

Дипломная работа по теме:

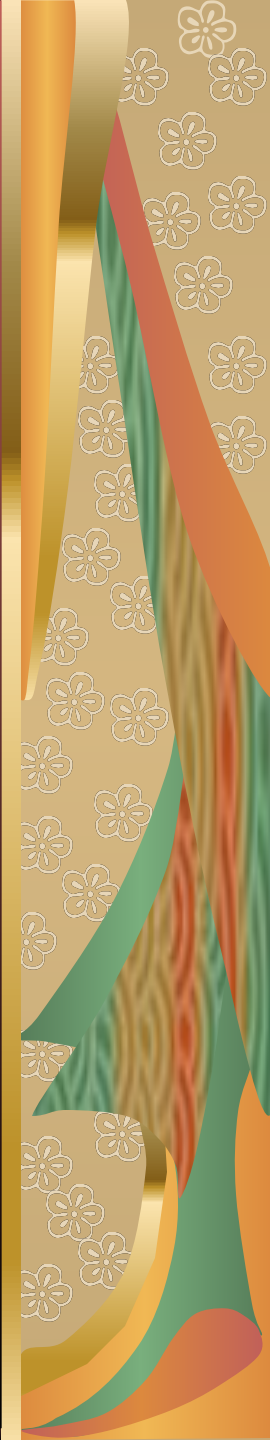
**«Совершенствование технологии и
расширения ассортимента соусов»**

Выполнила:

студентка группы 4АТЗ

Заочной формы обучения

Чешигина Анна Дмитриевна



Когда речь идет о мясном блюде, пасте или десерте, соус становится желанным дополнением для любого кулинарного изыска, а во многих случаях настоящей изюминкой самого блюда. Недаром существует мнение, что уровень ресторана определяется вкусовыми качествами подаваемых соусов. Приготовление соусов это безграничное поле для творчества и импровизации. Можно смело сказать, что соус это главное в блюде.

Актуальность выбранной темы

заключается в том, сейчас гости ресторанов, особенно те, кто привык часто питаться вне дома, насытились стандартными гастрономическими решениями. Это касается как блюд в целом, так и соусов, как их важной составляющей. Соевым соусом или кетчупом никого не удивить. Так что, можно сказать, на сегодняшний день сильна тенденция к созданию авторских предложений. Гостям интересно что-то новое и неизбитое. Рестораны они посещают именно для того, чтобы открыть оригинальные вкусовые сочетания в необычной подаче. А сделать каждое блюдо неповторимым помогают зачастую именно соусы



Целью дипломной работы - является изучение новых технологии и ассортимента соусов.

Задачами дипломной работы в связи с поставленной целью являются:

- ❖ дать товароведно-технологическая характеристика сырья для приготовления соусов.
- ❖ изучить технологический процессы при приготовлении соусов
- ❖ дать характеристику кафе;
- ❖ рассмотреть организацию работы производства кафе;
- ❖ произвести экономический анализ работы кафе;
- ❖ изучить спрос и ассортимент кафе;
- ❖ предложить и разработать ассортимент соусов;



Дипломная работа состоит из 2 глав:

В первой части дипломной работы рассмотрены теоретические основы технологии приготовления соусов и их ассортимент
Во второй части произведен анализ организации работы на примере кафе "Шафран"

В теоретической части дипломной работы были рассмотрены следующие вопросы:

Товароведно-технологическая характеристика сырья используемого при приготовлении соусов

Основными продуктами при приготовлении соусов являются :

- ◆ Сливочное масло
- ◆ Мука
- ◆ Яйца
- ◆ Сливки
- ◆ Сыр
- ◆ Специи
- ◆ Лимон
- ◆ Вино
- ◆ Бульоны



Для приготовления соусов используется следующее оборудование

- ❖ Венчики, лопатки и ложки
- ❖ Блендер
- ❖ Ручной электрический миксер
- ❖ Сита
- ❖ Кастрюли и сковородки
- ❖ Весы
- ❖ Мерные ложки и стаканы
- ❖ Кулинарный термометр



Для приготовления соусов используются такие техники приготовления, как:

- ❖ взбивание венчиком
- ❖ взбивание блендером
- ❖ загущение соусов
- ❖ уваривание соусов
- ❖ обогащение соусов
- ❖ процеживание соусов



В практической части были рассмотрены следующие

- дана характеристика кафе вопросы:

Объектом дипломной работы является кафе "Шафран".

