ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

ВЫПОЛНИЛ РАБОТУ

СТУДЕНТ И.А.ГОРДИЛЕНКОВ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ/СПЕЦИАЛИСТ

Е.В.ЧУБАСОВА

МОСКВА, 2020 Г.

ДИПЛОМ ПРАДАКШЕН

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ

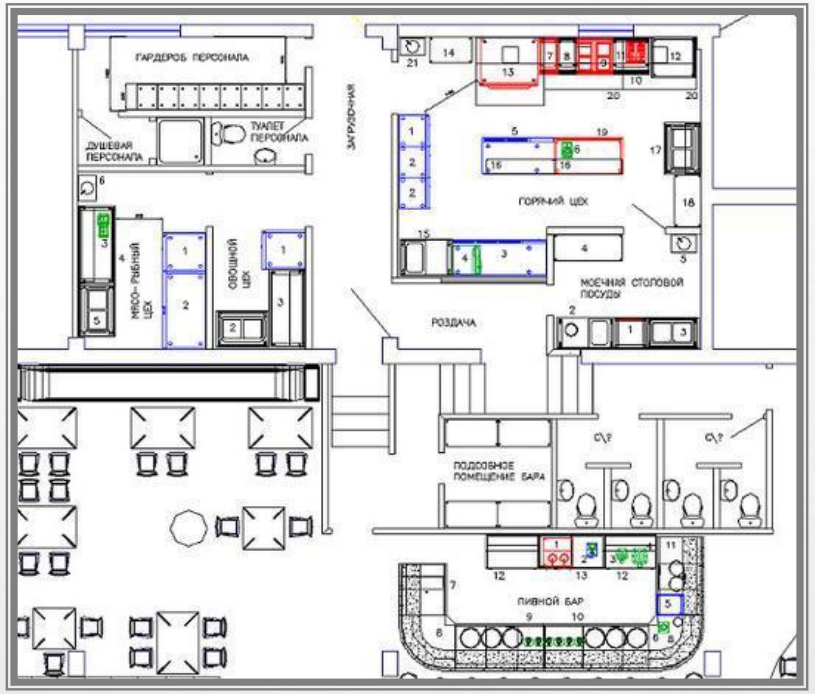
РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА, ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА ДЛЯ ГРИЛЬ-БАРА

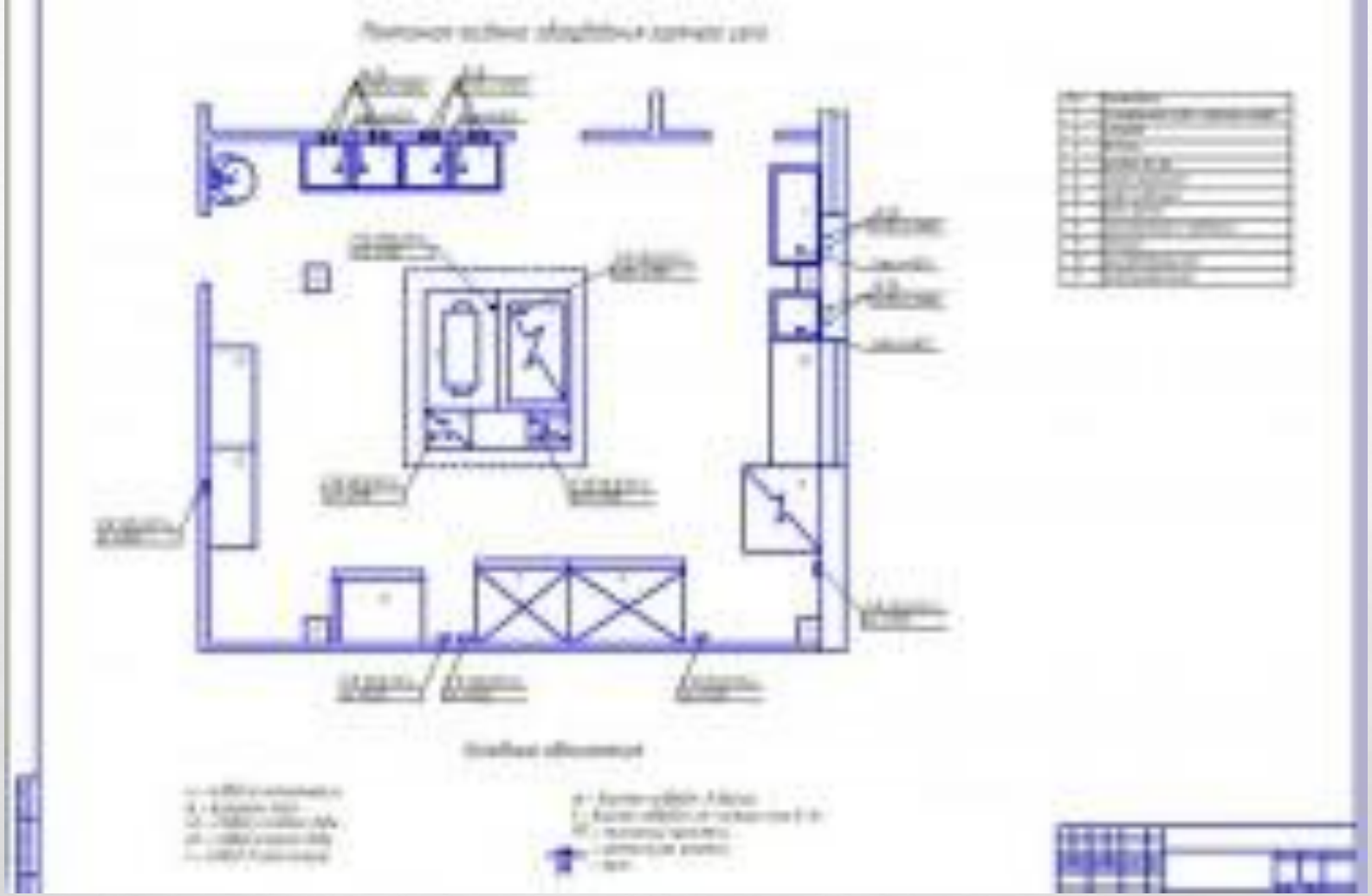
ОДНИМ ИЗ ВАЖНЫХ ФАКТОРОВ СОЗДАНИЯ ГРИЛЬ –БАРА ЯВЛЯЕТСЯ РАЗРАБОТКА НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД , УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ , ПРАВИЛ И ТОНКОСТЕЙ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

