

Проект демократичного ресторана (Casual Dining) на 50 мест



Концепция проекта

- Удовлетворение потребностей сельского населения в услугах предприятий общественного питания нового формата;
- Повышение технического уровня существующего производства, освоение новых технологий, изменение ассортимента кулинарной продукции, а также достижение социальных эффектов.

Цель проекта:

Получение прибыли
Поддержание максимальной
производительности труда на
предприятии

Меню

Меню составлено согласно требованиям, применяемым к разработке документации предприятия питания указанного формата – демократичный ресторан. В перечне меню представлены фирменные блюда, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, мучные кондитерские изделия и напитки.

Ассортимент блюд достаточно разнообразен, отражает особенности национальной кухни мордвы.

Меню комплексного обеда демократичного ресторана

№	наименование	выход	цена
1	Салат с дичью	150	83-10
2	Похлебка по-мокшански	300/35	92-50
3	Овтонь лапа с гарниром	125/150	85-00
4	Кофе на молоке	200	28-80
5	Витушка по-эрзянски	125	31-20
6	Хлеб Мокшанский	50	1-60

Технологическая карта
фирменного блюда
«Овтонь лапа»
(перевод с мордовск. (мокш.)
«Медвежья лапа»)

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса гот. продукта, г	Масса на 10 порций г
1	2	3	4	5	6
1	Свинина (котлетное мясо)	65	55	45	550
2	Печень говяжья	45	37	24	370
3	Яйцо	1/4	10	8	100
4	Лук репчатый	12	10	5	50
5	Масло топленое	2	2	-	20
6	Мука пшеничная	7	7	-	70
7	Яйцо	1/4	10	8	100
8	Хлеб пшеничный	35	35	35	53
9	Масса полуфабриката		155		1550
10	Масло топленое	10	10		100
11	Выход			125	1250

Технологический процесс

Мясо свинины допускается к использованию только при наличии ветеринарного клейма, круглой формы подтверждающего что ветеринарное – санитарная экспертиза мяса проведена в полном объеме и продукт годен для приготовления без ограничений. Крупнокусковой полуфабрикат (котлетное мясо) зачищают. Для уменьшения бактериального загрязнения крупнокусковой полуфабрикат обмывают проточной водой и обсушивают, что препятствует размножению микробов.

Мясо свинины обмывают сначала теплой (25 – 35 С), а затем холодной (12 – 14С) водой. Подготовленные куски мяса нарезают, измельчают.

Говяжью печень, удаляют желчные протоки, промывают в проточной воде и снимают пленку. Измельчают.

Подготовленное мясо свинины и печень говяжью измельчают на мясорубке. Обработанный лук репчатый, шинкуют соломкой и пассируют на топленом масле, охлаждают.

Свинину, печень говяжью, яйцо, соль, перец черный молотый соединяют и тщательно перемешивают. Из приготовленной массы порционируют и формируют изделия в виде лепешки (по 1 шт. на порцию), панируют в муке, смачивают в яйце и панируют фигурной панировки (белый хлеб нарезанной соломкой), укладывают на подогретую сковороду с топленным маслом, нагретым до 150 – 160С, обжаривают - с двух сторон 3 - 5 минут с двух сторон до образования поджаристой корочки. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу или в режиме «конвекция» в конвекционном аппарате при температуре 250-280С в течении 4-6 мин. Рекомендуемые гарниры – каши рассыпчатые, овощи отварные, сложные гарниры. При отпуске «Овтонь лапа» поливают растопленным сливочным маслом. Декорируют зеленью, подают в тарелке столовой мелкой (диаметром 240 мм). Блюдо готовится по мере поступления заказа. Согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03, температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°С. Допустимый срок хранения блюда до реализации, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 составляет 2-3 часа при температуре хранения не ниже 65°С. Срок годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 составляет 24 час при температуре хранения (4+2)°С.

Органолептические показатели качества сложного горячего блюда «Овтонь лапа»

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Фигурная панировка золотистого цвета, равномерно прожарена.
Консистенция	Мягкая, нежная, сочная.
Цвет	Светло-коричневый, мясо темное
Вкус и запах	Запах свойственный печени с ароматом поджаренного хлеба и специй.

Производственная мощность проектируемого предприятия

Количество блюд, выпускаемое за день работы при полной загрузженности зала
-1074 блюд.

Количество посадочных мест в зале: 50

Перечень необходимого технологического оборудования

Механическое оборудование	Тепловое оборудование	Холодильное оборудование	Немеханическое оборудование
Мясорубка МИМ-80	Пароконвектомат ПКА-6-1/1ПМ	Шкаф холодильный ШХ – 0,4	Производственные столы типа СПСМ – 1,
Миксер планетарный	Плита электрическая 7865 Ozti	Секция – стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ – 3,	Ванны моечные типа ВМСМ
Слайсер ЕС	Фритюрница EF -4 L	Секция – стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ – 2	Стеллажи производственные типа СПП.
Комбайн кухонный Frix Air	Мармиты для первых блюд	Витрина- холодильник для готовой продукции	Подтоварники
Упаковщик вакуумный серия D7	Мармиты для вторых блюд	Витрина- холодильник для	