

**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



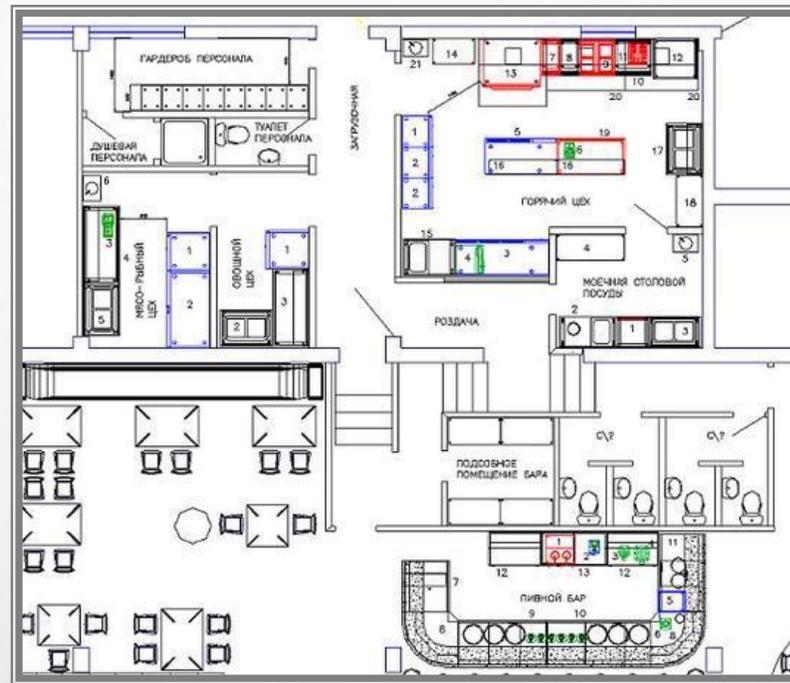
**ОДНИМ ИЗ ВАЖНЫХ ФАКТОРОВ СОЗДАНИЯ
ГРИЛЬ –БАРА ЯВЛЯЕТСЯ РАЗРАБОТКА
НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД, УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ
СЫРЬЯ, ПРАВИЛ И ТОНКОСТЕЙ ЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ .**

**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 ВЯЛЕННЫЕ 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**

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 _____
Калькуляцию составил _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда:	<u>ЛОСОСЬ С КУНЖУТОМ И ИКОРНЫМ СОУСОМ</u>			Фирменное 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 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 разогреваем и добавляем икру, затем поливаем рыбу, потом укладываем дольку лимона и посыпаем петрушкой.
Филе лосося	240	200	150	
Кунжут	31	30		
Масло растительное	31	30		
Соль	2	2		
Перец б.м.	0.2	0.2		
Базелик	0.2	0.2	50	
Розмарин	0.2	0.2		
Икра красная	10	10	50	
Соус икорный +		60		
Овощи стифрай +		60		
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**

■