

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
УНИВЕРСИТЕТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Презентация к дипломной работе

**Тема: «*СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ
ОБЕДА ПО ТИПУ ШВЕДСКИЙ СТОЛ В РЕСТОРАНЕ ПРИ ОТЕЛЕ*»**



Студентка: Кочкина А.Д
Группа: 42922/2
Руководитель: Савостина Т.В

Введение



Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг по приготовлению сложной кулинарной продукции для обеда по типу шведский стол в ресторане при отеле «Англетер»

Мной был проведен анализ ресторанов при отелях, таких как : «Англетер», «Введенский» , а также «Европа». Сравнив все отели я пришла к выводу, что для улучшения и привлечения гостей в отеле «Англетер», необходимо разработать блюда с использованием инновационных технологий и оборудования, также расширить ассортимент сложной кулинарной продукции.



Характеристика и качество сырья

Рыба



Морепродукты



Мясо



Птица



Молочные продукты



Яйца



Мука, крупы и бобовые



Овощи

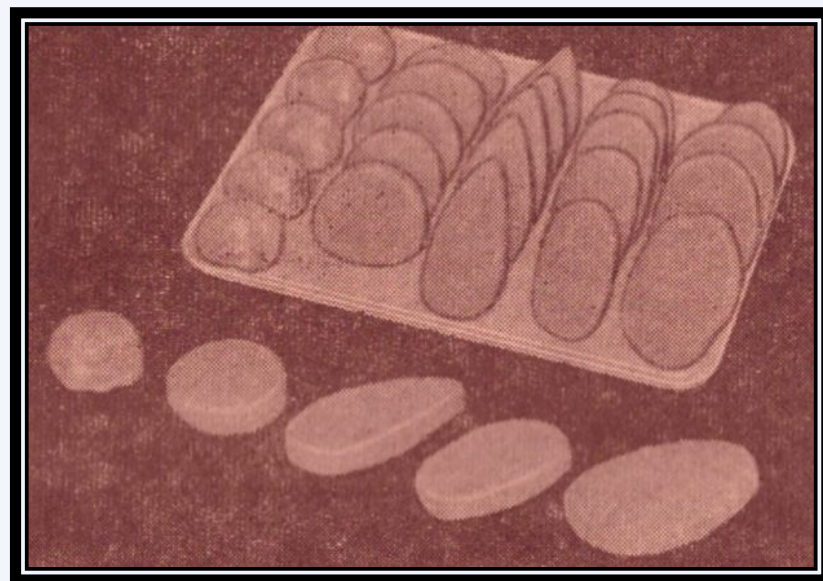


**П/ф для сложной кулинарной продукции для обеда по типу шведский
стол при отеле**

Бульоны



Полуфабрикаты из рыбы



Полуфабрикаты из мяса



Полуфабрикаты из птицы



Полуфабрикаты для соусов



Особенности процесса организации шведского стола

Шведский стол – это способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и раскладывается по тарелкам самими гостями.

Во всем мире существует две типовые модели организации шведского стола:

Шведский стол с элементами линий приготовления



Шведский стол, содержащий только готовые блюда

Ассортимент сложных блюд

Холодные закуски и салаты

Форшмак с землёй из бородинского хлеба(молекулярная кухня, сифон)



Перепел с арбузным желе и томлёной грушей(су-вид)



Конфетки из птицы с кедровыми орешками, сливочным сыром и холодным дымом дамасской розы (молекулярная кухня, су-вид)



**Шашлычки из
сердечек, риса и
запечённого
перца(су-вид)**



**Салат «Греческий» с
заправкой «Песто» и
землёй из маслин**

**Лёгкий микс салатов с
физалисом, клубникой и
мандариновым дрессингом
(молекулярная кухня)**



Горячие закуски



**Темпура ролл с
курицей, яичной
лапшой и
чесночным соусом
(су-вид)**

Супы

Консоме с лапшой и потрошками



Папричный суп с рапаном(су-вид)



Вишисуаз с крутонами



Вторые горячие блюда

**Филе палтуса с
капустой брокколи и
беконом**



**Нежное мясо сома
с картофельным
пюре и луковыми
кольцами(фризер)**



**Филе утиной грудки с
пряным птитимом и
вишней**



Гарниры

Булгур с овощами



**Брюссельская
капуста в
кляре**



**Картофель Дофин
запеченный под сыром**



Соусы

Соус «Лефор»



