

Ахметвалеев Роберт Сагитович

Совершенствование технологии и
расширение ассортимента холодных
закусок из креветок на вынос для
закусочной (на примере ИП Гатин А.Р.)

Дипломный руководитель:
Юнусова Э.Ф. преподаватель.

Цель – совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных закусок из креветок на вынос для закусочной

задачи:

1. изучить ассортимент блюд холодного цеха для закусочной на примере ИП Гатин А.Р.;
2. рассмотреть организацию работы холодного цеха, усовершенствование технологий приготовления холодных закусок для закусочной ИП Гатин А.Р.;
3. разработать рецептуры новых холодных закусок из креветок на вынос;
4. описание и проектирование холодного цеха для закусочной ИП Гатин А.Р.

Меню

№	Наименование	Вес	Цена
Салаты		граммы	рубли
1	Салат «Новинка» (папоротник, яйцо)	1/100	45
2	Винегрет	1/100	45
3	Сельдь с луком	50/10/5/20	45
4	Свекла под майонезом	1/100	45
6	Салат «Мимоза»	1/100	55
7	Сельдь под шубой	1/100	55
Вторые блюда			
1	Азу по-татарски	1/250/2	95
2	Капуста тушёная с мясом	1/250	90
3	Тефтели	1/115/75	80
4	Кета по-мончегорски	1/120	85
5	Котлеты рыбные	1/100	80
7	Плов	1/250	95
8	Шницель куриный	1/100	85
9	Бифштекс с яйцом	1/100/40	95
10	Отбивная куриная в сухарях	1/100	90
Гарнир			
1	Пюре картофельное	1/150	40
2	Гречка	1/150	35
3	Рожки	1/150	35
4	Рис	1/150	35
Соусы			
1	Соус красный, основной	1/30	10
2	Майонез	1/30	10
3	Масло сливочное	1/30	10
Мучные изделия			
1	Сосиска в тесте	1/75	35
2	Булочка с изюмом	1/80	30
3	Булочка к чаю	1/80	25
4	Хлеб	1	3

Оснащенность закуской ИП Гатин А.Р.

наименование оборудования	марка, тип	количес тво	длин а	ширин а	высота	площ адь едини цы обору дован ия	площ адь, занят ая обору дован ием
Раковина	-	1	500	500	-	250	250
Ванна моечная с 1 отделением	BC 10	1	1000	1000	1030...9 30	1000	1000
Производственны й стол	СЦ 211-806	4	800	600	850...870	480	1920
Стеллаж передвижной	СПП	1	1050	630	2000	661,50	661,50
Эл. Плита	ПКЭ-4КВ	1	1550	1850	860	2,865	2,865
Шкаф холодильный	СН -0,15	1	800	760	1940	0,61	0,61
Привод универсальный	П-П	1	700	700	900	0,490	0,490
Печь электрическая для пиццы	Abat ПЭП-6-01 с крышей	1	1365	1035	325	1,412	1,412

Оснащенность холодного цеха закусочной ИП Гатин А.Р.

наименование оборудования	марка, тип	кол ичес тво	длин а	ширин а	высота	площ адь едини цы обору дован ия	площ адь, занят ая обору дован ием
Раковина	-	1	500	500	-	250	250
Ванна моечная с 1 отделением	ВС 10	1	1000	1000	1030...9 30	1000	1000
Производственн ый стол	СЦ 211-806	4	800	600	850...87 0	480	1920
Шкаф холодильный	СН -0,15	1	800	760	1940	0,61	0,61
Привод универсальный	П-П	1	700	700	900	0,490	0,490
Итого:							3,27

Схема №1 Оснащенность закуской ИП Гатин А.Р.

