



Организация технологического процесса
производства и разработка ассортимента
сложных праздничных пирогов в кафе-
кондитерской на 60 посадочных мест

Работу выполнила студентка гр.ТТ1-17

Тюрина Анастасия Николаевна

Руководитель дипломной работы:

Тихонова Татьяна Сергеевна

Цель работы:

Цель выполнения дипломной работы – изучение организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из теста в кафе-кондитерской, проектирование новых рецептов с целью расширения ассортимента кондитерских изделий в данном предприятии.

Сырьё для приготовления сложных праздничных пирогов в кафе-кондитерской

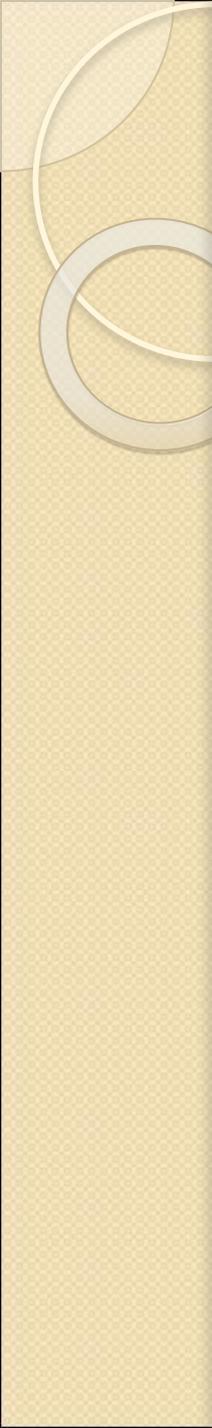
Основные ингредиенты:



Сырьё для приготовления сложных праздничных пирогов в кафе-кондитерской

Начинки:





Ассортимент пирогов



Турецкий пирог бурек



Австрийский яблочный штрудель



Итальянский пирог кальцоне



Немецкий сливовый пирог



Марокканский пирог пастилла



Американский тыквенный пирог



Грузинский хачапури



Индийский яблочный пирог шримати



Характеристика кафе-кондитерской «Вишенка»

Проектируемое кафе кондитерское «Вишенка» на 60 мест располагается в центре г. Москва ул. Никольская, д.10.

В качестве организационно-правовой формы выбрано ИП. Субъект предпринимательской деятельности регистрируется во всех надзорных органах в соответствии с Законодательством РФ.

Время работы кафе с 8 00 - 20 00.

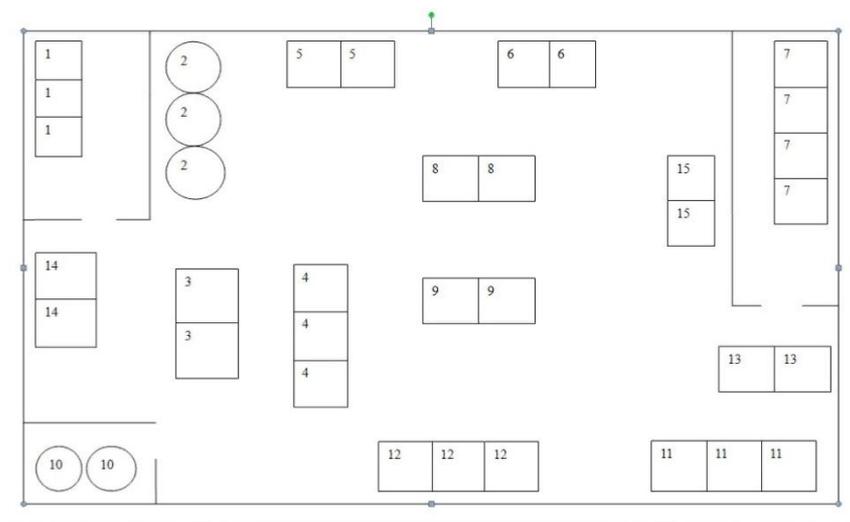
Кафе-кондитерская производит кондитерские изделия достаточно широкого ассортимента. Все производство осуществляется собственными силами с применением только натуральных качественных ингредиентов. В производстве не используются полуфабрикаты, вкусовые и ароматические добавки.

Каждый официант рад новому гостю и предложит меню со свободным выбором блюд.

Также кафе-кондитерская «Вишенка» предоставляет услуги.



Организация рабочего места в кондитерском цехе



Кондитерский цех по выпечке булочных и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных организуют на крупных и средних предприятиях общественного питания (преимущественно в ресторанах), которые снабжают своей продукцией широкую сеть мелких предприятий. Цех входит в состав заготовочных предприятий.

Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения: замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные (для яиц, посуды, тары), экспедиция.



