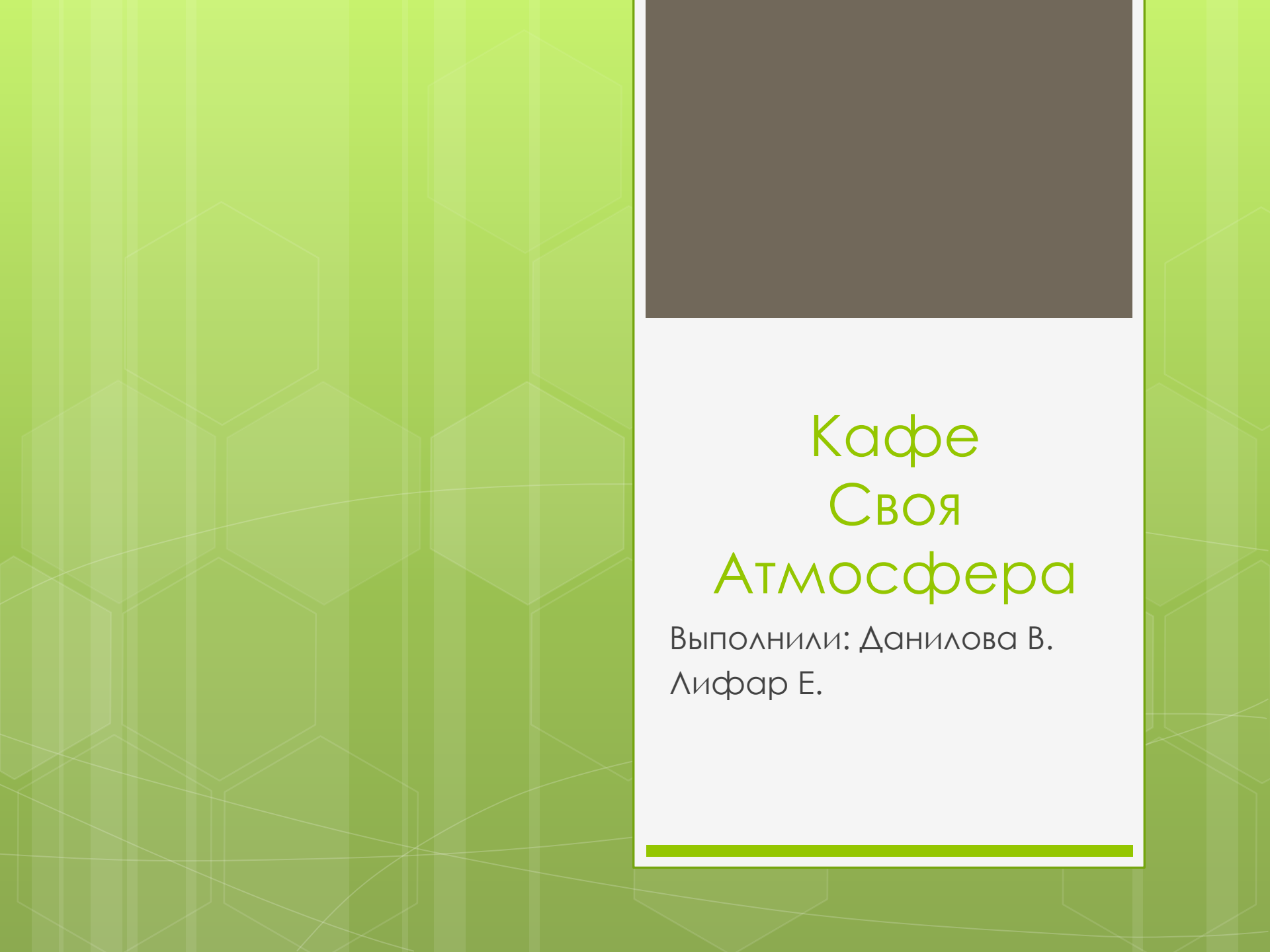




Кафе Своя Атмосфера

Выполнили: Данилова В.
Лифар Е.

