

Кафе «Paradise»

Выполнили:
Студенты ОП-251
Алексеев Павел и Тляшев Руслан

Концепция кафе «Paradise»

- 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 «Paradise»

- 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 «Paradise»



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 блюд

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



Спасибо за внимание