Соус «Голландский»



Соус «Мадера»



Десерты

**Шоколадный мусс с чили
(сифон, фризер)**



Ягодный мусс(сифон)

Горячие напитки



Чай чёрный/зелёный

Кофе «Капучино», «Латте»,
«Американо»



Кондитерские изделия

Булочки с кунжутом



Булочки с маком



Совершенствование технологии приготовления сложной кулинарной продукции для обеда по типу шведского стола в ресторане при отеле

Сегодня любое предприятие невозможно представить без внедрения новых технологий и соответствующего оборудования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускаемой продукции.



Индукционные плиты - кухонная электрическая плита, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем.



Су-вид – способ приготовления пищи, в котором еду помещают в пластиковый пакет и варят на водяной бане дольше обычного времени приготовления (обычно от 1 до 7 часов, в некоторых случаях до 72 и более часов) при точно отрегулированной температуре

Фризеры (морозильники) -
необходимый инструмент в работе
любого креативного шеф-повара.
Скорость охлаждения в таком аппарате
очень высока. 5 кг продукта
охлаждаются до -25...-35С за 60 минут



Стефан-гриль, отличие от
традиционных грилей, во-первых,
температура обработки продукта
изнутри может достигать 65°С изнутри
без воздействия на продукт открытым
огнем

Сифон — это небольшой сосуд, в который вводится воздух из баллонов и какая-нибудь масса (сливки, напитки с сиропами и так далее). Газ под давлением как бы насыщает продукты пузырьками, тем самым, взбивая их.



Молекулярная кухня — это кухня, где повара делят продукты на молекулы и меняют их свойства, взбивают, смешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газируют, карбонируют продукты — все это позволяет изменить форму, массу и вид блюд до неузнаваемости.

**Экспериментальная проработка фирменных блюд для
шведского стола с использованием новых видов сырья и
инновационных технологий**



***ТТК №1. Стейк из
черной трески с
морскими водорослями
(Молекулярная кухня, сифон)***



*ТТК № 2. Морской
гребешок с пюре из
сельдерея и щучьей икрой
(Молекулярная кухня, сифон,
стефан-гриль)*



*ТТК №3. Куриный мусс с
кремом из зеленого горошка
и чесночным гелем
(Молекулярная кухня, фризер)*



*ТТК№4. Куриное
мороженное с сыром
буко в сливочной
глазировке
(молекулярная кухня, фризер)*



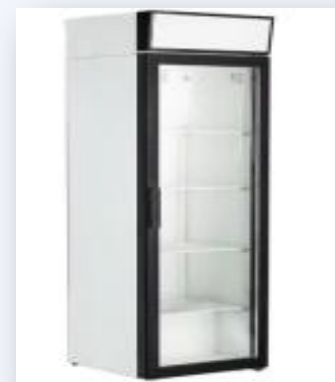
***ТТК№5. Индюшачьи зразы с
крапивой и томлёной в
порто грушей с вишнёво-
мясным соусом
(су-вид)***

Организация работы горячего цеха

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место.



Техническое оснащение для приготовления сложной кулинарной продукции для обеда по типу шведского стола ресторане при отеле



Требования к персоналу для приготовления сложной кулинарной продукции для обеда по типу шведского стола в ресторане при отеле



Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции для обеда по типу шведского стола при отеле



Наименование организации, предприятия

Бракеражный журнал готовой продукции

Начат _____ 20__ г.
Окончен _____ 20__ г.

Охрана труда



Заключение

В процессе работы я выполнила все поставленные задачи, а именно:

- узнала требования к качеству и безопасности поступающего в рестораны сырья;
- разработала ассортимент сложных блюд;
- разработала технико-технологические карты на сложные блюда с использованием инновационных технологий и оборудование;
- произвела расчёт пищевой ценности по разработанным рецептурам.
- подобрала виды оборудования, инвентарь и посуду, используемую для шведского стола;
- изучила организацию производственного процесса в горячем цеху ресторана при отеле.

Узнала, что современные рестораны используют только лучшее оборудования для шведского стола и что это оборудование постоянно совершенствуется.

Считаю, что дипломная работа выполнена в полном объёме.