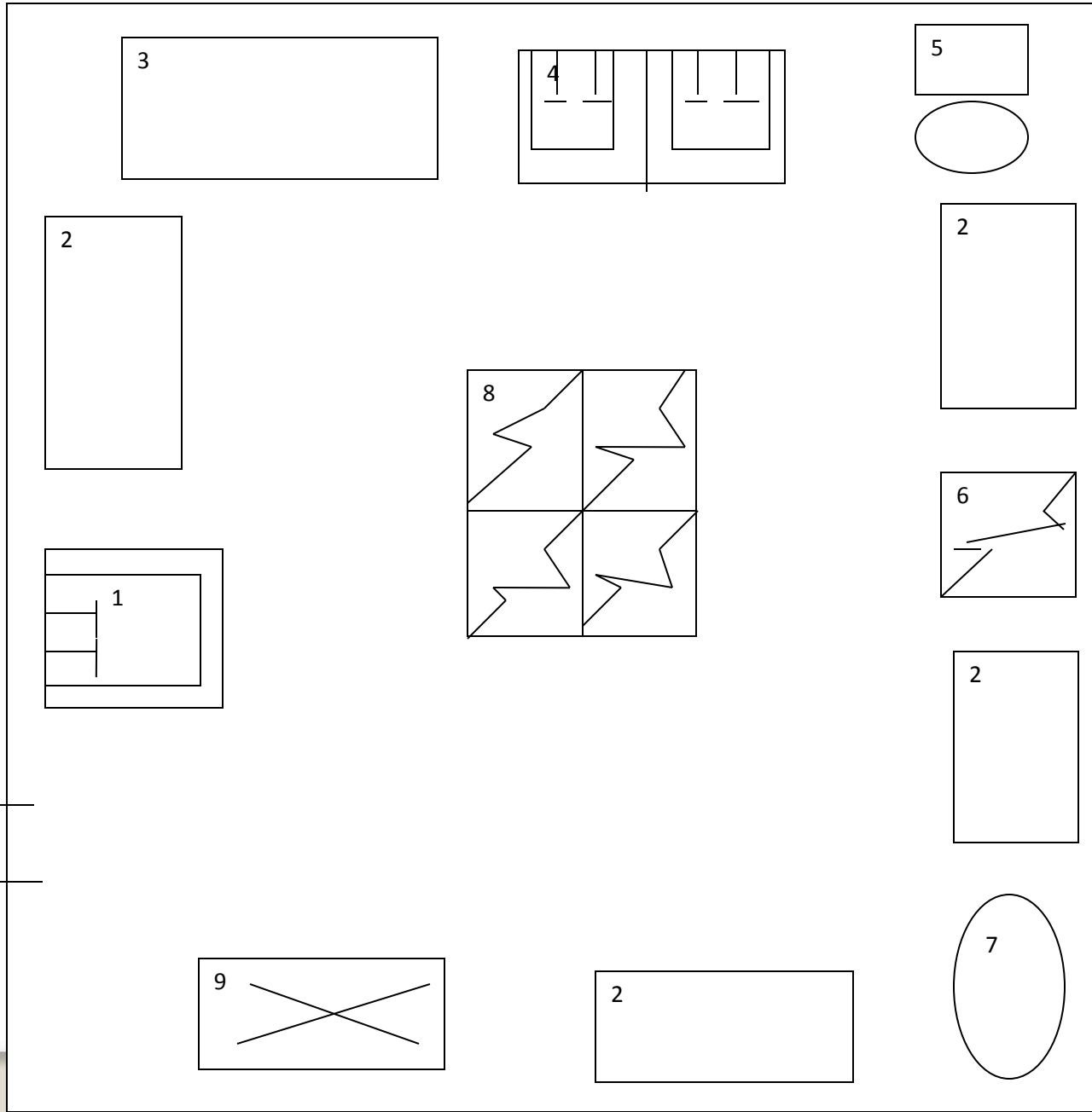
