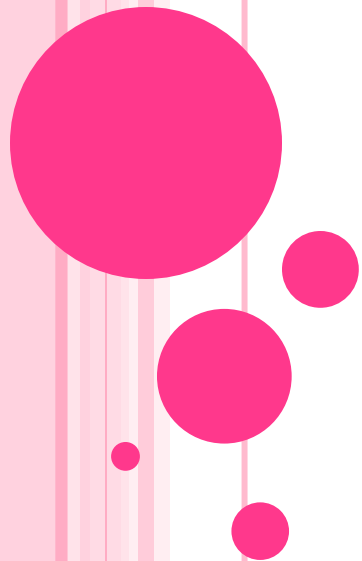


ГОУ ТК №14  
Факультет Ресторанного бизнеса  
Мурманский проезд, дом 12



Презентацию выполнила студентка группы 2-22

*Дворникова Маргарита Сергеевна*

Мастер производственного обучения – *Анисимова Галина Ивановна*

Преподаватель кулинарии – *Измайлова Тамара Михайловна*



Я ПРОХОДИЛА ПРАКТИКУ В РЕСТОРАНЕ  
«МАМИНА ПАСТА»

★ Адрес: Спиридоньевский переулок дом 12\9

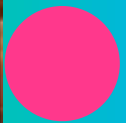
★ ПРОЕЗД ст.м. «Пушкинская» выход к театру Станиславскому с ул.Тверская,  
ПОВОРОТ В ПЕРВУЮ АРКУ

★ ТЕЛЕФОН: 8-495-64-880-64



# ВЕРХНИЙ ЗАЛ

## 74 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ



# Нижний зал 20 посадочных мест





# Горячий цех



# ОБОРУДОВАНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Гриль  
«tecninox»

Параконвектор  
«Electrolux»



# Холодный цех





Весы  
«CAS»



## ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

Холодильник  
«GASTRO»



Сластер  
«VEMA»



# Меню



## ВИНЕГРЕТ

### САЛАТ «БОЯРСКИЙ»

отварной картофель, маринованные опята, зеленый лук, чеснок

### САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

капуста, болгарский перец, клюква, зелень

### САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

помидоры, огурцы, сыр «Фета», маслины

### САЛАТ «ЗАРЕБЖАН»

баклажаны, морковь, болгарский перец

### САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ СО ШПИНАТОМ

### САЛАТ ИЗ МИНИ-КАЛЬМАРОВ

с яблоком, зеленым горошком, луком и майонезом

### САЛАТ «ИРЛАНДСКИЙ»

отварная и копченая телятина, салат, гренки из черного хлеба

### САЛАТ «МИМОЗА»

натуральный лосось, морковь, сыр, майонез, яйцо

### САЛАТ «СВЕКЛА С ЧЕРНОСЛИВОМ»

без чеснока, на выбор:

с оливковым маслом или майонезом

### САЛАТ «ВЕРОНА»

отварная телятина, сыр, шампиньоны, маринованные огурцы, майонез

### САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

с курицей

### САЛАТ «КАЛЯРИ»

овощи гриль, подвяленные томаты, песто из базилика

### САЛАТ «СПОЛЕТО»

крабовое мясо, красная фасоль, китайская капуста, болгарский перец, майонез

### САЛАТ «РИО»

фасоль красная, корнишоны, кукуруза, шампиньоны, перец болгарский, масло оливковое

