCG

В зависимости от сезона мы предлагаем Вам наиболее качественные и интересные вина Франции - легкие, живые, с ярким характером и вкусом. Столовые вина - прекрасные компаньоны и спутники кулинарным шедеврам.



- Меню, карты вин и коктейлей вкладываются в обложки из мелованной бумаги, картона или кожзаменителя. Они являются документами строгого учета. Количество папок, карт вин и коктейлей должно соответствовать числу официантов. Ответственность за их сохранность несет метрдотель. Красочно оформленные меню, карты вин и коктейлей с цветными фотографиями блюд и напитков являются средствами рекламы. Они должны отражать стиль или тематическую направленность ресторана, содержаться в чистоте. Следует избегать всех видов ошибок, как смысловых, так и орфографических, сверяясь со справочной литературой.



Заключение

- Популярное меню, отличное обслуживание еще не гарантируют ресторану прибыли, если никто, за исключением постоянных клиентов, не будет об этом знать. Поэтому для любого ресторана важно вести работу по продвижению своих услуг -- это позволит привлекать больше гостей и получать стабильную прибыль.
- Питание является одним из основных условий существования человека, а проблема улучшения качества питания и проведение досуга -- одной из основных проблем человеческой культуры. Количество, вкусовые свойства и ассортимент продуктов питания, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность человека. Современной наукой разработаны принципы рационального питания, касающиеся количественного и качественного состава пищи, режима питания. Однако эти принципы еще не стали достоянием широких слоев населения, не вошли в быт каждой семьи.



Задание: Составить меню со свободным выбором блюд

- **Салаты.**
- 100гр. - 30руб. Салат «Витаминный» (капуста, морковь, заправка.)
- 100гр. – 35 руб. Салат «Морковь по- Корейски» (морковь, заправка.)
- 100гр. - 45 руб. Салат « Советский оливье » (картофель, морковь, яйцо, курица, лук, с/с. огурец, горошек, зелень, майонез.)
- 100гр. - 50 руб. Салат «Элегант»(куриная грудка, помидор, яйцо, горошек, лук, майонез.)
- 100 гр.- 55 руб. Салат « Дуэт» (морковь сырая, колбаса копченая, огурец маринованный, горошек, кукуруза, огурец свежий, майонез.)
- 100гр. -55 руб. Салат «Алекс»(куриная грудка, помидор, сыр твердый, шампиньоны консервированные, лук, чеснок, майонез.)
- 100 гр.- 55 руб. Салат «Акапулько» (куриная грудка, ананас консервированный, кукуруза, паприка, рис, майонез.)
- 100гр. - 55 руб. Салат « Чернослив » (куриная грудка, чернослив, яйцо, огурец, грецкий орех, майонез, зелень.)
- 100гр.- 60 руб. Салат «Дружба.» (красная фасоль, свиная корейка, маринованный огурец, красный лук, майонез, зелень.)
- 100гр. – 60 руб. Салат «Романтик» (свинина, лук, шампиньоны жаренные, яйца, сыр, майонез.)
- 100гр. - 60 руб. Салат «Светлана» (ветчина, сыр, помидор, яйцо, майонез, зелень.)
- 100 гр. – 65 руб. Салат «Ролл»(с/с. горбуша, рис, морковь, яйцо, огурец, лук, майонез.)