В кафе три зала, каждый по 20 посадочных мест

- в летний период работает летняя веранда на 20 посадочных мест

Кафе "Шафран" удачно расположено в самом центре города Рыбинска, в его исторической части, рядом находится Волжский парк и многие другие достопримечательности города.

Кафе располагается на первом этаже двухэтажного жилого дома. Рядом находится отель, магазины и офисы. Основной контингент посетителей это жители и гости города, средний возраст от 20 до 45 лет.

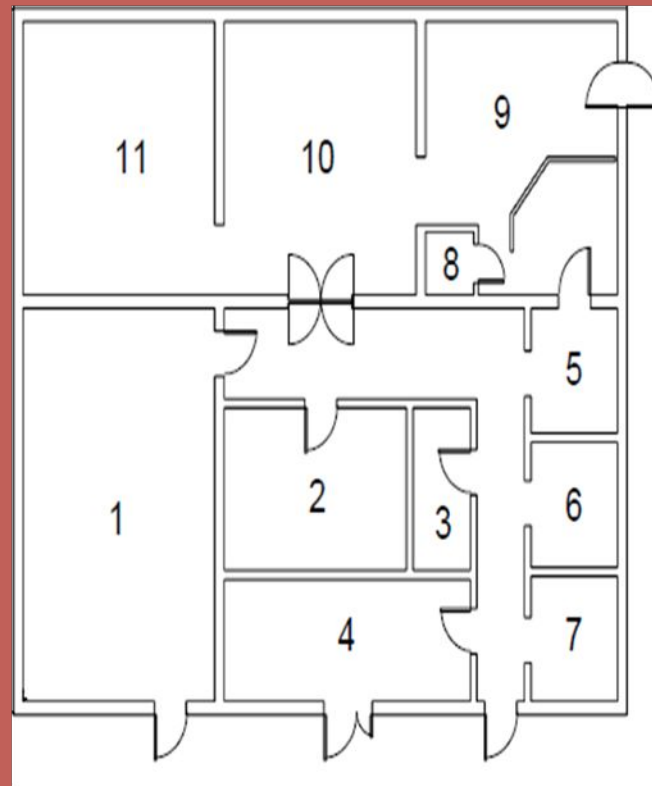
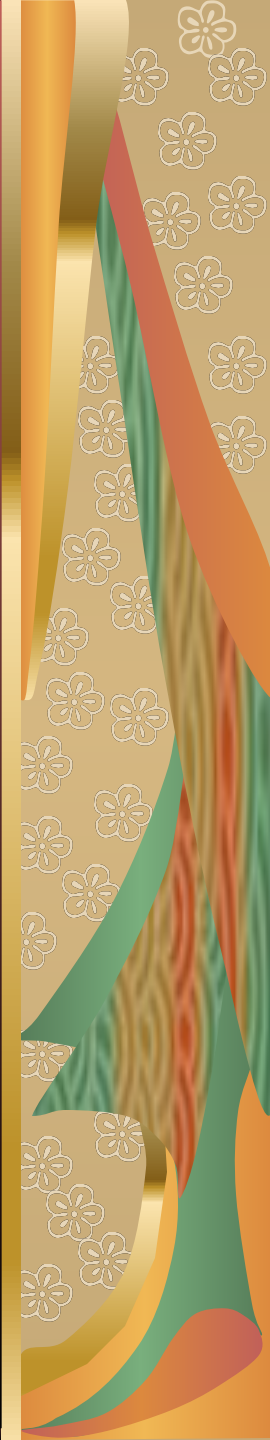


Схема функциональных групп помещений кафе "Шафран"