### ТОСКАНСКИЙ САЛАТ

с куриной грудкой и свежей морковью

### СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

### БАКЛАЖАНЫ ПО-БАКИНСКИ

запеченные баклажаны, помидоры, зелень, чеснок

### МАМИНА СЕЛЁДОЧКА

### СЕЛЬДЬ В ЛУКОВОМ СОУСЕ

### ПАШТЕТ КУРИНЫЙ

### ПИРАМИДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

обжаренные баклажаны, помидоры, сыр, майонез и чеснок

### ПЕРЕЦ «ТАПАС»

### ЛОБИО

### ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ

### БЛИНЧИКИ С ВИШНЕЙ

### БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

### БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

### БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО ТВОРОГА

с изюмом и курагой

### КУЛЕБЯКА МЯСНАЯ

### КУЛЕБЯКА С КАПУСТОЙ

### ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГРИБАМИ

### ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

### «ГРАНД-ШЕФ»

телятина, зеленая фасоль, шампиньоны, болгарский перец

### КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### МАМИНЫ ФРИКАДЕЛЬКИ

от ресторана «МАМИНА ПАСТА»

### ЗАПЕКАНКА ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ

из пасты, с телятиной и овощами

### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

маринованные в горчице и мёде

### КУРИНОЕ ФИЛЕ «НЕАПОЛИТАНО»

### КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

### КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ

по старинному бабушкиному рецепту

### КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ из сёмги и судака

### КАША ГРЕЧНЕВАЯ с грибами

### ПОСТНЫЙ ПЛОВ с шафраном

### ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА

в кляре

## РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЯЙЦОМ

### СВИНАЯ КОРЕЙКА

### ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ

### ЗАПЕКАНКА ИЗ БРОККОЛИ

### КУРИЦА В ЛУКОВОМ СОУСЕ

### КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

### РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ с грибами и сыром

### СУДАК В КЛЯРЕ

### МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с зеленью

### МОРС ИЗ КЛЮКВЫ

собственного приготовления

## ПИЦЦА

### «МАРГАРИТА»

GOODMAN говядина (рибай), рукола, моцарелла

### «ПЕППЕРОНИ»

с шампиньонами

### «КВАТРО ФОРМАДЖИ»

моцарелла, горгондзола, пармиджано реджано, козий сыр

### «ДИ ПОМОДОРО»

закрытая пицца с подвяленными томатами, шампиньонами и беконом

### «ПОРЧИНИ»

с белыми грибами, сыром моцарелла

и сливочным соусом

## ДЕСЕРТЫ

### ТИРАМИСУ

### ПАННА КОТТА

### и другие десерты собственного приготовления

## БАГЕТЫ СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ

## Блюда на заказ

### САЛАТ «ВЕСНА»

редис, огурцы, зеленый лук

### САЛАТ «ДАЙКОН»

телятина, редька, грецкий орех, обжаренный лук, майонез

### САЛАТ «МОНАСТЫРСКИЙ»

вариант «Столичного» салата с грибами вместо курицы

### САЛАТ «ОСЕНЬ»

телятина, редька, морковь, корень сельдерея

и заправка из соевого соуса и бальзамического уксуса

### САЛАТ «РИМСКИЙ»

манго, помидоры, огурцы, лук

### САЛАТ «ТРОПИКАНО»

куриная грудка, ананасы, сушеные помидоры

### ОСНОВА ДЛЯ ОКРОШКИ

### РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

### СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

### СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

с яблоком, маслом, луком

### ФОРШМАК

сельдь, масло, сыр «Виола»

### ШЛЯПКИ ГРИБОВ ФАРШИРОВАННЫЕ

### КАПУСТА ЦВЕТНАЯ

в панировке

### ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

### ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ

с яйцом и грецкими орехами

### БЛИНЧИКИ

### БУЖЕНИНА

шпигованная морковью и чесноком

### КУЛЕБЯКА С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ

### РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с грецкими орехами, майонезом, чесноком

### ПОРОСЁНОК

фаршированный гречневой кашей и грибами

### РОСТБИФ

### ТЕЛЯТИНА С ВИШНЕЙ

УТКА, фаршированная фруктами

### ГУСЬ

в апельсиновой глазури

### ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

### КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

### КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ ПО-ЕВРЕЙСКИ

КАРП, запеченный с сыром и белым вином

### СУДАК

запеченный с овощами и грибами

### ПИРОГИ:

с капустой / с судаком и капустой / с яблоками и клюквой / пирог с яблоками и лимонной цедрой / пирог с капустой / пирог с мясом / пирог вишней