ДЛЯ ВСЕГО ЭТОГО ДЛЯ НАЧАЛА НАДО РАЗОБРАТЬСЯ КАКОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЕ МЫ БУДЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ГРИЛЬ-БАРЕ . ПО ФОРМАТУ ЗАВЕДЕНИЯ ПОНЯТНО В ОСНОВНОМ ЭТО ГРИЛЬ НО ОНИ БЫВАЮТ РАЗНЫЕ НАПРИМЕР: ОТКРЫТЫЕ ,ЗАКРЫТЫЕ. МОЖНО ЖАРИТЬ ПРЯМ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ ТАКЖЕ ЕСТЬ АЭРОГРИЛИ , БАРБЕКЮШНИИЦИ, ГРИЛЬ КОПТИЛЬНИ

ДЛЯ ПРИМЕРА ВИДОВ

ЕЩЕ НУЖНО РАЗОБРАТЬ ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАШИХ БЛЮД ГРИЛЬ БАРА ТО КАК БУДЕТ ПОЦЕХАМ РАСПРЕДЕЛЯТЬСЯ ПРОЦЕСС ХРАНЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ





У НАС ГРИЛЬ-БАР А ЗНАЧИТ В ОСНОВЕ ВСЕХ БЛЮД ЛЕЖИТ МЯСО .МЯСО БЫВАЕТ РАЗНОГО ВИДА , ФОРМАТА И СОРТОВ К НЕМУ ЕСТЬ СТРОГИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО КАЧЕСТВУ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПОЭТОМУ К ВОПРОСУ ВЫБОРА ПОДХОДИМ СЕРЬЁЗНА ТАК КАК ЭТО ОСНОВА НАШЕГО ЗАВИДЕНИЯ

- РАЗОБРАТЬ ВИДЫ С, СПЕЦИЙ , ДОБАВОК И ПРЯНОСТЕЙ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА НА ГРИЛЕ. ОНИ МОГУТ УЛУЧШИТЬ ВКУС ЗАПАХ И ДАЖЕ КОНСИСТЕНЦИЮ МЯСНЫХ БЛЮД