- ◆ Адрес: Россия, Рыбинск, ул. Пушкина, д.2
- ◆ Время работы : с понедельника по субботу - с 8:00 до 23:00 часов, в воскресенье - с 10.00 до 23.00 часов.
- ◆ Кухня: европейская
- ◆ Форма обслуживания: комбинированная (с помощью официантов и барменов)
- ◆ Организационно-правовая форма ИП Лаушкин И.М.
- ◆ Штат кафе "Шафран" составляет 24 человека.
- ◆ Интерьер

Кафе "Шафран" это амбициозное кафе, рассчитанное на людей, которые любят качественный сервис и уютную обстановку. Интерьер кафе Шафран достаточно оригинально оформлен. Дизайнеры умело воспользовались тем, что кафе находится в старом здании - внутренняя отделка стен отсутствует, и взору представляется красный кирпич почти в своем первозданном виде. Второй зал слегка стилизован под египетские мотивы, а третий под мультфильм «Ёжик в тумане» . Так что про кафе можно смело сказать, что у него действительно есть свой стиль.



**Кафе "Шафран" является доготовочным предприятием, работающим на полуфабрикатах.
в кафе организованы следующие цеха:**



На производстве работает 10 человек. Руководит работой цехов шеф-повар

Экономический анализ

В дипломной работе проведен экономического анализ работы кафе. В среднем товарооборот в месяц составляет 2 100 000 рублей. Перепад товарооборота по месяцам не существенный. Наценка в кафе используется в среднем 200%. Издержки обращения составляют примерно 20% от товарооборота. Сумма прочих расходов и доходов в кафе не существенна. Общество применяет упрощенную систему налогообложения и применяет ставку 10%. В целом можно отметить, что кафе "Шафран" работает стабильно, рентабельность в среднем составляет 40% чистой прибыли к товарообороту.

классификация и виды соусов

По способу приготовления соусы делятся на шесть групп:

- ◆ 1. Горячие соусы
- ◆ 2. Холодные соусы
- ◆ 3. Сладкие соусы
- ◆ 4. Сиропы
- ◆ 5. Салатные заправки
- ◆ 6. Смеси и пасты

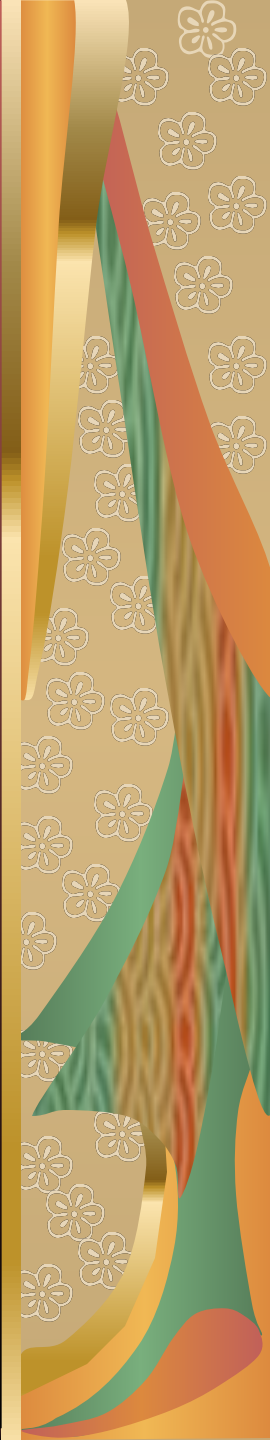
Горячие соусы делятся на подгруппы:

1. Соусы на мясном бульоне
2. Соусы на рыбном бульоне
3. Соусы на грибном бульоне
4. Молочные соусы
5. Сметанные соусы
6. Яично-масляные соусы
7. Соусы общего назначения
8. Соусы к мясу, птице, дичи
9. Соусы к рыбе
10. Соусы к овощным и крупяным блюдам

