

Тема: Меню и карта вин

- 1. Назначение и принципы составления меню**
- 2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков**
- 3. Виды меню**
- 4. Оформление меню**
- 5. Карта вин**

1. Назначение и принципы составления меню

Меню – это перечень закусок, блюд и напитков (с указанием цены и выхода), расположенных в определенной последовательности и имеющихся на предприятии в течении всего времени работы зала.

При составлении меню должны учитываться следующие *принципы*:

- должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд и изделий по видам обрабатываемого сырья (рыбные, мясные, овощные, и т.д.) и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные и т.д.);
- должна учитываться сезонность блюд. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период (мясные блюда), а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты;

1. Назначение и принципы составления меню

- блюда должны быть разнообразны не только на данный день, но и по дням недели;
- меню должно соответствовать времени обслуживания (завтрак, обед, ужин);
- при подборе гарниров и соусов необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту (например, к бефстроганов рекомендуется подавать жареный картофель из отварного, к рыбе по-польски – картофель отварной и соус яично-масляный и т.д.);
- при разработке меню следует учитывать профессиональные, возрастные и национальные особенности обслуживаемого континента, религиозные обычаи и вероисповедание и т.д.;
- блюда, включенные в меню, должны быть в наличии на раздаче в течении всего времени работы зала или периода, предназначенного для реализации.

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

Порядок расположения закусок, блюд и изделий должен соответствовать следующим требованиям:

- от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым блюдам, пряным;
- горячие блюда – от отварных, припущенных блюд к жареным, тушеным, запеченным.

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

I. Фирменные закуски, блюда и напитки.

II. Холодные блюда и закуски.

1. Рыбная гастрономия:

- Икра зернистая – лососевых и осетровых рыб;
- Рыба малосоляная (сёмга, лососина с лимоном);
- Рыба солёная;
- Шпроты с лимоном;
- Рыба горячего и холодного копчения.

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

*2.Рыбные блюда собственного
приготовления:*

- Рыба отварная
- Рыба заливная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

3. *Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая*
4. *Из нерыбных продуктов моря*
5. *Овощи натуральные*
- *6. *Салаты (рыбные, мясные, овощные)*
7. *Мясные из гастрономических продуктов*
8. *Мясные собственного приготовления (мясо отварное, заливное, жареное)*
9. *Гастрономия и консервы из птицы*
10. *Из птицы собственного приготовления*

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

- 11. Гастрономия и консервы из субпродуктов*
- 12. Из субпродуктов собственного приготовления*
- 13. Консервы из овощей*
- 14. Из овощей собственного приготовления*
- 15. Грибные*
- 16. Из яиц*
- 17. Сыры*
- 18. Масло сливочное*
- 19. Из кисломолочных продуктов*

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

III. Горячие закуски:

1. Рыбные
2. Мясные
3. Из птицы
4. Из субпродуктов
5. Овощные
6. Грибные
7. Яичные
8. Мучные

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

IV. Первые блюда:

1. Прозрачные
2. Заправочные:
 - Рыбные
 - Мясные
 - Овощные
3. Пюреобразные
4. Молочные
5. Холодные
6. Сладкие

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

V. Вторые блюда:

1. *Рыбные* (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
- *** 2. *Мясные* (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
- *** 3. *Из птицы* (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
4. *Из субпродуктов*
5. *Овощные*
6. *Мучные*
7. *Крупяные*
8. *Яичные*
9. *Творожные*

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

VI. Сладкие блюда:

- 1. Горячие (пудинг, суфле, каша
Гурьевская)*
- 2. Холодные: желе, мусс; компоты; кисели;
крем, взбитые сливки; мороженое*
- 3. Фрукты и ягоды свежие*

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

VII. Напитки:

- 1. Чай*
- 2. Кофе*
- 3. Какао*
- 4. Шоколад*
- 5. Молоко*
- 6. Холодные напитки и соки*

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

VIII. Гарниры:

- 1. Овощные*
- 2. Крупяные*
- 3. Из макаронных изделий*

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

IX. Кондитерские и хлебобулочные изделия:

- 1. Булочки*
- 2. Пирожки*
- 3. Пирожные (песочное, заварное,
слоёной, бисквитное пирожное)*
- 4. Кексы*
- 5. Хлеб*

2. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

- * **Салаты** могут быть: 1) выделены в отдельную группу; в этом случае их перечисляют перед мясными холодными блюдами; 2) перечисляться после соответствующих холодных блюд и закусок в зависимости от исходного сырья: рыбные салаты – после рыбных холодных блюд, мясные – после мясных и т.д.
- ** **При подаче I - ых блюд** указанный порядок изменяется: вначале подают прозрачные супы, затем пюреобразные и заправочные.
- *** **Для вторых блюд** вначале записывают мясные блюда и блюда из птицы, приготовленные из тушек, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, а затем из рубленого мяса и котлетной массы.

3. Виды меню

В зависимости от контингента потребителей, типа и класса предприятия, принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

- ***Меню со свободным выбором блюд*** применяют в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, столовых, кафе, закусочных). Для супов, как правило, приводится стоимость порции и полупорции.