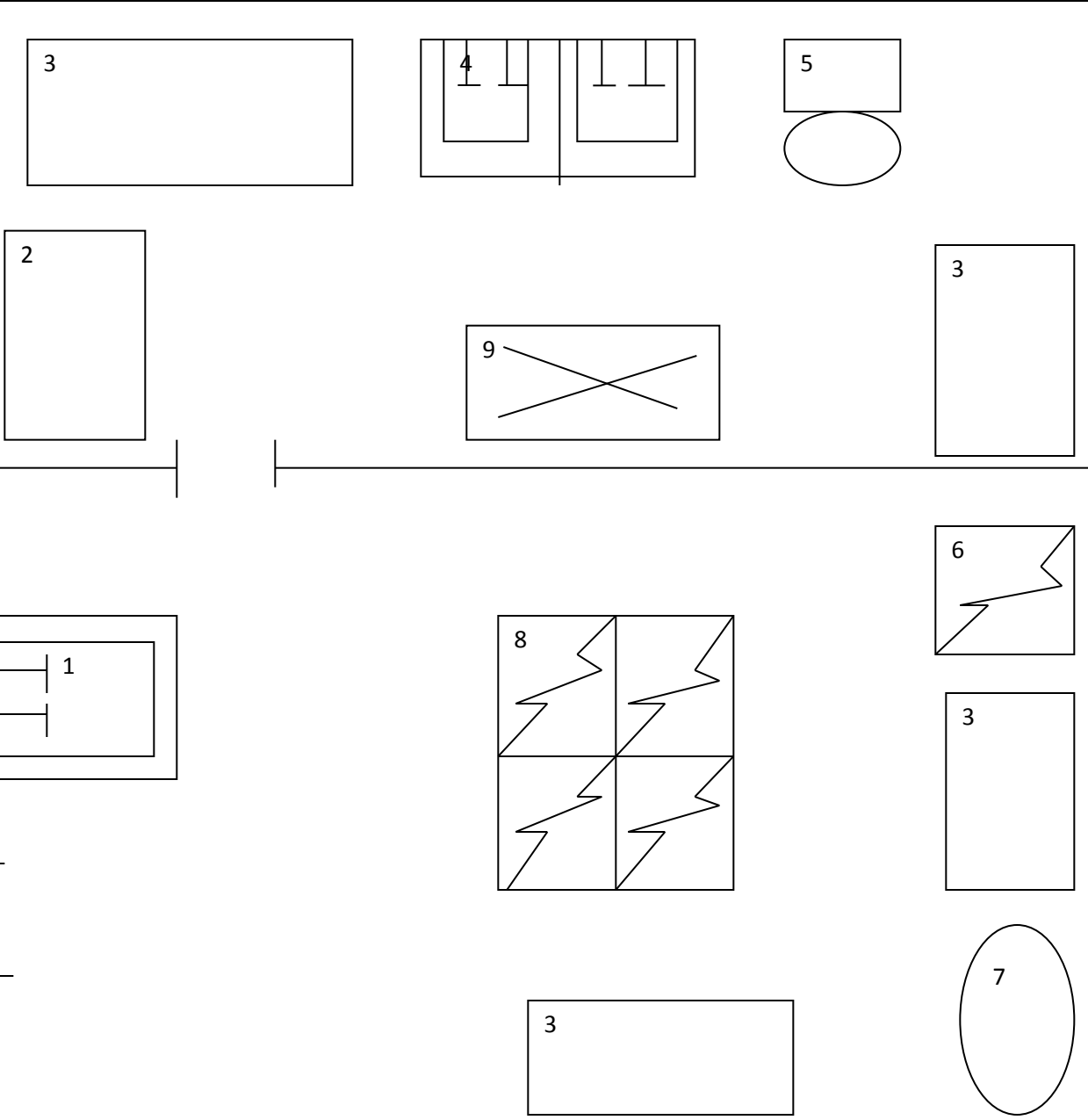