● **Блюда из овощей.**

- 100гр. – 35 руб. Картофель по Деревенски. (картофельные дольки, соль, перец.)
- 100 гр.- 45 руб. Рис с овощами. (рис, лук, морковь, болгарский перец, кукуруза, горошек, зелень.)
- 100 гр. -45 руб. Соления по – Домашнему. (маринованные огурцы, маринованные помидоры, маслины, зелень.)
- 100 гр. – 45 руб. Ассорти овощное. (помидор, огурец, болгарский перец, маслины, зелень.)
- 40 руб. Шляпки шампиньонов фаршированные + Ассорти овощное. (шампиньоны, лук, морковь, соль, перец, огурцы, помидоры, маслины, зелень.)
- 45 руб. Запеченный болгарский перец с овощами. (болгарский перец, лук, морковь, рис, сыр, майонез.)
- 45 руб. Плато из цукини с овощами. (цукини, лук, морковь, болгарский перец, сыр, чеснок, майонез.)
- 45 руб. Помидорное плато с сыром и чесноком. (помидор, сыр, чеснок, яйцо, майонез.)
- 50руб. Трубочка из баклажана. (помидор, сыр, чеснок, яйцо, майонез.)
- 50 руб. Запеченное овощное плато. (баклажан, помидор, сыр, майонез, зелень.)
- 55 руб. Запеченное плато из баклажана с мясным фаршем. (баклажан, свиной фарш, пассированный лук, майонез.)
-

● **Бутерброды.**

- 40 руб. Бутерброд с куриным рулетом. (батон, майонез, помидор, рулет куриный, маслины, зелень.)
- 45 руб. Блинчик с куриным фаршем. (отварная куриная грудка, пассированный лук, соль.)
- 45 руб. Канапе «Маслинка» (шпajкка, крабовая палочка, свежий огурец, маслина.)
- 45 руб. Канапе «Оливка» (шпajкка, колбаса копченая, оливка, маринованный огурец.)
- 45 руб. Канапе «Виноградка» (шпajкка, сыр, виноград.)
- 45 руб. Бутерброд со свекольной икрой и с/с сельдью. (хлеб, свекольная икра, с/с сельдь, зелень.)
- 50 руб. Бутерброд с рыбкой. (батон, майонез, огурец, с/с горбуша, маслины, зелень.)
- 55 руб. Бутерброд с красной икрой. (батон, масло сливочное, огурец, икра красная, зелень.)
- 55 руб. Тарталетка с жульеном. (шампиньоны, курица, лук, соль, перец, майонез, соус.)

● **Блюда из курицы.**

- 55 руб. Котлета Пожарская на шпажке. (свинина, филе куриное, лук, соль, перец, специи, панировка.)
- 55 руб. Шницель по- Министерски. (куриное филе, соль, перец, панировка.)
- 55 руб. Шашлык куриный на шпажке. (куриное филе, лук, соль, перец.)
- 55 руб. Курочка по- Сицилийски. (куриное филе, лук, морковь, соль, перец, сыр, майонез.)
- 55 руб. Куриное филе запеченное с яблоком. (куриное филе, соль, перец, яблоко, сыр, майонез.)
- 55 руб. Куриное филе запеченное с апельсином. (куриное филе, соль, перец, апельсин, сыр, майонез.)
- 100гр. - 55 руб. Торт из куриной печени - слоями. (куриная печень, лук, морковь, майонез, зелень.)

● **Блюда из свинины.**

- 60 руб. Стожки свиные. (свинина рубленая, соль, перец, лук пассированный, яйцо отварное, картофель, сыр, майонез.)
- 60 руб. Ассорти мясное. (буженина, грудинка, рулет куриный.)
- 60 руб. Отбивная по-Домашнему из свиной корейки. (корейка, соль, перец, специи, мука, яйцо.)
- 60 руб. Мясо по-Пиратски. (корейка, соль, перец, специи, помидор, сыр, майонез, грецкий орех.)
- 60 руб. Свинина под ананасовой шубкой. (корейка, соль, перец, специи, ананас, сыр, майонез.)
- 60 руб. Мясо по-Французски. (корейка, соль, перец, специи, помидор, шампиньон, сыр, майонез.)
- 60 руб. Мясо по-Деревенски. (корейка, соль, перец, специи, с/с огурец, сыр, майонез.)
- 60 руб. Мясо с яблоком. (корейка, соль, перец, специи, яблоко, сыр, майонез.)
- 1 кг. - 700руб. Мясо «Гармошка» - запеченное в фольге с овощами (свиная шея, соль, перец, специи, помидор, чеснок, сыр.)