СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ

Технология продукции общественного питания Сафьянова Л.В.





«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





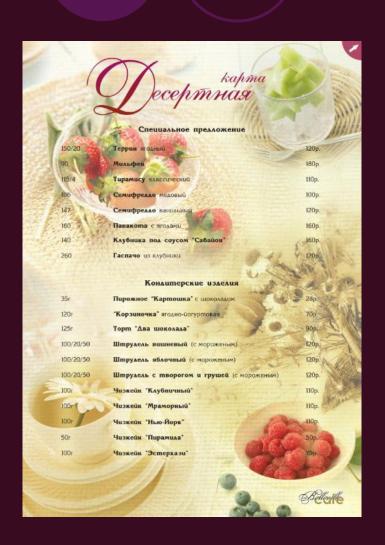
Успех любого ресторана в большой степени зависит от

- -удачно разработанного меню
- -оформления
- -насколько легко читается гостем

Меню называют визитной карточкой предприятия общественного питания



Меню



- 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



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

К ним относятся:

OT BAKATA ಿ DO BAKATA

	Холодные закуски	
150/30/75rp.	Рыбное ассорти Угорь в соусе кабаяки, сёмга слобосолёная и красная икра.	700руб.
180/60/30rp.	Мясное ассорти Запеченная буженина с чесноком, куриный рулет, форшированный болгарским перцем и сыром, говяжий язык. Подаётся с хреном.	440руб.
100/55rp.	Семга слабосолёная Нежное филе норвежской сёмги с лимоном, сливочным маслом и зеленью.	350руб.
150/60/30rp.	Сырная тарелка Ассорти из сыров: «Мимолет», «Эменталлер» и «Пармезан», грецкие орехи, виноград, мёд	360руб.
150/40rp.	Креветочный коктейль Креветки, салат «Айсберг» и ананас, заправленные соусом «Коктейль».	250руб.
75/75/30rp.	Язык с хреном	260руб.
75/75/30rp.	Буженина с хреном	220руб.
75/75/30rp.	Куриный рулет с хреном	190руб.
350rp.	Овощная нарезка Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис и зелень.	250руб.
360rp.	Соленья Традиционный набор из маричовачных огурцов, помидоров, черемши, чеснока, квашенной капусты и молодых початков кукурузы.	280руб.
260rp.	Закуска к водочке Сало, сельдь, отворной кортофель, корнишоны, жареный лучок, зеленый горошек	250руб.
100/80/70rp.	Сельдь с отварным картофелем Филе сельди с отварным картофелем и кольцами красного лука.	260руб.
150/20/10rp.	Маринованные грибы Мариновачные шампиньоны, заправленные оливковым маслом. Подвотся на листе сапата с кольцами красного лука.	200руб.
150/40/20rp.	Баклажаны фаршированные Рулетики из баклажана, фаршированные брынзой, творогом, чесноком и кинзой.	250руб.
70rp.	Оливки и маслины	160руб.

РЫБНОЕ АССОРТИ







- 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:



Горячие закуски



супы









вторые горячие блюда





сладкие блюда



горячие и холодные напитки

мучные кулинарные и конлитерские излелия



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

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

Рыбные холодные блюда:

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)



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!