Паста с фрикадельками



Баклажаны с сыром Фета

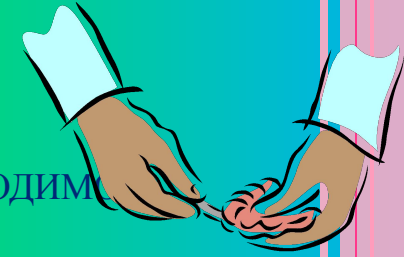


Овощной салат



Паста с морепродуктами





При приготовлении проверочной работы за 1 полугодие, необходимо соблюдать следующие правила:

1. Волосы убрать под головной убор, в карманах не держать булавок, часов, колец, зеркал, рукава подвернуть до локтя или застегнуть у кистей рук. Нельзя закалывать булавками и иголками санитарную одежду, в карманах держать стеклянные и острые предметы.
2. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности.
3. Запрещается работать на машинах, устройство которых мне не известно.
4. При работе ножом, будь внимателен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
5. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.



## РАССОЛЬНИК «ДОМАШНИЙ» НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Набор продуктов	Брутто	Нетто
Капуста Свежая	100	80
Картофель	240	180
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	80	60
Сельдерей (корень)	29	20
Лук-репчатый	48	40
Лук-порей	53	40
Огурцы солёные	67	60
Маргарин столовый	20	20
Бульон или вода	750	750
Выход	-	1000

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАССОЛЬНИКА «ДОМАШНЕГО»

Бульон



Капусту  
соломкой



Картофель  
брусочком



Пассированные  
овощи



Кладём  
припущенные  
огурцы



# Приготовление куриного бульона

1. Курицу заливаем холодной водой, доводим до кипения, снимаем пену, через 1 час кладём слегка подпеченные коренья и лук. Готовое мясо вынимаем, бульон процеживаем.



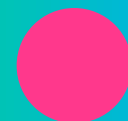
КАРТОФЕЛЬ ЧИСТИМ, НАРЕЗАЕМ БРУСОЧКАМИ. ДЛИНА-4-5  
СМ. СЕЧЕНИЕ-0,7





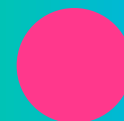
# КАПУСТУ НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ

Длина-3-4 см. ширина-0,2



# МОРКОВЬ НАРЕЗАЕМ СОЛОМКОЙ

Длина-2-4 см. сечение-0,2

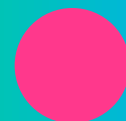


# ОГУРЦЫ НАРЕЗАЕМ СОЛОМКОЙ.

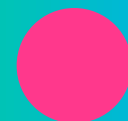
Длина-2-4 см. сечение-0,2



ОГУРЦЫ ПРИПУСКАЕМ ,С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ  
ЖИДКОСТИ  
15 мин.



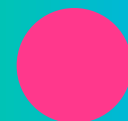
ПАССЕРУЕМ ЛУК И МОРКОВЬ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЖИРА ПРИ  
ТЕМПЕРАТУРЕ 110-120 ГРАДУСОВ. 15-20 МИН.



ДОБАВЛЯЕМ ЛУК И МОРКОВЬ.



В кипящий бульон добавляем огурцы.



ДОВЕСТИ ДО ВКУСА ОГУРЕЧНЫМ РАССОЛОМ, СОЛЮ, ПЕРЦОМ.  
В ПОДОГРЕТУЮ ТАРЕЛКУ КЛАДУТ МЯСНОЙ ПРОДУКТ НАЛИВАЮТ СУП С ВЕРХУ  
КЛАДУТ СМЕТАНУ, ЗЕЛЕНЬ. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ  
70-75 ГРАДУСОВ.





