

delish

yum

enjoy

share

eat

Концепція Десерт-Бару

Підготувала студентка
ФРГТБ 4к3г
Зійодуллаєва Яна

delish

gum

enjoy

share

eat

Чому саме десерт –бар?А тому,що тільки тут можливо запропонувати гостю відразу усю гамму популярних напоїв та смакотеликів: чай, кава, какао, соки, молоко, морси, фруктові салати, мусси, желе, морозиво, тістечка, варення та мед.



delish

gum

enjoy

share

eat



**Словом десерти на будь-який смак
з самих різних продуктів, інколи в
неочікуваному
поєднанні..**

delish

yum

enjoy

share

eat



Ekaterina Lazareva | vk.com/lazareva.photo

Десерт-бар може бути великим(ресторан, навіть з розважальною програмою),або зовсім маленьким закладом, в тому числі швидкого обслуговування

Все залежить від конкретних потреб, Умов, місця розташування і ряду інших факторів. В принципі десерт-бар повинен відповідати таким критеріям, як різноманітність і оригінальність асортимента, висока культура виробництва та обслуговування, комфорт і т.п.



delish

gum

enjoy

share

eat

Мати власні виробничі потужності має сенс закладів, де є приблизно сто та більше місць. Що це дає?



По-перше з'являється можливість значно розширити асортимент, тобто практично задовільнити попит на десерт. По-друге, саме на таких підприємствах можливо зберігати заготовленні великі партії продукції. Це дуже важливо, адже від стабільності постачання залежить успіх бізнесу.

delish

yum

enjoy

share

eat

Є і інший шлях: централізоване виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності, готових страв та виробів (муси, желе, самбука, компоненти фруктових салатів, морсів, сиропів, цукатів) на якомусь одному підприємстві або в цеху тоді постачання продукції відповідно



delish

yum

enjoy

share

eat

Задля нормального функціонування великого десерт-бару мають бути наявні наступні приміщення: кладова продукції, з низькотемпературною холодильною камерою, цехи для виготовлення напівфабрикатів, порціонування та оформлення виробів, місце для зберігання готової продукції, мючого інвентарю, кухонного та столового посуду.



delish

yum

enjoy

share

eat

Предприятие типа «бар» прежде всего предполагает наличие стойки – рабочего места бармена, где он не только принимает заказы, готовит какие-то изделия, напитки, но и отпускает всю продукцию предприятия либо непосредственно посетителю, либо официанту.



Обладнання:

delish

yum

enjoy

share

eat

Для бару на 100 місць, в меню якого десятка два десертів, гарячих та холодних напоїв, доцільно запропонувати такий мінімум обладнання :

- електроплита – 2 шт.
- електрокавоварка – 2 шт.
- універсальний привід з комплектом змінних механізмів – 2 шт.
- міксер – 2 шт.
- льодогенератор
- побутовий холодильник – 2 шт.
- низькотемпературні прилавки – 2 шт.
- холодильна шафа (ШХ – 1,2 и ШХ – 0,8) – 3–4 шт.
- взбивальна машина МВ-6 – 2 шт.
- сокоохолоджувачі – 5–6 шт.