Меню

Наименование блюда	Выход, г
2	3
Булочные изделия:	
Кулебяка	1/1000
Пицца	1/100
Ватрушки	1/75
Сосиска в тесте	1/75
Пирожок с яблоком	1/75
Пирожок с мясом и луком	1/75
Рожок с помадкой	1/75
Рассегаи	1/150
Буше	1/100
Полумесяц	1/75
Каравай	1/1000
Праздничный пирог «Подсолнух» с курагой и грецким орехом	1/1000
Пирог «Крокодил» с олениной	1/1000
Пирог «Сюрприз» к чаю	1/1000
Горячие напитки:	
Чай с молоком или сливками	1/150
Чай с лимоном	1/200
Кофе на молоке по-варшавски	1/200
Кофе по-восточному	1/100
Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	1/130
Какао с мороженым	1/200
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства):	
Молочно-шоколадный коктейль	1/150
Банановый коктейль	1/150
Ананасовый коктейль	1/150

Молочно-ягодный с мороженым коктейль	1/150
Молочно-ягодный с мороженым коктейль	1/150
Минеральная вода с лимоном	1/200
Сладкие блюда:	
Суфле ванильное, шоколадное, ореховое	1/300
Пудинг сахарный	1/170
Яблоки печеные со сливками взбитыми	1/155
Сорбет	1/100
Яблоки в тесте жареные	1/175
Корзиночки с ягодами	1/125
Корзиночки с плодами и ягодами консервированными	1/125
Мороженое:	
Мороженое-ассорти с плодами консервированными	1/100
Мороженое «Сюрприз»	1/300
Мороженое «Космос»	1/165
Мороженое «Северное сияние»	1/260
Свежевыжатые соки:	
Яблочный	1/200
Апельсиновый	1/200
Ягодный микс	1/200
Ананасовый	1/200
Виноградный	1/200
Томатный	1/200

Характеристика изделий



Кондитерские изделия — это изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), а также патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов, муки и других компонентов. В основном это сладкие продукты, отличающиеся приятными вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью.

Фирменные блюда



Кулебяка

Наименование продуктов	Норма закладки	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная	800	800
Молоко	260	260
Прессованные дрожжи	20	20
Сливочное масло	125	125
Яйцо	4 шт	140
Сахар	30	30
Соль	3	3
Для блинов:		
Мука пшеничная	120	120
Сахар	15	15
Яйцо	2 шт	80
Молоко	260	260
Соль	3	3
Для начинки:		
Говяжий фарш	525	500
Куриная печень	540	500
Рис	70	70
Белые грибы	75	50
Лук репчатый	67	60
Сметана	30	30
Огурец маринованный	240	220
Яйцо	3шт	120
Соль	5	5
Перец черный	5	5
Для смазки:		
Яйцо	2шт	70
Масло растительное	30	30
Выход:	-	1000



Белки - 8,68 г

Жиры - 10,38 г

Углеводы - 27,76 г

Калорийность - 239,42 кКал

Цена за 1 кг - 1566,06 р

Каравай

Наименование продуктов	Норма закладки	
	Брутто	Нетто
Для теста:		
Мука пшеничная	750	750
Молоко	300	300
Масло сливочное	200	200
Яйца	4 шт	160
Соль	7	7
Сахар	60	60
Дрожжи сухие	10	10
Для смазки:		
Яйцо	1 шт.	40
Выход:	-	1000

Белки - 6,87 г

Жиры – 13,31 г

Углеводы – 41,74 г

Калорийность – 312,24 кКал

Цена за 1 кг - 528,00 р



«Подсолнух» с курагой и грецким орехом

Наименование продуктов	Норма закладки	
	Брутто	Нетто
Тесто:		
Мука пшеничная	670	670
Сахар	52	52
Яйцо	4 шт	150
Дрожжи сухие	9	9
Масло растительное	45	45
Масло сливочное	20	20
Молоко	150	150
Вода	35	35
Соль	10	10
Для начинки:		
Халва подсолнечная	500	500
Грецкие орехи	200	200
Курага	215	200
Абрикосовый джем	400	400
Шоколад	200	200
Сливочное масло	100	100
Мука пшеничная	200	200
Для смазки:		
Яйцо	3 шт	100
Выход:	-	1000



Белки - 7,52 г

Жиры - 17,62 г

Углеводы - 48,28 г

Калорийность - 373,92 кКал

Цена за 1 кг- 2558,37 р

Пирог «Сюрприз» к чаю

Наименование продуктов	Норма закладки	
	Брутто	Нетто
Для теста:		
Мука пшеничная	800	800
Дрожжи сухие	30	30
Соль	6	6
Масло сливочное	160	160
Яйцо	2 шт.	80
Сахар	140	140
Молоко	460	460
Для начинки:		
Курага	215	200
Чернослив	233	200
Мёд	150	150
Сахар	30	30
Для смазки:		
Яйцо	1 шт	30
Выход:	-	1000



Белки - 5,3 г

Жиры - 7,34 г

Углеводы - 49,5 г

Калорийность - 279,93 кКал

Цена за 1кг - 1238,37 р

Пирог «Крокодил» с олениной

Наименование продуктов	Норма закладки	
	Брутто	Нетто
Для теста:		
Мука пшеничная	750	750
Масло подсолнечное	45	45
Яйца	2 шт	80
Молоко	460	460
Дрожжи прессованные	30	30
Сахар	30	30
Соль	6	6
Для начинки:		
Оленина	525	500
Абрикосы сушёные	540	500
Капуста белокочанная	500	500
Лук репчатый	85	78
Масло подсолнечное	60	60
Соль	6	6
Перец черный	5	5
Для смазки:		
Яйцо	2 шт.	80
Выход:	-	1000



Белки - 6,98 г

Жиры - 5,98 г

Углеводы - 22,76 г

Калорийность - 169,19 кКал

Цена за 1 кг - 1708,08 р

Заключение

Считаю, что в результате проведенного мною теоретического анализа литературы, нормативных документов и проведенной работы на предприятии поставленных целей достигла.

Спасибо за внимание