- КЛАССИЧЕСКИМ ВАРИАНТОМ ПРИПРАВ ДЛЯ МЯСА, ПРИГОТОВЛЕННОГО НА ГРИЛЕ, ЯВЛЯЮТСЯ СОЧЕТАНИЯ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ ПЕРЦЕВ И СОЛИ , РОЗМАРИНА А ТАКЖЕ СОЧЕТАЮТСЯ И ДРУГИЕ ПЕРЦЫ: ЧИЛИ, КАЙЕНСКИЙ, ЧЕРНЫЙ. ТАКЖЕ ПРИПРАВА ДЛЯ СТЕЙКОВ МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ ЦЕДРУ ЛИМОНА ИЛИ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ

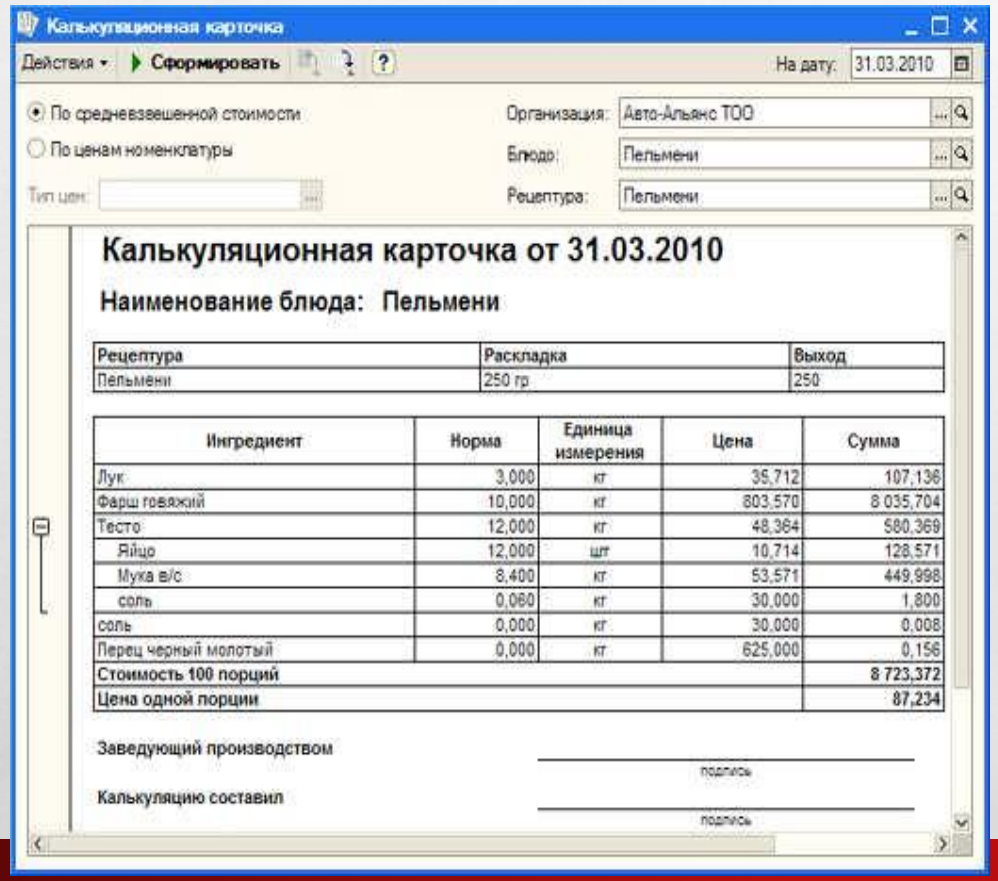
И ТАК МЫ ПОДОШЛИ К ОСНОВНОЙ ТЕМЕ ПО МОЕМУ МНЕНИЮ - СОУСЫ. ПРИМЕНЯЯ РАЗЛИЧНЫЕ СОУСЫ И СПЕЦИИ , С ПОМОЩЬЮ КОТОРЫХ МОЖНО ПРИДАТЬ ОСНОВНОМУ ИНГРЕДИЕНТУ БЛЮДА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ВКУС И АРОМАТА КРОМЕ ТОГО, ОНИ ПОЗВОЛЯЮТ СОХРАНЯТЬ ИЛИ ОСЛАБЛЯТЬ ЕСТЕСТВЕННЫЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ. ЭТОГО МОЖНО ДОСТИЧЬ ПУТЕМ СОЧЕТАНИЯ ИХ ЛИБО С ОСТРЫМИ, ЛИБО С ПРЕСНЫМИ ИЛИ ЖИРНЫМИ СОУСАМИ . ТАК ЖЕ СОУСЫ ПОМОГАЮТ УСВОЕНИЮ И ЛУЧШЕМУ ПЕРЕВАРИВАНИЮ ПРОДУКТОВ. ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНО СОЧЕТАНИЯ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ , КОТОРЫЕ ИМЕЮТ В СВОЁМ СОСТАВЕ ЯГОДЫ ИЛИ ФРУКТЫ.