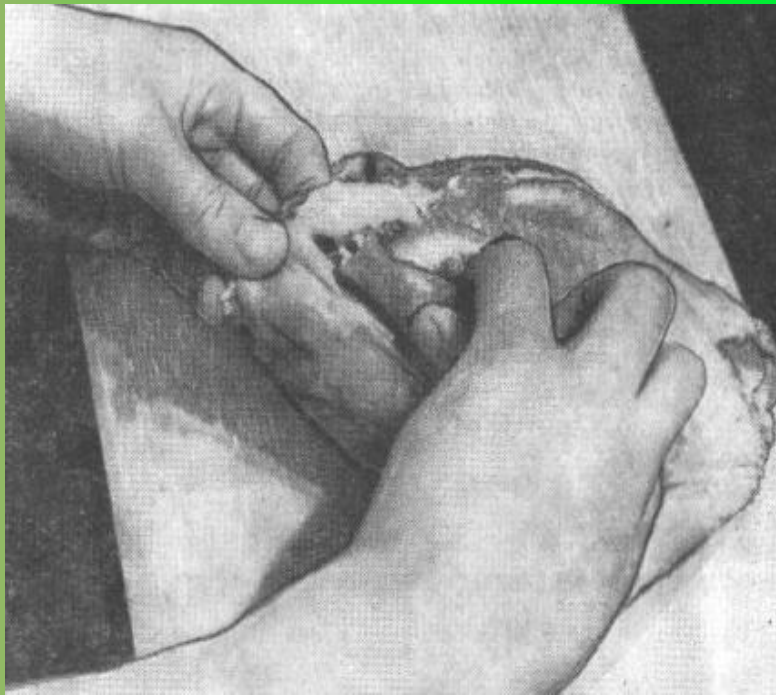
## ОБРАБОТКА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ВИДЫ ЗАПРАВОК.

- Размораживание
- Опаливание
- Удаление головы и шеек ножек
- Потрошение
- промывание



# Виды заправок

## ЗАПРАВКА В КАРМАШЕК

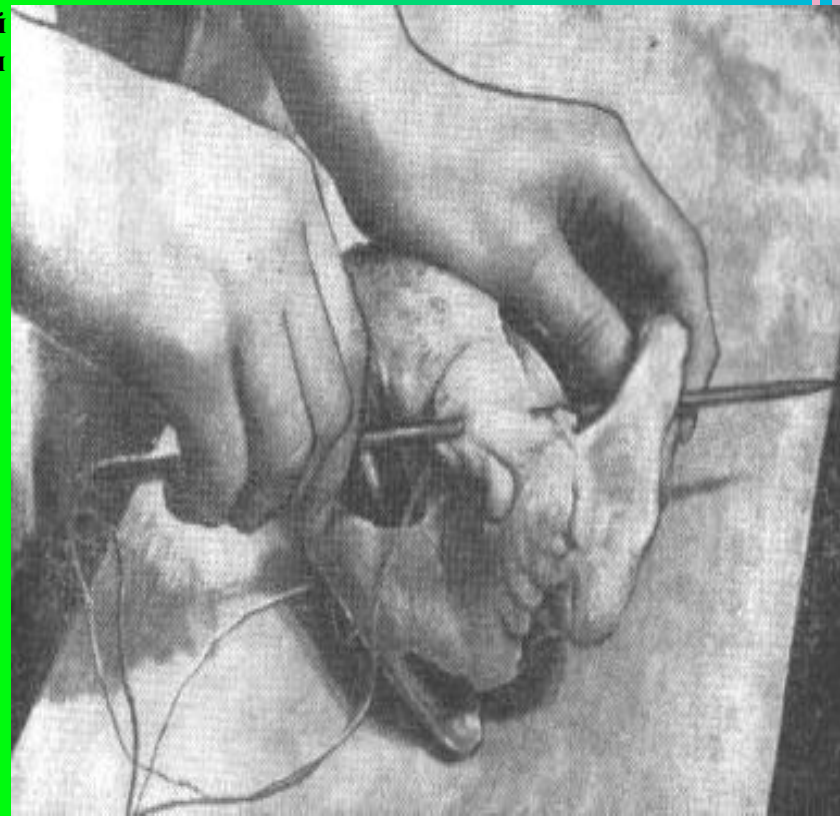


# ЗАПРАВКА В ОДНУ НИТКУ

При заправке шпагатом в одну нитку, тушку птицы положить спинкой на стол и плотно прижать ножки к тушке.

