

Приготовление
п/ф для сложной
кулинарной
продукции

План



- ❖ Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд
- ❖ Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям

Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд



В «Кружку» полуфабрикаты поставлялись из цехов, которые располагались в городе Кола, это делается для того, чтобы в каждом ресторане блюда были одинаковыми.

Из мяса и рыбы приготавливают натуральные и рубленые полуфабрикаты. В зависимости от назначения тепловой обработки они делятся на панированные и не панированные. Изделия панируют для того, чтобы уменьшить потери питательных веществ.

Мясо для некоторых полуфабрикатов отбивают, при этом разрыхляется соединительная ткань, что способствует более равномерной тепловой обработке.

По величине натуральные полуфабрикаты делят на крупнокусковые и мелкокусковые.

Из рыбы приготавливают порционные и мелко кусковые полуфабрикаты.

Ассортимент полуфабрикатов

Мелко кусковые и порционные п/ф из говядины и свинины

Бифштекс- из зачищенной вырезки, начиная с утолщенной части, нарезают порционные куски толщиной 2-3 см весом 150 грамм по одному на порцию, слегка их отбивают тыжкой, придают соответствующую форму.

Филе - нарезают из средней части вырезки (вместе с жиром) порционные куски толщиной 4-5 см весом 150 гр. по одному на порцию, придают соответствующую форму.

Лангет из тонкой части вырезки нарезают порционные куски толщиной 1-1,5 см. весом 75 гр. каждый по два на порцию, слегка отбивают тыжкой, придают соответствующую форму.

Бефстроганов используют обрезки, получающиеся после нарезки порционных кусков. отбивают их тыжкой и нарезают поперек волокон на кусочки в виде лент длиной 3-4 см, толщиной 0,3-0,5 см и весом по 5-7 г.

Продолжение



Азу из говядины мясо ноги или лопатки, освобождается от сухожилий и пленочек. Режется поперек волокон, после нарезается мелкими брусочками вдоль. Получается соломка длиной 3-4 см и толщиной 1 см.

Шашлык из свинины - филе свиной шеи режется поперек волокон на кубики массой 20-35 гр и укладывается в лотки с маринадом на 6 часов.

Маринад для шашлыка - майонез, лук репчатый, чеснок, имбирь, перец красный молотый, перец черный молотый, лимон.

Люля-кебаб- В фарш из баранины добавляют соль, молотый перец, лимонную кислоту, все хорошо перемешивают и выносят на холод на 2-3 часа, чтобы мясо промариновалось. Затем полученную массу формируют в виде колбасок по две на порцию

Мелкокусковые, рубленные и порционные п\ф из рыбы.

Стейк из семги - с семги потрошёной без головы с кожей без костей (полу тушка) срезается кожа и филе режется на стейки массой 150 гр. Затем заворачивается в пищевую пленку.

Филе семги для фитучини с семгой - обрезки филе после приготовления стейка из семги режется на полоски и укладывается в контейнер.

Котлеты рыбные - Привозной фарш размораживали смешивали с репчатым луком, перцем и солью панировали в сухарях, укладывали в контейнеры и замораживали.

Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям



Склад - это нежилое помещение, предназначенное для хранения сырья, продукции, товаров и прочих грузов, обеспечивающее соблюдение требуемых условий хранения и оснащенное оборудованием для хранения и удобными для разгрузки-погрузки конструкциями и сооружениями.

В состав складских помещений входят: охлаждаемые камеры для хранения молочно-жировых продуктов; мороженого мяса; охлажденного мяса; птицы и субпродуктов; рыбы; солений и зелени; пищевых отходов; кладовая тары; кладовая хлеба; кладовая упаковочных материалов; кладовая инвентаря; разгрузочная платформа с боксами; помещение кладовщика; помещение для выколачивания мешков.



- В ООО «Традиция» При организации складского хозяйства решались следующие задачи:
- ·Поддержание на необходимом уровне запасов сырья, продуктов.
- ·Тщательная приёмка товаров и тары от поставщиков по количеству и качеству.
- ·Хранение товаров в соответствии с научнообоснованными режимами, комплектования.
- ·Подбор, отпуск продуктов наиболее рациональными методами и средствами.
- ·Оснащение складских помещений стеллажами,
- Складские помещения оснащены необходимым инвентарём, инструментом: для проверки качества продуктов используют овоскопы, лупы, термометры и другое.
- Так как заведение находится на 3 этаже охлаждаемые камеры объединены в тамбур с поэтажной накладкой охлаждаемых блоков. Глубина тамбура не менее 1.6 метра. Складом сухих продуктов является отдаленная от производственных цехов и туалета комната



Приемка товаров в предприятии питания является важно составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа.