delish

yum

enjoy

share

eat



delish

yum

enjoy

share

eat



delish

yum

enjoy

share

eat



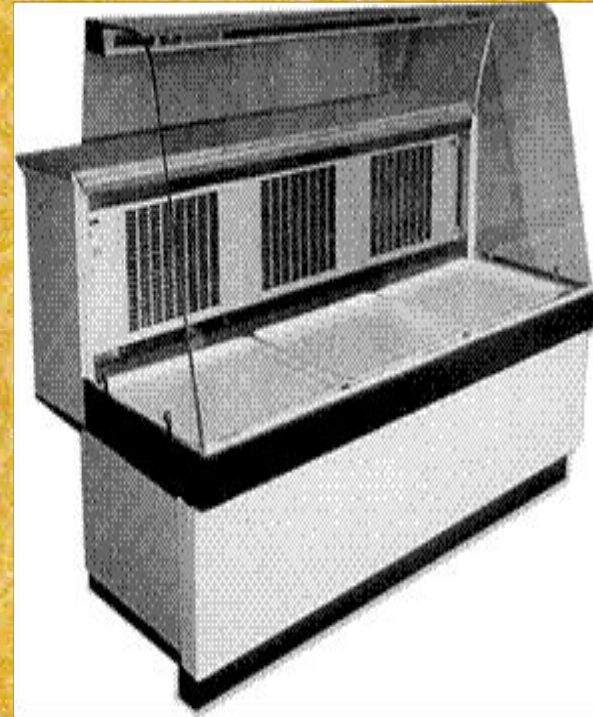
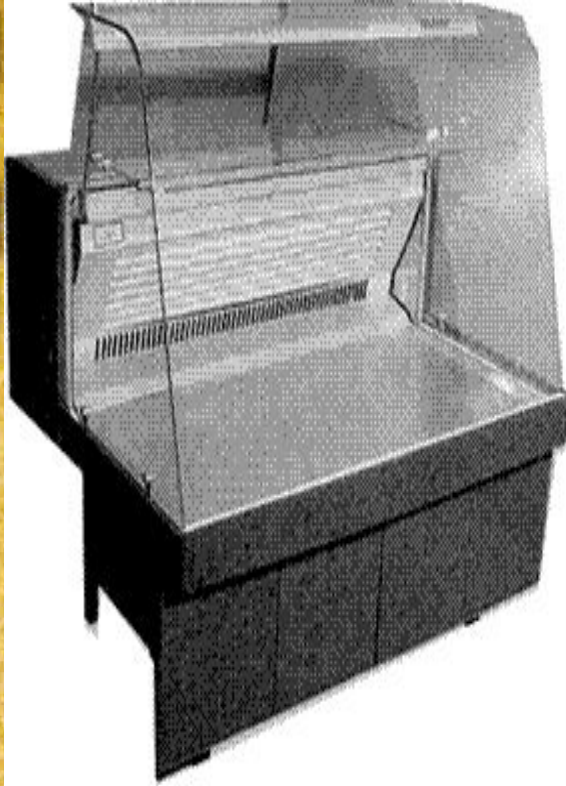
delish

gum

enjoy

share

eat



delish

yum

enjoy

share

eat



delish

yum

enjoy

share

eat



Посуд та допоміжні інструменти

delish

yum

enjoy

share

eat

1.-ложка для порціонування морозива; 2.-ложки для порціонування збитих білків, вершків, фруктових соусів;

1

2



delish

gum

enjoy

share

eat

3.- Щипці для бутербродів, грінок, кондитерських виробів; 4.-- Щипці для льоду

3



4



delish

yum

enjoy

share

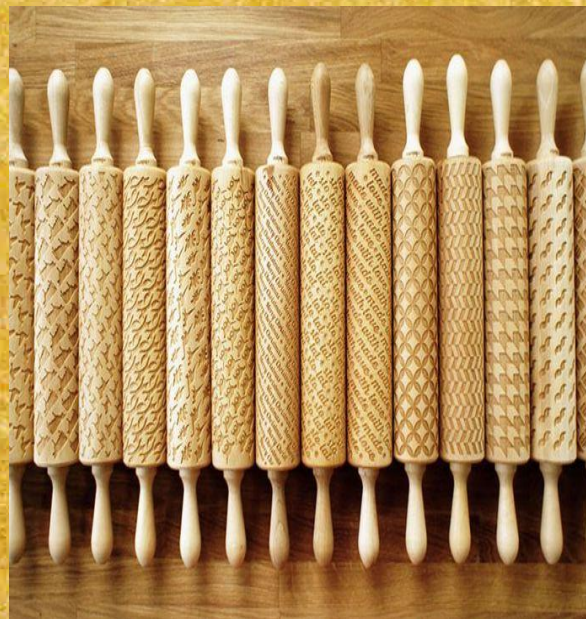
eat

5.-бачки і каструлі з нержавіючої сталі, від 5 до 50 л;
6.-качалки для розкачування тіста, в тому числі пісочного для випічки кошичків і тарталеток

5



6



7.-терки великі і дрібні для подрібнення горіхів, шоколаду, сиру, вафель;

delish

yum

enjoy

share

eat



delish

yum

enjoy

share

eat

8.- склянки і ложки мірні, мензурки на 10, 15, 20, 25, 50, 75 і 100 мл



delish

yum

enjoy

share

eat

9.-щипці для фруктів, льоду, цукру, кондитерських виробів, бутербродів;10.- ключі універсальні для відкриття пляшок, банок

