

«Скажи мне, что ты ешь, и я  
скажу тебе, кто ты»

«Повар, открывающий новое  
блюдо, приносит  
человечеству больше  
пользы, чем ученый,  
открывающий новую  
планету»

Брийя-Саварен  
«Физиология вкуса»

Основные принципы составления меню были сформулированы королевскими поварами Британской империи еще в восемнадцатом веке.

С тех пор классическое ресторанное меню содержит 15 позиций, в числе которых обязательно должны упоминаться холодные закуски, суп, горячие закуски, основное блюдо, сыр и десерт





Успех любого ресторана в большой степени зависит от  
-удачно разработанного меню  
-оформления  
-насколько легко читается гостем

# МЕНЮ называют визитной карточкой предприятия общественного питания



# Меню

*карта*  
**Десертная**

Специальное предложение

150/20	Террин ягодный	120р.
90	Мильфей	180р.
115/4	Тирамису классический	110р.
106	Семифредо медовый	100р.
147	Семифредо ванильный	120р.
160	Панацота с ягодами	160р.
140	Клубника под соусом "Сабайон"	160р.
260	Гаспачо из клубники	120р.

Кондитерские изделия

35р.	Пирожное "Картошка" с шоколадом	28р.
120р.	"Корзиночка" ягодо-йогуртовая	70р.
125р.	Торт "Два шоколада"	90р.
100/20/50	Штрудель вишневый (с мороженым)	120р.
100/20/50	Штрудель яблочный (с мороженым)	120р.
100/20/50	Штрудель с творогом и грушей (с мороженым)	120р.
100р.	Чизкейк "Клубничный"	110р.
100р.	Чизкейк "Мраморный"	110р.
100р.	Чизкейк "Нью-Йорк"	110р.
50р.	Чизкейк "Пирамида"	50р.
100р.	Чизкейк "Эстерхази"	70р.

*Belle*

- документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены).

# Требования к оформлению меню



меню выполняет в первую очередь функцию документа, что предполагает соблюдение определенных обязательных требований. Такие требования регламентируются Правилами оказания услуг общественного питания [4, п. 12].

# К НИМ ОТНОСЯТСЯ:

## ОТ ЗАКАТА ДО ЗАКАТА

### Холодные закуски

150/30/75гр.	<b>Рыбное ассорти</b> Угорь в соусе кабаки, сёмга слабосоленая и красная икра.	700руб.
180/60/30гр.	<b>Мясное ассорти</b> Запеченная буженина с чесноком, куриный рулет, фаршированный болгарским перцем и сыром, говяжий язык. Подается с хреном.	440руб.
100/55гр.	<b>Семга слабосоленая</b> Нежное филе норвежской семги с лимоном, сливочным маслом и зеленью.	350руб.
150/60/30гр.	<b>Сырная тарелка</b> Ассорти из сыров: «Мималет», «Эменталлер» и «Пармезан», гречские орехи, виноград, мёд.	360руб.
150/40гр.	<b>Креветочный коктейль</b> Креветки, салат «Айсберг» и ананас, заправленные соусом «Коктейль».	250руб.
75/75/30гр.	<b>Язык с хреном</b>	260руб.
75/75/30гр.	<b>Буженина с хреном</b>	220руб.
75/75/30гр.	<b>Куриный рулет с хреном</b>	190руб.
350гр.	<b>Овощная нарезка</b> Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис и зелень.	250руб.
360гр.	<b>Соленья</b> Традиционный набор из маринованных огурцов, помидоров, черемши, чеснока, квашеной капусты и молодых початков кукурузы.	280руб.
260гр.	<b>Закуска к водочке</b> Сало, сельдь, отварной картофель, корнишонг, жареный лучок, зеленый горошек.	250руб.
100/80/70гр.	<b>Сельдь с отварным картофелем</b> Филе сельди с отварным картофелем и кольцами красного лука.	260руб.
150/20/10гр.	<b>Маринованные грибы</b> Маринованные шампиньоны, заправленные оливковым маслом. Подается на листе салата с кольцами красного лука.	200руб.
150/40/20гр.	<b>Баклажаны фаршированные</b> Рулетки из баклажана, фаршированные брынзой, творогом, чесноком и кинзой.	250руб.
70гр.	<b>Оливки и маслины</b>	160руб.

РЫБНОЕ АССОРТИ



МЯСНОЕ АССОРТИ



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА



- фирменное наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о массе порций готовых блюд продукции общественного питания;
- является носителем рекламы



# Принципы составления меню:

- СОВМЕСТИМОСТЬ,
  - ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ,
  - ЭКОНОМИЧНОСТЬ,
  - БЕЗОПАСНОСТЬ,
  - ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ
- расположения блюд в меню.