Схема №2 Оснащенность холодного цеха закусочной ИП Гатин А.Р.



**Новые разработанные холодные закуски на вынос для
закусочной на примере ИП Гатин А.Р.**

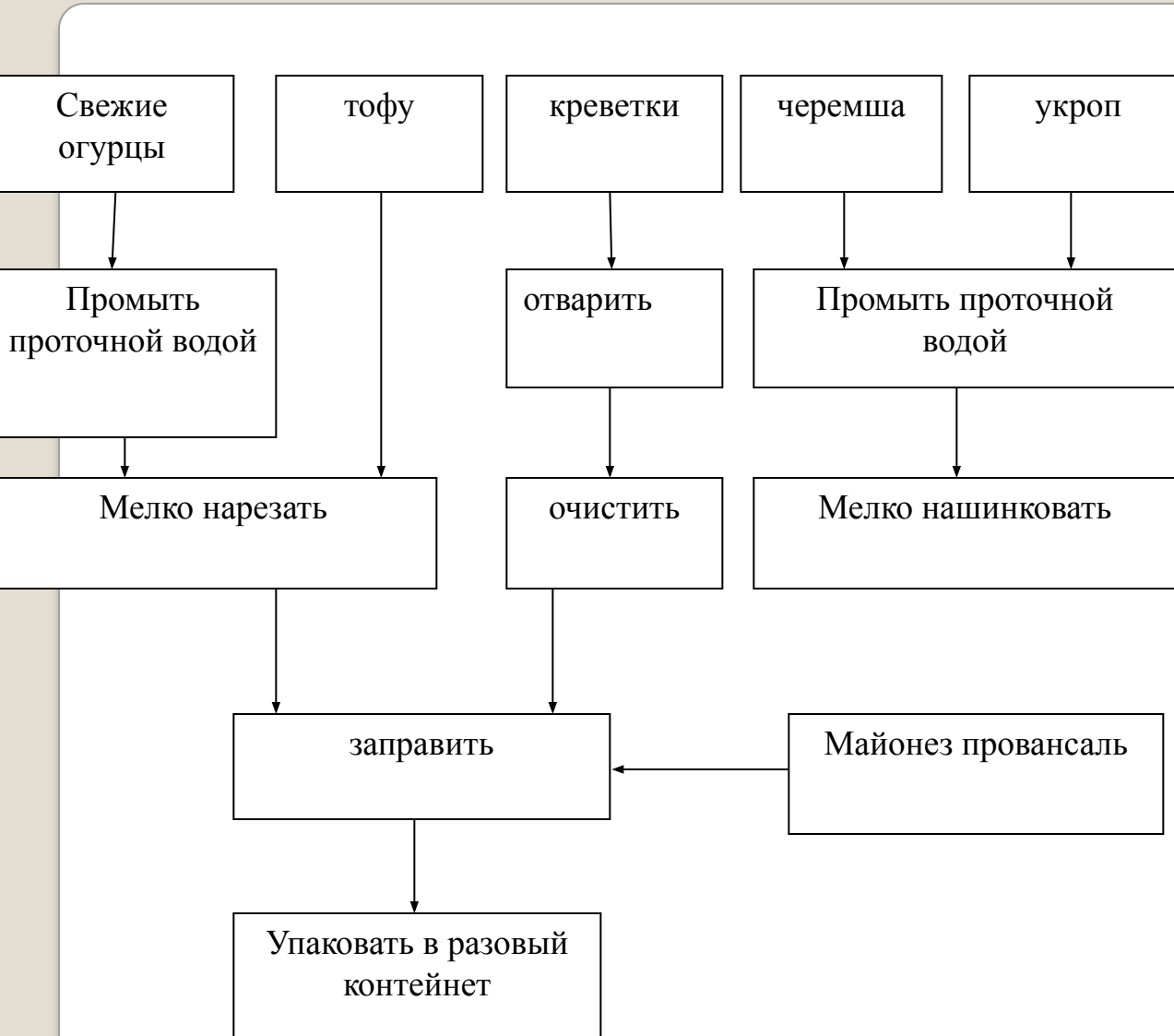
- Панцанелла с креветками;**
- Веррины с козьим сыром и креветками;**
- Салат из тофу с черемшой и креветками.**



Аппаратно-технологическая схема приготовления: «Веррины с козьим сыром и креветками»



Аппаратно-технологическая схема приготовления: «Салат из тофу с черемшой и креветками»



ВЫВОДЫ:

1. изучен ассортимент блюд холодного цеха в закусочной ИП Гатин А.Р.;
2. рассмотрена организация работы холодного цеха, усовершенствованы технологии приготовления холодных закусок из креветок на вынос для закусочной;
3. разработаны рецептуры холодных закусок из креветок;
4. описан холодный цех в закусочной ИП Гатин А.Р.

Ахметвалеев Роберт Сагитович

Совершенствование технологии и
расширение ассортимента холодных
закусок из креветок на вынос для
закусочной (на примере ИП Гатин А.Р.)

Дипломный руководитель:
Юнусова Э.Ф. преподаватель.