9



10



delish

yum

enjoy

share

eat

- 11.-ножі різні, в тому числі для Карбований овочів, фруктів;
- 12.-підноси пластмасові та металеві прямокутної форми;
13. -пробки з дозаторами і пробки-лійки;
14. воронки, совки пластмасові для ягід;
- 15.-ложка коктейльна;
16. ступка з товкачиком;
- 17.-формочки з фольги для желе, мусу, самбука, деяких кремів;
- 18.-соломки для коктейлів, поліетиленові пакети

delish

yum

enjoy

share

eat

Посуд в десерт-барі

а - келих і стакан для напоїв;

б - креманка для подачі морозива, желе, кремів;

в - фужери для шаруватих коктейлів, Санд, Айс-крім;

г - фужер для шаруватих коктейлів - салатів і крющонів.



Десерт-бар, студія, м.Київ

delish

yum

enjoy

share

eat

Cupcake
studio



Кенди-бар "Золотое сердце"

delish

yum

enjoy

share

eat



Кенди-бар "Chocolate gold"



Кенди-бар "Chocolate gold"

Десерт-бар “Леді Мармелад”

delish

yum

enjoy

share

eat



delish

yum

enjoy

share

eat



Десерт-бар

delish

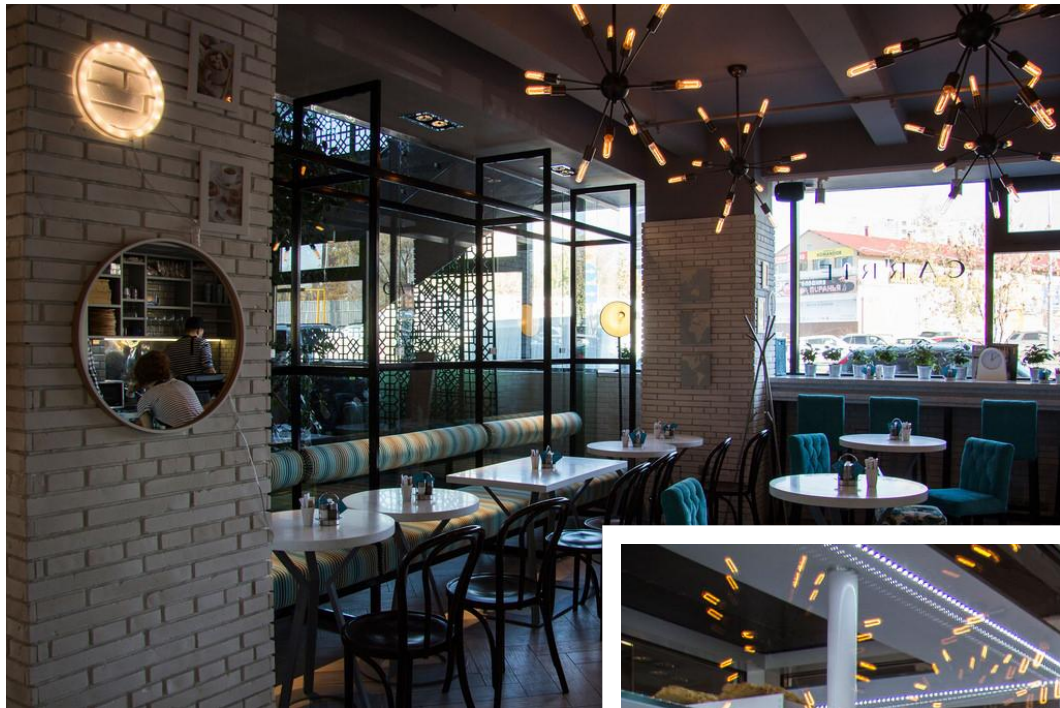
yum

enjoy

share

eat





Меню



Кофе по-Венски

80 мл **38** грн.
(Эспрессо, сливки, корица)

Абрикосовый торт

150/50 г **42** грн.



Травяной чай Утренний ветер

500 мл **54** грн.
Зеленый чай с легкими цветочными нотками



Тирамису

150/20 г **64** грн.

Мороженое с Бейлисом

150/50 г **58** грн.

Мороженое со свежими фруктами

150/160 г **35** грн.

Мороженое с сиропом/джемом

150/50 г **25** грн.