Концепция кафе «Своя атмосфера»

- интерьер, красивый вид из окна и превосходная кухня. Для детей всегда открыта детская игровая комната с квалифицированной няней, которая всегда присмотрит за детками.
- Стены кафе теплого бежевого цвета.
- Расслабляющая музыка позволяет отдохнуть от повседневной жизни, окунувшись в атмосферу домашнего тепла.
- Также в кафе есть комната для любителей компьютерных игр.



Оснащение кухни кафе «Своя атмосфера»

- ▣ Обилие блюд горячих блюд и закусок, а также десертов и основных блюд, обязывает владельцев кафе оснащать кухню различным по своим функциональным обязанностям оборудованием.
- ▣ В холодном цехе нашего кафе есть все необходимое оборудование – холодильное (холодильники и морозильные шкафы), механическое (слайсер, овощерезки, блендер, установка для производства льда, машина для производства мороженого) и нейтральное (столы, мойки, тумбы, стеллажи, полки).
- ▣ Что касается мясного отдела, то там находятся морозильные и холодильные шкафы, а также все необходимое нейтральное оборудование (столы для разделки, стеллажи и др.)
- ▣ В кухонной зоне находятся основные элементы оснащения кухни – кухонные плиты. Также из оборудования в зоне кухни следует выделить духовую печь, глубокий противень для кипящего масла, гриль, микроволновую печь. Данная зона оборудована достаточным количеством мебели, стеллажей и кухонной посуды.
- ▣ Моечная зона оборудована мойками и посудомоечной машиной, а на складе нашего ресторана находятся весы.



Ассортимент блюд кафе «Своя атмосфера»

Закуски

- Европейская кухня богата закусками, как холодными, так и горячими. Чаще всего это паста, морепродукты или овощи.
- Не секрет, что основу рецептов европейской кухни составляют овощи. Этот факт также говорит о пользе блюд европейской кухни.

Первые блюда

- Ни одна кулинария Европы не может быть представлена без супов.

Вторые блюда

- Основным видом мяса в рецептах европейской кухни можно признать говядину. Говядина подается преимущественно в жареном или запеченном виде.

Десерты

- Десерты европейской кухни всегда изысканны и очень вкусны. Сладкое обычно запивают кофе или чаем.



ТТК блюда

Технико-технологические карты являются нормативные документы. Они разрабатываются на новые фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятием, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результат лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

В ходе работы мы составляли ТТК следующих блюд:

- Чесночный хлеб с сыром и чесноком
- Брускетта с помидорами и сыром бри
- Греческий салат
- Салат Цезарь
- Крем — суп с лососем и креветками
- Маффины с голубикой
- Фруктовая тарелка со сливками
- Крем-суп из лосося с овощами и сухариками
- Пряная свинина в луковой шубе
- Куриный рулет Валенсия



Пример ТТК

ГБОУ ВПО Санкт-Петербургский Государственный
(наименование предприятия)

"Утверждаю"

(должность и Ф.И.О. руководителя)

(подпись, дата)

Технико-технологическая карта № 105 029

1) Наименование блюда Крем — суп с лососем и креветками ФД

2) Область применения гор цех в 10 ресторане

перечень филиалов, подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия)

Требования к качеству сырья, продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия) должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, РОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества

3) Нормы расхода и технология приготовления

Наименование сырья		Нормы закладки сырья		Технология
		Брутто	Нетто	
Бульон мясной	Мл	150.000	150.000	Закинуть в бульон рыбу и одну головку лу
ИМБИРЬ	Гр	3.000	3.000	ка. Варить 30 минут. Крем суп из лосося
картофель	Кг	25.000	25.000	Через полчаса рыбу вынуть из бульона,
креветки	Гр	53.623	37.000	остудить и нарезать на небольшие кусочки
Лосось	Гр	81.967	50.000	. Можно просто растереть руками. И так
ЛУК (93)	Гр	11.905	10.000	и так будет вкусно в нашем сливочном кре
МОРОКОВЬ (93)	Гр	16.250	13.000	м — супе из лосося; Крем суп из лосося
Мука	Гр	10.000	10.000	Картошку порезать кубиками и закинуть в
Сыр "Пармезан"	Гр	2.000	2.000	бульон. Варить до готовности картошки.
Сыр плавленый	Гр	52.083	50.000	Головку лука, которую закидывали вначале
вытащить из бульона; Крем суп из лосося Морковь с луком порезать кубиками и обжарить в растительном масле с кусочком имбиря. Готовую зажарку закинуть в бульон минут за пять до приготовления картошки. Туда же добавить креветки. Креветки можно порезать по хребту. Крем суп из лосося И последний этап: муку тщательно перемешать с холодным молоком и тонкой стружкой влить в бульон, постоянно помешивая. Довести до кипения и снять с огня. Сливочный крем суп с лососем и креветками готов!				

Выход готового изделия (на 1 порцию или на 1000 г) 350 Гр

№ п/п	Наименование	Вес, брутто	Вес, нетто	Жиры		Белки		Углеводы		Сухость	
				в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе	в 100гр.	в наборе
1	Бульон мясной	Мл	150.000	150.000						100.00	150.00
2	ИМБИРЬ	Гр	3.000	3.000						100.00	3.00
3	картофель	Кг	25.000	25.000						100.00	25.000.0
4	креветки	Гр	53.623	37.000						100.00	37.00
5	Лосось	Гр	81.967	50.000						100.00	50.00
6	ЛУК (93)	Гр	11.905	10.000						100.00	10.00

Важным при составлении технологических карт является указание % отходов

№	Наименование продукта	% отходов при холодной обработке	% отходов при Горячий обработки
1	Апельсин	33	
2	Яблоки	28	
3	Вишня	15	
4	Бананы	40	31
5	Грейпфрут	33	
6	Огурец	2	
7	Перец болгарский	25	
8	Помидор	2	
9	Сыр «Фета»	4	

Форма меню для гостей

МЕНЮ 10-А-ЛЯ КАРТ

на 28.11.2015

Зал: 10-ЗАЛ РЕСТОРАНА

Наименование		Цена
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
1 Крем — суп с лососем и креветками ФД	350 Гр	0-00
2 Крем-суп из лосося с овощами и сухариками	300 Мл	0-00
ВТОРЫЕ БЛЮДА		
3 Куриная печень со сладким перцем, редисом и кунжут	280 Гр	0-00
4 Пряная свинина в луковой шубе1	200 Гр	0-00
ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ		
5 Чесночный хлеб с сыром и чесноком	150 Гр	0-00
6 БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ БРИ	150 Гр	0-00
7 КУРИНЫЙ РУЛЕТ "ВАЛЕНСИЯ"	250 Гр	917-32
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ		
8 Греческий салат ЛД	250 Гр	0-00
9 Салат Цезарь Cesare Grande	250 Гр	0-00
ДЕСЕРТЫ		
10 Фруктовая тарелка со сливками	250 Гр	99-72
11 Маффины с голубикой	150 Гр	0-00

Бухгалтер _____

Внешняя закупка продуктов (на 100 порций)

Составление накладной необходимо для калькуляции себестоимости собственных изделий в меню

Регистрируемая форма № 1 ОУ-14
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД		Код
000 МЕТРО, , тел., , р/сч, БИК		0330212
организация, грузоотправитель, адрес, номер телефона, факса, банковские реквизиты		по ОКПО
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП
Грузополучатель	ГОУ ВПО Санкт-Петербургский Государственный Инженерно-экономический университет, , тел., Банк ВТБ 24, р/сч	по ОКПО
Поставщик	000 МЕТРО, , тел., , р/сч, БИК	по ОКПО
Плательщик	ГОУ ВПО Санкт-Петербургский Государственный Инженерно-экономический университет, , тел., Банк ВТБ 24, р/сч	по ОКПО
Основание		номер
		дата
Транспортная накладная		номер
		дата
		Вид операции