Классификация соусов по содержанию

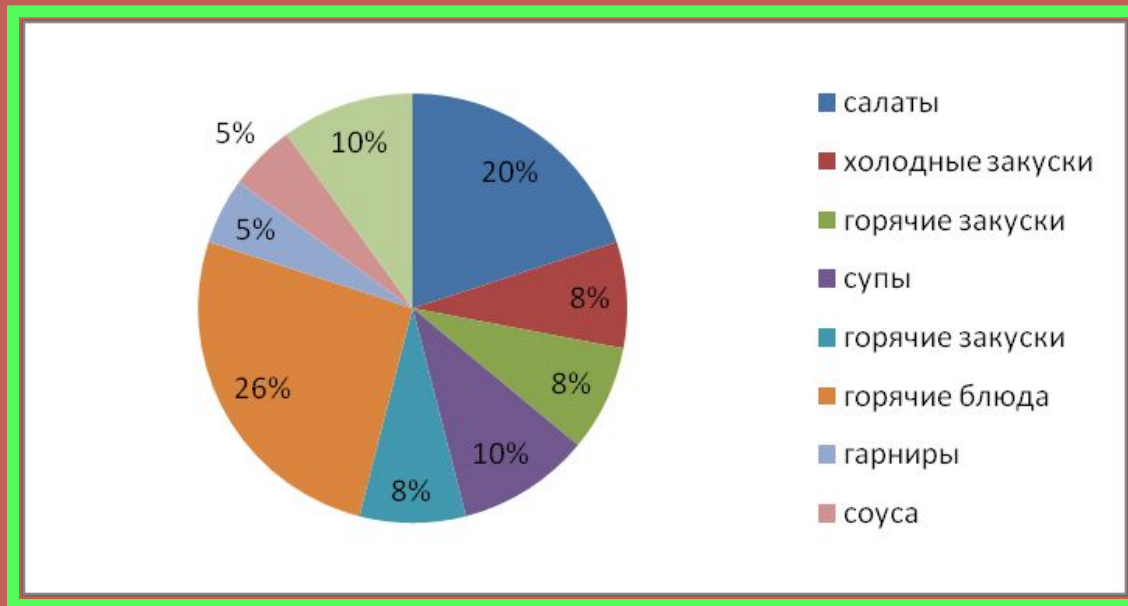
В начале 20-го века знаменитый повар и теоретик кулинарии Огюст Эскофье, прозванный "королем поваров и поваром королей", создал свою классификацию соусов французской кухни, принятую и по сей день. Он разделил все соусы на пять семей, каждая из которых базируется на основном (или "материнском") соусе .

- ◆ бешамель,
- ◆ велют,
- ◆ эспаньоль (испанский соус),
- ◆ голландский соус
- ◆ томатный соус



Разработка ассортимента новых блюд в кафе "Шафран"

В ходе дипломной был изучен ассортимент соусов в кафе "Шафран" установлено, что в кафе не большой ассортимент соусов, в основном это классические соусы, например соус "Цезарь" с анчоусами и каперсами, соус "Песто", сырный соус, брусничный соус



Анализ продажи блюд в кафе "Шафран" по видам в % представлен в схеме

По итогам анализа установлено, что в кафе можно ввести более широкий ассортимент соусов. Например:

❖ **Технология — эспума (espuma, по-испански «пена»)**

Техника взбивания соусов или десертов до пенного состояния придумал Адриа ФЕРРАН, владелец мишленовского ресторана.

Для применения данной техники и подачи соусов по данной технологии необходимо будет приобрести оборудование кухонный сифон.

С помощью него можно сделать оригинальную подачу соусов к блюдам и не только их.

Например, Медальоны из телятины с картофельным гратеном грибным соусом-пенкой



Рецепт представлен в Приложении 2

❖ Сейчас в моде низкокалорийные соусы — овощные, ягодные и масляные. Они прекрасно дополняют блюда, при этом не только отличаются богатым вкусом, но и вписываются в концепцию правильного питания. Примером такого низкокалорийного соуса является соус кули. Соусы кули-легкие, нежные и ароматные. Они хороши как в зимний так и в летний период. Например:

- Кули из лука-поррея с шафраном и укропом
- Кули из спаржи

Данные соусы прекрасно подойдут к летнему меню.

Их можно подать к жареной рыбе например к камбале и к овощной лазанье.