Ассорти мороженое

150/50 г **25** грн.

Мороженое **BETTY ICE**
1 шарик - 12 грн.



Кофе Латте-Айс с сиропом

170 мл **42** грн.
(Эспрессо, молоко, сироп, мед)

Яблочный штрудель с мороженым

200/50 г **56** грн.



Кофе Глясе

180 мл **38** грн.
(Эспрессо, мороженое, молоко)

Травяной чай Марокканская мята

500 мл **54** грн.
Перечная мята, Марокко

Травы Швейцарии

500 мл **54** грн.
Сочетание мелиссы, ромашки, мяты, цедры апельсина, лимонника, шиповника



Кофе Глясе

180 мл **38** грн.
(Эспрессо, мороженое, молоко)

Панакота

150/50 г **32** грн.

Черный ароматизированный чай

Эрл грей

500 мл **54** грн.
Черный индийский чай, эфирное масло бергамота.

Вишневый штрудель с мороженым

200/50 г **56** грн.



Фраппе

170 грн **48** грн.
(Эспрессо, сироп, сливки, мед)



Кофе Мокачино

170 мл **36** грн.
(Эспрессо, молоко, шоколадный топпинг)

Чиз-кейк

150/50 г **58** грн.



Захер

150 г **42** грн.



Кофе Эспрессо

30 мл **18** грн.

Кофе Доппио

60 мл **36** грн.

Кофе Американо

110 мл **18** грн.

Кофе Ристретто

15 мл **18** грн.

Торт

Лесная сказка

150/50 г **48** грн.



Кофе Латте

180 мл **34** грн.
(Эспрессо, молоко)

Черный чай

Английский завтрак

500 мл **54** грн.
Купаж ассамского и цейлонского черного чая, Индия

Зеленый чай

Ганпаудер Храм Неба

500 мл **54** грн.
Зеленый чай, Китай



Фруктовый пирог

170 г **38** грн.

Зеленый ароматизированный чай

Цветки жасмина

500 мл **54** грн.

Клубничная симфония

500 мл **54** грн.

Сладкий, легкий клубничный аромат с легкой карамельной ноткой

Клюква с розой

500 мл **54** грн.

Китайская сеича, ягоды клюквы, малина, роза

Соу-сеп

500 мл **54** грн.
Сметанное яблоко

Вишневый

500 мл **54** грн.

Сафари торт

150/50 г **42** грн.



Кофе Беллissimo

180 мл **80** грн.
(Эспрессо, молоко, сливки, Бейлис, мороженое)



Кофе Айриш-кофе

210 мл **52** грн.
(Американо, ирландский виски, сливки сахар)



Фруктовый чай

Красная ягода

500 мл **54** грн.

Гибискус, шиповник, яблоко, папайя, клубника и черная смородина, земляника.



Наполеон

200/50 г **38** грн.



Кофе Макьято

50 мл **28** грн.
(Эспрессо, молоко)

Кофе Капучино

130 мл **28** грн.
(Эспрессо, молоко)

Салат фруктовый 300 г **35** грн.

Винна

карта

Шампанське та ігристі вина Франції

Брют Прем'єр Луи Родерер **750 мл.**

Моет і Шандон Дом Періньйон **750**
мл.

Моет і Шандон Брют Імперіал **750 мл.**

Мумм Кордон Руж 0,75 **750 мл.**

Мумм Кордон Руж 0,2 **750 мл.**

Вдова Кліко Понсардін Брют

Мон Біжу п/сл **750 мл.**

Мон Біжу б'ют **750 мл.**



delish

yum

enjoy

share

eat

Шампанське та ігристі вина Італії

delish

yum

enjoy

share

eat

Маранелло Ламбруско Дель Емілія,
біле н / сол **750 мл.**

Асті Мартіні **0,2 750 мл.**

Асті Мартіні **0,75 750 мл.**

Каза Дефро Оро Піно Гріджо Венето,
рожеве, брют **750 мл.**

Каза Дефро Оро Просекко
Спуманте, брют **750 мл.**

Руджери Роз де Піно, рожеве, брют
750 мл.

Просекко Суперіоре Вальдоббядене
Джалла / Оро, брют **750 мл.**

Франчакорта Кюве Престиж Ка дель
Боско **750 мл.**

Феррарі, брют **750 мл.**