

**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



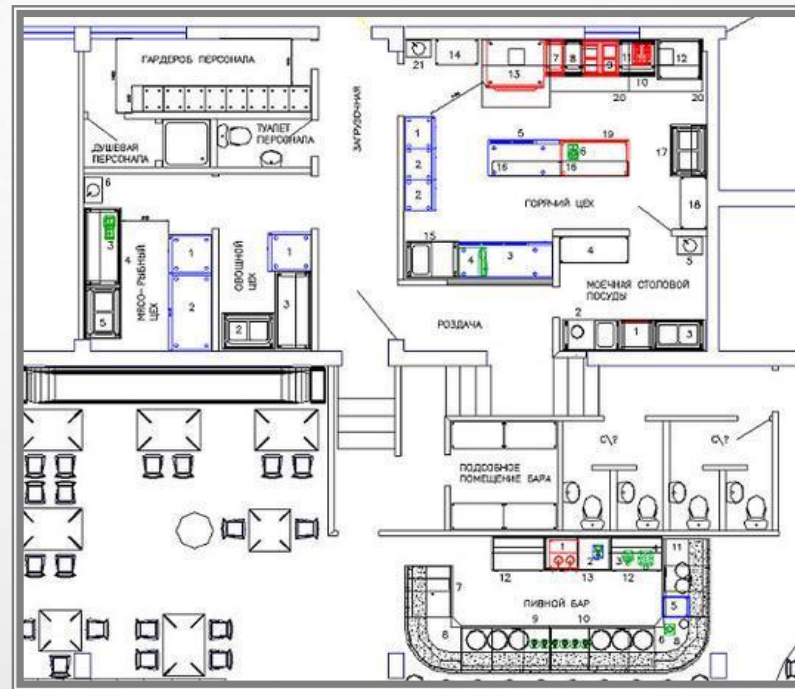
**ОДНИМ ИЗ ВАЖНЫХ ФАКТОРОВ СОЗДАНИЯ
ГРИЛЬ –БАРА ЯВЛЯЕТСЯ РАЗРАБОТКА
НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД, УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ
СЫРЬЯ, ПРАВИЛ И ТОНКОСТЕЙ ЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ .**

**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**

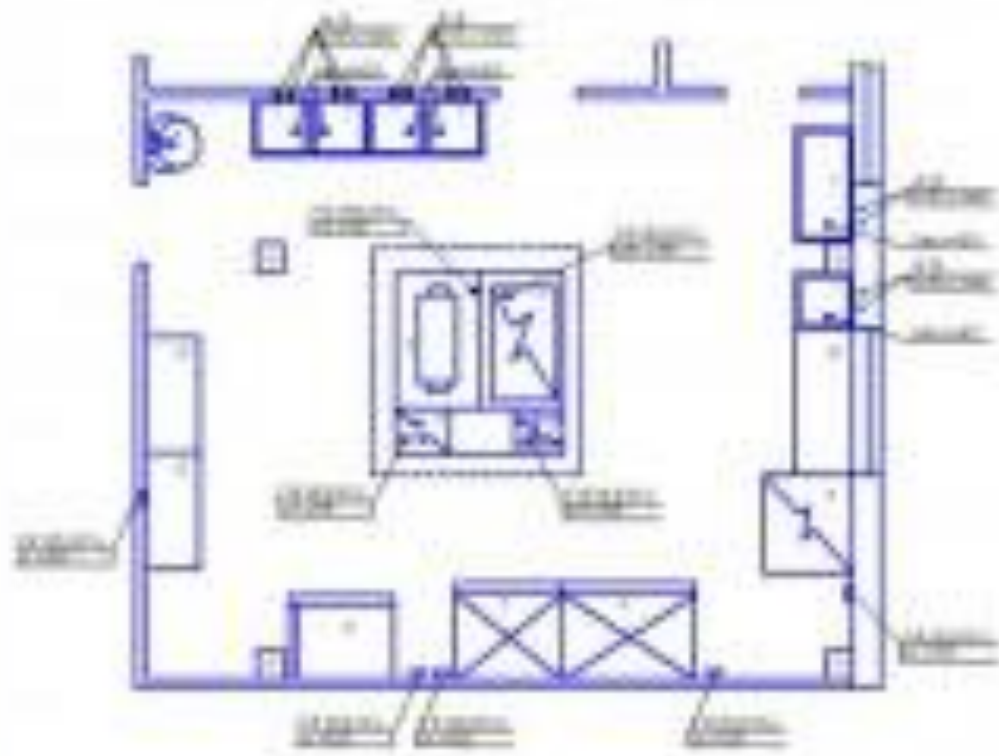
ДЛЯ ПРИМЕРА ВИДОВ



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



Plan of the building structure



Room	Area (m ²)	Volume (m ³)
Living Room	15.0	45.0
Bedroom	12.0	36.0
Kitchen	8.0	24.0
Bathroom	5.0	15.0
Corridor	3.0	9.0
Staircase	2.0	6.0
Entrance	1.0	3.0
Storage	1.0	3.0
Other	1.0	3.0
Total	58.0	174.0

Structural elements

- 1 - External wall
- 2 - Internal wall
- 3 - Column
- 4 - Slab
- 5 - Staircase
- 6 - Door
- 7 - Window
- 8 - Staircase
- 9 - Staircase
- 10 - Staircase

Room	Area (m ²)	Volume (m ³)
Living Room	15.0	45.0
Bedroom	12.0	36.0
Kitchen	8.0	24.0
Bathroom	5.0	15.0
Corridor	3.0	9.0
Staircase	2.0	6.0
Entrance	1.0	3.0
Storage	1.0	3.0
Other	1.0	3.0
Total	58.0	174.0

**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**

■