ПОСЛЕ ВСЕГО ЭТОГО НУЖНО РАЗРАБОТАТЬ ДЛЯ ПОВАРОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ НА АССОРТИМЕНТА БЛЮД И ДРУГУЮ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДЛЯ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА НАШЕГО ГРИЛЬ-БАРА

ТАКЖЕ ПОНАДОБИТЬСЯ СОЗДАТЬ КАЛЬКУЛЯЦИОННЫЕ КАРТЫ, ЧТОБЫ ЗНАТЬ ЦЕНУ БЛЮД РАЗРАБОТАННОГО АССОРТИМЕНТА БЛЯ РАСЧЕТА ФИНАНСОВОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ

ВЫВОД
ВЫВОД

ПРИМЕРЫ :



Калькуляционная карточка

Действия | Сформировать | На дату: 31.03.2010

По средневзвешенной стоимости
По ценам номенклатуры
Тип цен:

Организация: Авто-Альянс ТОО
Блюдо: Пельмени
Рецептура: Пельмени

Калькуляционная карточка от 31.03.2010

Наименование блюда: Пельмени

Рецептура	Раскладка	Выход
Пельмени	250 гр	250

Ингредиент	Норма	Единица измерения	Цена	Сумма
Лук	3,000	кг	35,712	107,136
Фарш говяжий	10,000	кг	803,570	8 035,704
Тесто	12,000	кг	48,364	580,369
Яйцо	12,000	шт	10,714	128,571
Мука в/с	8,400	кг	53,571	449,998
соль	0,060	кг	30,000	1,800
соль	0,000	кг	30,000	0,008
Перец черный молотый	0,000	кг	625,000	0,156
Стоимость 100 порций				8 723,372
Цена одной порции				87,234

Заведующий производством _____ подпись

Калькуляцию составил _____ подпись

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда:	*ЛОСОСЬ С КУНЖУТОМ И ИКОРНЫМ СОУСОМ*	**Фирменое блюдо**
Оборудование для приготовления;	весы, доска разделочная, ложка, лопатка, сковорода	
Место и сроки хранения;	приготовление по заказу	
Общее описание;	готовое блюдо выкладывают и украшают	
Подача;	тарелка 28см	

Наименование продуктов	Вес брутто, гр	Вес нетто и п/ф, гр	Вес готового продукта	Технология приготовления , оформление и подача блюда
Филе лосося	240	200	150	Лосось маринуем соль, перец, розмарин, базилик, затем обваливаем в кунжуте и жарим до готовности на гриле. При подача на тарелку выкладываем готовый лосось, рядом готовые овощи, соус разогревваем и добвляем икру, затем поливаем рыбу, потом укладываем дольку лимона и посыпаем петрушкой.
Кунжут	31	30		
Масло растительное	31	30		
Соль	2	2		
Перец б.м.	0,2	0,2		
Базелик	0,2	0,2		
Розмарин	0,2	0,2		
Икра красная	10	10		
Соус икорный +		60	50	
Овоши стифрай +		60	50	
Лимон	38	30		
Петрушка	3	2		
Выход готового блюда	150/50/50			

Директор ресторана
Шеф-повар
Технолог-калькулятор

В ИТОГЕ МЫ ПОЛУЧАЕМ РЕСПЕКТАБЕЛЬНЫЙ ГРИЛЬ БАР С ХОРОШИМ АССОРТИМЕНТОМ БЛЮД. А КАК ПОКАЗЫВАЮТ ТРЕНДЫ ГРИЛЬ-БАРЫ НАБИРАЮТ ПОПУЛЯРНОСТЬ. ОНИ ПРЕДОСТАВЛЯЮТ БОЛЬШОЙ ПРОСТОР ДЛЯ КУЛИНАРНОГО ТВОРЧЕСТВА. ВЕДЬ НИЧТО НЕ СРАВНИТСЯ С БЛЮДОМ, ПРИГОТОВЛЕННОМ НА ГРИЛЕ : СОБЛАЗНЯЮЩИЙ ЗАПАХ, ПРОСТОТА И СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ДЕЛАЮТ ИХ НЕПОВТОРИМЫЕ И НА ВКУС ИЗЫСКАННЫМИ НА ВКУС

.