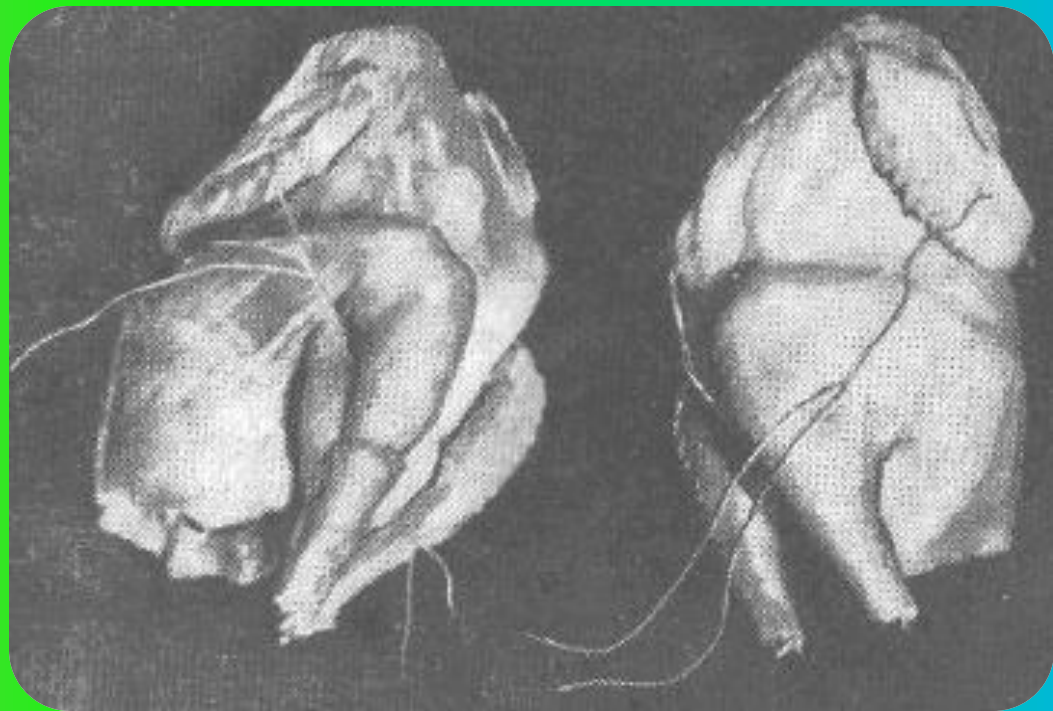
Затем поварской иглой с ниткой проколоть мякоть окорока ноги и продеть иглу через тушку под филейной частью грудки, проколоть мякоть второго окорока и вытащить нитку.

После этого иглу с ниткой перенести под тушку и сделать второй прокол под концом выступа филейной части (к брюшку). Концы ниток связать на спинке.



# Заправка в две нитки

- Для заправки шпагатом в две нитки иглу с ниткой продеть через мякоть окороков и через тушку над филейной частью грудки, затем через одно крыло, через кожу шеи, которую следует прикреплять к спинке тушки, закрывая место отреза шеи.
- После этого иглу провести через второе крыло. Первый конец нитки у окорока связать с концом нитки у крыла; второй ниткой прикрепить ножки птицы к туловищу.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ «КАРБОНАРА»

Рецепт:

- 2 порции спагетти
- 2 яйца+1 желток
- 3 ломтика сырокопченого бекона
- Горсть тертого пармезана
- 1 зубчик чеснока
- Столовая ложка оливкового масла
- Соль
- Черный молотый перец

