

Реальна дипломна робота
Тема: «Приготування
страв до фуршету на 30
персон, та відповідно за
сервірувати»»

Творча група: Онікієнко Аліна, Головенкіна Аліна,
Власова Валентина, Чайка Альбіна, Махутова Ніна

*Заклади ресторанного господарства, де
ми проходили виробничо - навчальну
практику*



Кафе: «Афіна»



«Хінкальня»



Кафе: «Колиба»



Ресторан: «Волна»



Меню фуршету:

▣ Троянди з яблук

▣ Шашлик фруктовий

▣ Сирне желе

▣ Креветки по-французьки

▣ Сендвіч з баклажан

▣ Яблучні кошики

▣ Салат коктейль

▣ Корзинки з малиной

▣ Сирні еклери

▣ Каноне з сиром і оливками

Сирне желе



Крок 1: Готуємо желатин

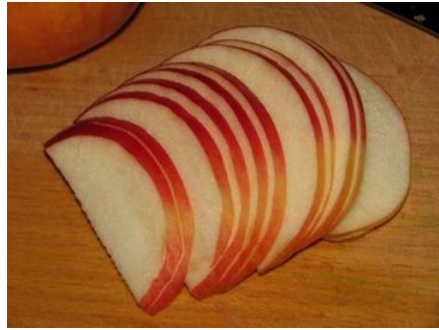


Крок 2: Готуємо желе



Крок 3: Подаємо сирне желе

Яблучні троянди



Крок 1: Ретельно промиваємо та нарізаємо



Крок 2: Готуємо яблука в сиропі.



Крок 3: Готуємо яблука в сиропі.



Крок 4: Потім починаємо згортати тісто в рулет.



Крок 5: Запікаємо страву.



Крок 6: Подаємо яблучні троянди.
Приємного апетиту!

Креветки по-французьки



*Крок 1:
Очищаємо
креветки*



*Крок 3:
Обсмажуємо
креветки*

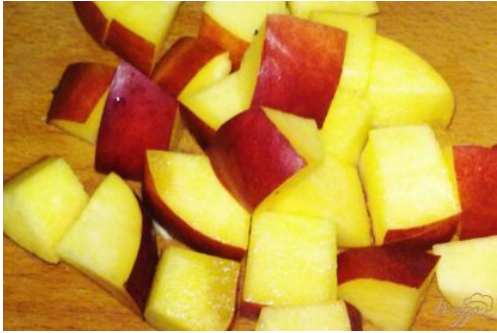


*Крок 2:
Паніруємо
креветки*



*Крок 4:
Обсмажуєм
о креветки*

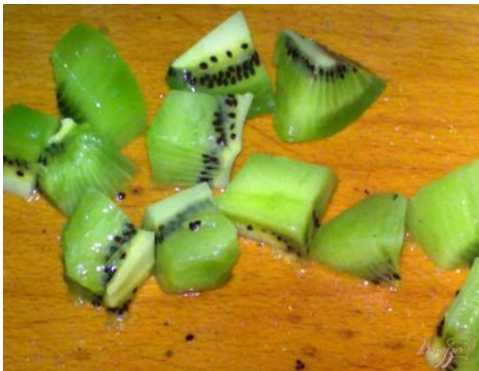
Шашлик фруктовий



Крок 1: Персик вимити, видалити кісточку і нарізати великими кубиками.



Крок 2: Банан очистити і нарізати великими кружечками.



Крок 3: Ківі очистити і нарізати великими кубиками

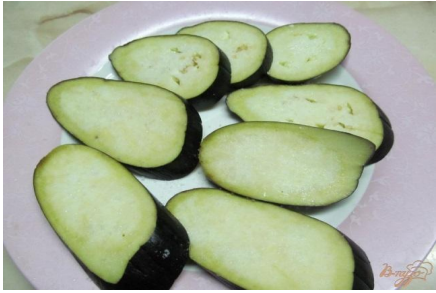


Крок 4: Візьміть дерев'яні шпалки і надягайте фрукти в наступній послідовності: банан - ківі - нектарин.

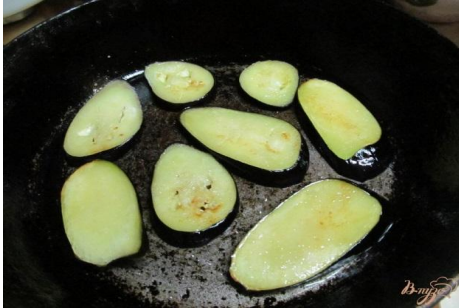


Крок 5: Поливаємо рідким медом та посипаємо кокосовою стружкою. Приємного апетиту

Сендвіч з баклажан



Баклажани нарізати і посипати сіллю.



Обсмажити на рослинній олії до золотистого кольору. Викласти на паперову серветку.



Часник почистити.



До масла додаємо часник і смажемо до коричневого кольору. Часник потім убираємо



І викласти помідор, нарізаний кільцями. Смажити.



Викласти кільця баклажана, а зверху сир (у мене плавлений).



На сир викласти по другому колу баклажана. І по кружку помідора



Запікати в духовці при 200 градусів поки попливе сир. Готово! Присипати перцем.

Салат коктейль



*Вимити і висушити
овочі та зелень;
• Нарізати шинку,
перець і огірок
дрібною соломкою;*



*Пошагово
кладемо
інгредієнти.*



*Натерти сир. Краще
робити це на крупній
тертці, щоб всі
інгредієнти мали
порівнянний розмір;*



*Приємного
апетиту!*

Яблучні кошики



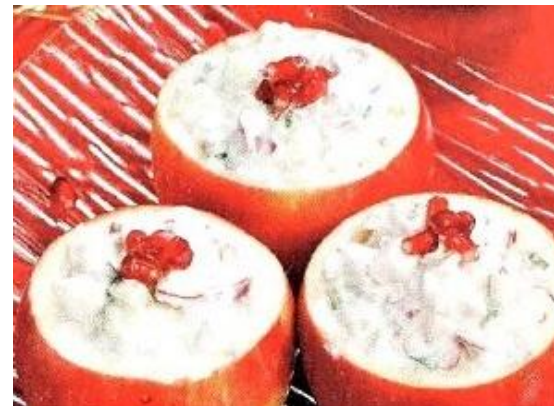
*Філе
відварити та
нарізати
кубиком.*



*Готуємо соус і
начинку*



*Робимо кошики з
яблук*



*Подаємо яблучні
кошики*

Сирні еклери



**Підготовка
(заміс) тесту.**



**Випічка
еклерів.**



**Приготування
крему.**



**Заповнення
(фарширування)
еклерів кремом**



**Подаємо сирні
еклери**

Сервіровка столу



Дякуємо за увагу!