ТОВАРНАЯ НАКЛАДНАЯ

Номер документа	Дата составления
10	28.11.2015

№ пп.	Товар		Ед. изм.		Вид упаковки	Количество		Масса брутто	Количество (масса нетто)	Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	НДС		Сумма с учетом НДС, руб. коп.
												ставка, %	сумма, руб. коп.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	АПЕЛЬСИН	г	163			1	4.500			60.00	270.00	18.00	48.60	318.60
2	Бананы	кг	166			1	4.500			45.00	202.50	18.00	36.45	238.95
3	Виноград	кг	166			1	1.000			220.00	220.00	18.00	39.60	259.60
4	Грейпфрут	кг	166			1	4.500			60.00	270.00	18.00	48.60	318.60
5	Киви	кг	166			1	4.500			50.00	225.00	18.00	40.50	265.50
6	Сливы изысканные	кг	166			1	1.500			500.00	750.00	18.00	135.00	885.00
7	ЯБЛОКИ	кг	166			1	4.500			30.00	135.00	18.00	24.30	159.30
8	Ветчина (Левития)	кг	166			1	5.500			350.00	1925.00	18.00	346.50	2271.50
9	Куриное филе	кг	166			1	15.000			260.00	3900.00	18.00	702.00	4602.00
10	Лук порей	кг	166			1	1.500			40.00	60.00	18.00	10.80	70.80
11	Масло оливковое DS	мл	111			1	0.300			60.00	18.00	18.00	3.24	21.24
12	Ореховая приправа	кг	166			1	5.000			35.00	175.00	18.00	31.50	206.50
13	Панировочные сухари	кг	166			1	0.600			50.00	30.00	18.00	5.40	35.40

Для того, чтобы товар со склада поступил в производство, необходимо сделать внутреннее перемещение продуктов с продсклада в производство (накладная продуктов на 10 порций).

НАКЛАДНАЯ

Номер документа	Дата составления
58	10.12.2015

№ пп.	Наименование товара	Ед. изм.	Количество	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Баклажаны	кг	0.830	56.64	47.01
2	Грецкий орех сердчатый ХТК	г	50.000	0.38	18.88
3	ЛУК РЕПЧАТЫЙ (93)	г	24.000	0.04	0.99
4	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	г	100.000	0.06	6.00
5	ПЕРЕЦ (93)	г	30.000	0.12	3.54
6	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ 12	кг	0.180	106.20	19.12
7	ПЕТРУШКА (93)	г	70.000	0.17	11.98
8	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ 11	г	380.000	0.08	31.39
9	СОЛЬ	г	50.000	0.02	1.07
10	ЧЕСНОК (М)	г	110.000	0.05	5.84
11	ШАМПИньОНЫ	г	440.000	0.21	93.46
12	ЗЕЛЕНЬ/укроп,петрушка/	кг	0.070	188.80	13.22
13	Лимон	г	2 000.000	0.18	354.00
14	МАСЛО ОЛИВКОВОЕ (М)	мл	150.000	0.47	70.80
15	ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ 777	кг	0.020	118.00	2.36
16	СОЛЬ	г	20.000	0.03	0.59
18	судак неразделанный	г	7 700.000	0.27	2 089.78
19	ЧЕСНОК (М)	г	130.000	0.31	39.89

ИТОГО:

2 809.92

Всего на сумму Две тысячи восемьсот девять руб. 92 коп.

Сдал _____

Принял _____

Вывод

Таким образом, мы выполнили стоящие перед нами задачи: представили описание ресторана, оснащения кухни и ассортимента предлагаемых блюд, а также описали последовательность работы в программном комплексе «Русский ресторан» по разработке технологических карт блюд и формированию меню.