Продукты получают по количеству и по качеству. Первый этап - предварительный.

Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам - фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивании. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса нетто. Второй этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик. После окончательной приемкой составляет акт в 3 экземплярах.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству.

Приемка товаров по качеству производится по органолептическим показаниям. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества.

Для обеспечения бесперебойной работы производств реализации продукции в остаточном ассортименте с учетом спроса потребителей необходимы товарные запасы.

Для ресторана рекомендуется следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:



Цех - обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия общественного питания, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции.

. В каждом цехе организуют технологическую линию - участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют мясорыбный цех. В этом цехе предусматривается обработка мяса, птицы и рыбы в одном помещении. Для обработки мяса, птицы и рыбы оборудуют рабочие места при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструмента (для мяса и рыбы), а также выделяют отдельные технологические линии обработки этих видов сырья. Оборудование и инвентарь маркируют в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья.

На участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, разрубочный стул, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Для разуба четвертин и полутуш используют мясницкий топор.



Обвалку мяса осуществляют на производственных столах с металлическим покрытием и бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части столов устраивают решетки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря. Обвалку мяса производят при помощи большого и малого обвалочного ножа. Процесс обвалки совмещают с жиловкой и разборкой мяса на части в зависимости от кулинарного назначения.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливают производственный стол с ящиками для инструментов и решетчатыми полками и стол со встроенным холодильным шкафом. На столе размещают разделочную доску, лотки с сырьем и готовыми полуфабрикатами, настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков мяса используют рыхлитель от универсального привода или эту операцию выполняют вручную при помощи тяпки.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба, мясорубку, фаршемешалку, производственные столы и передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На местах обработки мяса можно обрабатывать и птицу.



- Сфера общественного питания играет все возрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание является одной из важнейших социально-экономических составляющих уровня развития общества.
- Развитие рыночных отношений и усиление конкуренции объективно требует повышенного внимания к повышению уровня обслуживания клиентов ресторанов и кафе, индивидуальному обслуживанию, оказанию новых услуг.
- В данной работе был проведен анализ деятельности предприятия ООО «Традиция»



- За анализируемый период финансовая ситуация на предприятии заметно улучшилась. Значительно повысились темпы роста объемов реализации продукции, а также темпы роста прибыли. Все сказанное выше позволяет сделать вывод, что финансовое состояние ООО «Традиция» является довольно устойчивым.
- Вместе с тем, как показывают результаты проведенного анализа, предприятие располагает еще достаточными резервами для существенного улучшения своего финансового состояния.
- Необходимо разработать проект мероприятий по совершенствованию механизма управления прибылью исследуемого предприятия:
- Расширение ассортимента выпускаемой продукции с целью снижения оборота покупных товаров. Как известно, внедрение новых видов продукции требует дополнительных затрат и поэтому их выпуск



- Усиление финансово-аналитической работы на данном предприятии. Здесь следует отметить, что предшествовать выполнению этого пункта должно обеспечение аналитиков достоверной информацией в частности по себестоимости продукции. В настоящее время данная проблема стоит особенно остро.
- .Рассмотрение возможности внедрения нового направления в сфере обслуживания - кейтеринга (вид деятельности, при котором любое обслуживание, будь то проведение банкета, фуршета или кофе-брейка организуется практически в любом месте). Российский рынок кейтеринга на сегодняшний день преимущественно сконцентрирован в двух столицах - Москве и Санкт-Петербурге. В России данная идея весьма перспективна, поскольку все больше современных компаний считают необходимым обеспечить свой персонал горячим полноценным питанием в рабочее время. О потенциале российского рынка кейтеринга свидетельствует тот факт, что лишь около 30% российских компаний сегодня передают на аутсорсинг вопросы организации питания, тогда как, например, в США этот показатель составляет 97%.
- Все эти меры позволят предприятию повысить уровень рентабельности, пополнить собственный оборотный капитал, собственные оборотные средства, достичь более оптимальной структуры баланса.