Яйца посолить, поперчить (перца не жалеть!), слегка взбить вилкой. Добавить горсть тертого пармезана, хорошо перемешать. Разрезать зубчик чеснока на крупные кусочки, обжарить в оливковом масле, убрать (он нам больше не нужен). Бекон, нарезанный маленькими кусочками, обжарить в том же масле, недолго, не до корочки, пока он не станет "прозрачным". Спагетти отварить "аль денте", откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, но не до "последней капли". Отправить обратно в еще горячую кастрюлю, выложить бекон, влить яичную смесь, очень интенсивно размешивать до образования однородного соуса. Есть сразу. Приятного аппетита!



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ «ПЕПЕРОНИ»

## Рецепт:

### □ Продукты:

тесто для пиццы  
3 болгарских перца разных цветов  
2 большие луковицы  
300 г моцареллы  
4 ст. л. оливкового масла экстра-класса  
соль, свежемолотый черный перец по вкусу

### Способ приготовления:

Приготовить тесто для пиццы. Взять противень размерами 35 x 40 см, смазать оливковым маслом и присыпать мукой. Тесто еще раз вымесить, тонко раскатать примерно по размерам противня и переложить в противень, сделав небольшие бортики по краям. Перцы разрезать пополам, очистить от семян и перегородок, промыть и нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. В сковороде разогреть 2 ст. л. оливкового масла, обжарить лук. Добавить перцы, обжарить. Добавить немного воды, тушить перцы 5 мин. Посолить и поперчить. Духовку нагреть до 230°C. Моцареллу нарезать кубиками. На тесто равномерно выложить тушеные овощи, сверху положить кубики моцареллы. Выпекать пиццу в духовке 15-20 мин. Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИЗОТТО

## Рецепт:

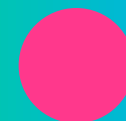
### НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ▣ рис - 400 г
- ▣ горошек зеленый мороженый - 50 г
- ▣ цуккини - 50 г
- ▣ перец сладкий - 2 стручка
- ▣ морковь - 1 шт.
- ▣ помидоры - 2 шт.
- ▣ лук репчатый - 1 головка
- ▣ масло растительное - 2 ст. ложки
- ▣ чеснок - 1 зубчик
- ▣ бульон - 1 л
- ▣ сыр тертый - 80 г
- ▣ соль
- ▣ перец черный молотый
- ▣ масло сливочное - 1 ст. ложка
- ▣ зелень петрушки рублена



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА:

- ▣ В разогретом растительном масле слегка подрумяньте рубленые чеснок и лук, всыпьте рис и обжарьте все вместе. Подлейте немного бульона и проварите в течение 5–7 минут.
- ▣ Добавьте нарезанные кубиками цуккини, сладкий перец, морковь и варите еще 10 минут, подливая бульон. Положите горошек, нарезанные помидоры, соль, молотый перец и тушите до готовности. В готовое ризотто положите сливочное масло, перемешайте, уложите горкой на тарелку. Сверху посыпьте сыром и зеленью.



# ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Холодильная камера



Морозильная камера



Камера хранения сырных изделий





# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «ОВОЩНОЙ»





## РЕЗЮМЕ



Мне очень повезло, что я проходила свою практику в ресторане «Мамина паста», где меня тепло приняли все работники кухни, доходчиво и вежливо объясняли всю работу. Мне одинаково интересно было работать как в холодном так и в горячем цехе. Я старалась выполнять всю заданную мне работу, даже время незаметно пролетало. Я с удовольствием осталась бы работать в таком дружном, весёлом коллективе, где возможно повышать классификацию повара и хочется там трудиться с большим удовольствием.





МОИ НАСТАВНИКИ

Евгений Тишин  
Пиццмейкер



Готовцев Дмитрий  
Шеф-повар



Денисова Ирина  
Повар