# Последовательность расположения блюд в меню



это принцип,  
основанный на  
правилах  
включения  
закусок и блюд с  
учетом  
последовательнос  
ти их подачи

В меню включают следующие группы  
блюд:



холодные блюда  
и закуски



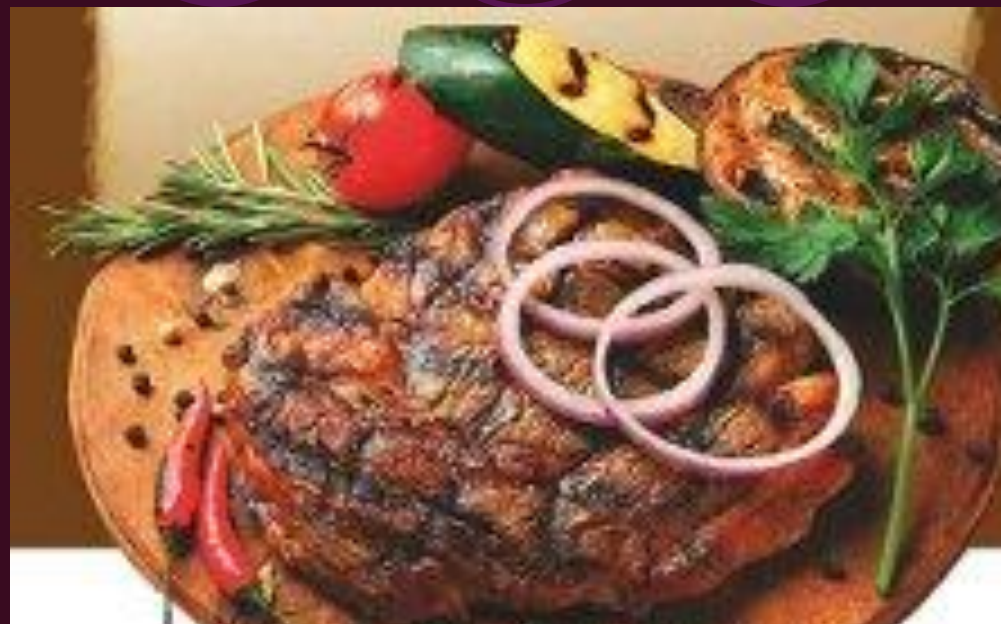
# Горячие закуски



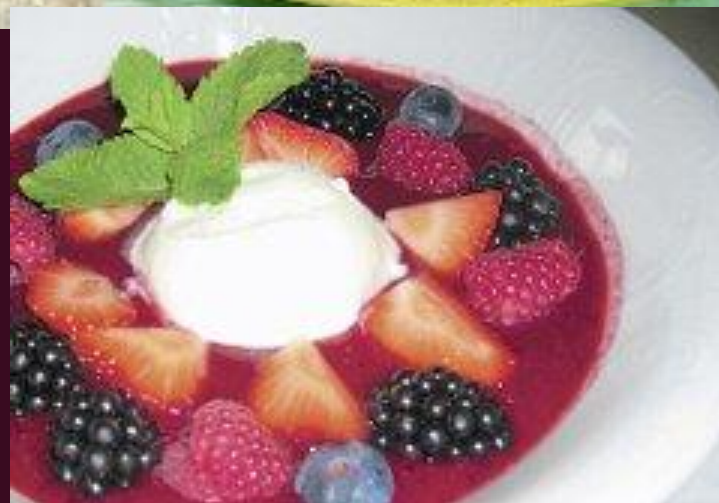
# СУПЫ



# вторые горячие блюда



# сладкие блюда



горячие и холодные напитки

мучные кулинарные и кондитерские изделия





# Последовательность расположения закусок и блюд в меню

- *Холодные блюда и закуски*
- *Горячие закуски*
- *Супы*
- *Рыбные горячие блюда*
- *Мясные горячие блюда*
- *Горячие блюда из домашней птицы и дичи*
- *Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные*
- *Блюда из яиц и творога*
- *Сладкие блюда* (Горячие Холодные Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе)
- *Горячие напитки* (Чай, кофе, какао, шоколад)
- *Холодные напитки собственного производства* (Из фруктов и ягод, Коктейли)
- *Мучные кулинарные и кондитерские изделия* (Пирожные в ассортименте, торты)
- *Хлеб* (Ржаной и пшеничный)

## Холодные блюда и закуски

### **Рыбные холодные блюда:**

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная  
Рыба малосолевая (семга, лососина с лимоном)

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная

Рыба фаршированная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

### **Рыбная гастрономия и закусочные консервы:**

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

### **Салаты рыбные**

### **Мясные холодные блюда и закуски:**

Мясо отварное, заливное

Мясо фаршированное

Мясо шпигованное

Мясо жареное

Мясная гастрономия

### **Салат мясной**

### **Домашняя птица и дичь холодные:**

Птица и дичь отварные

Птица заливная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

Салаты овощные

Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)



## Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные

Яичные и мучные

## *Супы*

*Рыбные горячие блюда*

*Мясные горячие блюда*

*Горячие блюда из домашней птицы и дичи*

*Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные*

*Блюда из яиц и творога*

*Сладкие блюда* (Горячие Холодные Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе)

*Горячие напитки* (Чай, кофе, какао, шоколад)

*Холодные напитки собственного производства* (Из фруктов и ягод, Коктейли)

*Мучные кулинарные и кондитерские изделия* (Пирожные в ассортименте, торты)

*Хлеб* (Ржаной и пшеничный)

# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