3. Виды меню

- Разновидностью меню со свободным выбором блюд является **меню а ля карт**. Обычно применяется в ресторанах и кафе. В меню а ля карт включают широкий ассортимент фирменных блюд, разнообразных холодных блюд и закусок, горячих закусок, первых, вторых и сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных, кулинарных и кондитерских изделий с указанием цены и выхода.

Все закуски и блюда, включаемые в заказное меню, готовят по индивидуальным заказам и подают через 15-20 мин. Об этом официант заранее предупреждает гостя. Прием заказов на эти блюда прекращают за час до закрытия предприятия.

3. Виды меню

- **Меню скомплектованных обедов (завтраков, ужинов)** составляют для организованных контингентов питающихся (рабочих, студентов, школьников), а также в ресторанах в дневное время.

Меню составляют с учетом сбалансированности рациона и отдельных приемов по оптимальному соотношению в них белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот, незаменимых жирных кислот, витаминов.

При составлении меню учитывается стоимость рациона, разнообразие и правильность подбора продуктов, входящих в блюда, а также обеспечение ароматического и вкусового сочетания блюд.

Меню рекомендуется составлять в 2-3 вариантах, отличающихся между собой по составу блюд и ценам.

3. Виды меню

- **Меню дневного рациона** составляют для участников съездов, фестивалей, совещаний, форумов, туристов и членов различных делегаций. Питание может быть трех- или четырехразовым (дополнительно водится полдник или второй завтрак). При составлении данного меню учитывают особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий и т.д.). Калорийность меню дневного рациона колеблется от 2 000 до 5 000 ккал.

Меню может быть со свободным выбором блюд или заранее скомплектованным (завтрак, обед, ужин).

3. Виды меню

- **Меню банкетов** составляют в каждом конкретном случае при приеме заказа с учетом пожеланий заказчика, вида банкета и времени его проведения. Отличается от других видов меню тем, что в его составлении активное участие принимает заказчик.
- **Меню специальных видов обслуживания** составляют при встрече Нового года, торжествах в честь традиционных праздников («Русская зима», «Масленица», 8 Марта и т. д.). От других видов меню отличается ассортиментом блюд. В масленицу по русскому обычаю подают блины, сметану или масло в соусниках и др. Оформляется как банкетное меню.

3. Виды меню

- **Меню диетического питания** оформляется как меню со свободным выбором блюд или меню комплексных обедов. По ассортименту включаются блюда различных диет с указанием номера диеты.
- **В меню детского питания** выход блюд уменьшен, блюдам могут быть даны различные названия из детских сказок и др. Желательно исключать тяжелую пищу (жареные и жирные блюда).
- **Меню бизнес-ланча** составляют в ресторане для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время (как правило, с 12 до 16 ч). Этот вид меню предназначен для участников деловых переговоров, а также служащих близлежащих офисов.

3. Виды меню

Если бизнес-ланч состоит из трех блюд, то посетитель выбирает набор из четырех курсов: первый курс – это несколько вариантов холодных и горячих закусок, второй курс – супы; третий – основные горячие блюда и четвертый – десерты. Дополнительно в стоимость набора может входить кофе черный или чай.

Как правило, меню бизнес-ланча меняется еженедельно, но в течение недели стоимость его остается постоянной и в меню включаются те же блюда, что и в меню со свободным выбором блюд, но цены их ниже, чем при индивидуальном заказе.

3. Виды меню

- **Меню воскресного бранча** предназначено для обслуживания населения семейными обедами в воскресные дни в период с 12 до 16 ч. В ресторанах в меню бранча включают шведский стол с широким ассортиментом закусок, блюд. Отдельно организуется чайный, фруктовый или десертный столы. Стоимость бранча заранее оговорена, в нее обязательно входит бокал вина или шампанского.

4. Оформление меню

5 Карта вин

Карта вин – перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, который предназначен для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них.

Перечень алкогольных напитков является основным ассортиментом.

Кроме того, в карту вин включается пиво, безалкогольные напитки, табачные изделия, кондитерские изделия (конфеты, шоколад и др.).

5 Карта вин

При составлении карты вин учитываются особенности предприятия (национальная кухня, европейская и т. д.).

Эти факторы определяют последовательность расположения отдельных групп напитков в карте вин.

5 Карта вин

В общедоступных предприятиях общественного питания, с широким ассортиментом продукции карта вин составляется в следующем порядке:

- водка, горькие настойки, наливки;
- вина виноградные;
- вина игристые;
- коньяк;
- ликер;
- пиво;
- прохладительные напитки, соки, минеральные воды;
- табачные изделия;
- кондитерские изделия.

5 Карта вин

Для напитков отпускаемых в розлив указывается цена за бутылку и порцию, вместимость бутылки и выход порции.

За коллекционные вина, коньяки и т.д., которые не отпускаются в розлив указывается только стоимость и вместимость бутылки.

В карте вин алкогольным напиткам дается краткая характеристика и рекомендация к определенным блюдам (мясным, рыбным, овощным, грибным и т.д.)