Рецепт представлен в Приложении 3

❖ Алкогольные соусы

- Водочный соус («Кровавая Мэри»)
- Ромовый соус
- Винный соус (на основе Кагора)
- Пивной соус
- Коньячный соус
- Соус Джек Дениэлс

Алкогольные соусы прекрасно подойдут к любому мясу и придадут блюду неповторимый вкус. Можно даже разработать специальное меню, например: "Меню для настоящих мужчин!".



Рецепт соусов представлен в Приложении 4

❖ Интересные рецепты соусов от мировых шеф-поваров

- Соус сотерн с фисташками - Соус прекрасно подойдет к жареному морскому языку или другой рыбе.

Рецепт представлен в Приложении 5

- Охотничий соус- Соус прекрасно подойдет к с телятине и курице
- Рецепт представлен в Приложении 6
- Луковый чатни с зелеными яблоками - Соус прекрасно подойдет к сырной тарелке или запеченной свинине.

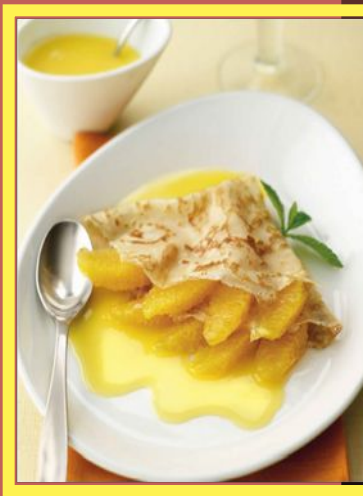
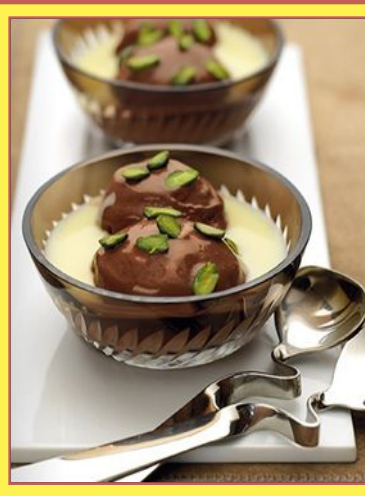
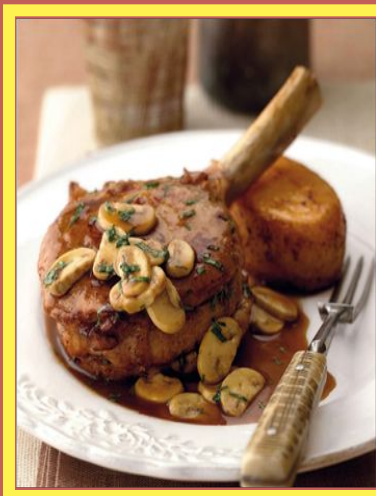
Рецепт представлен в Приложении 7

- Соус из белого шоколада с мятой - Соус можно подать с шоколадным мороженым как отдельный десерт.

Рецепт представлен в Приложении 8

- Мясляно-апельсиновый соус - Соус можно подать с блинчиками или шарлоткой и украсить апельсином.

Рецепт представлен в Приложении 9



ТТК предложенные блюда представлены в Приложении 10

В заключении дипломной работы можно сделать вывод, что «Соус - не блюдо, соус - инструмент, некогда один из самых важных для повара, ныне реже используемый, но все же сохраняющий свое значение "создателя" или "регулятора" вкуса блюда.

Умелое приготовление и применение соуса значительно обогащает кухню в целом.

Во-первых, соусы делают еду более привлекательной по виду, приятной по консистенции, вкусу и аромату.

Во-вторых, помогают разнообразить ассортимент блюд из одного и того же сырья.

И, наконец, в-третьих, употребление соусов-приправ облегчает и убыстряет приготовление разнообразных блюд при одной и той же основе.

В целом, проведенные исследования и предложенные пути расширения ассортимента соусов в кафе "Шафран" дают возможность улучшить работу кафе, что приведет к увеличению прибыли.

Таким образом, можно сделать вывод, что задачи решены в полном объеме и цель дипломной работы достигнута.

Доклад окончен спасибо за внимание!

