

ГАПОУ СО «Марковский электротехнический
колледж»

Составление меню

Автор: преподаватель специальных дисциплин
Конаныхина Елена Геннадьевна

Меню -

- Это - перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов; дневного рациона; диетического и детского питания;

**Меню со
свободным
выбором блюд**

- **Меню со свободным выбором блюд** составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

Специализированн ые предприятия

- **На специализированных** предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд:
 - в чайных - с чая,
 - в чебуречных - с чебуреков,
 - в шашлычных - с шашлыков;
 - в пельменных - с пельменей

Меню комплексных обедов

- **Меню комплексных обедов**
- **(завтраков, ужинов) – это набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов.**

Меню дневного рациона

- **Меню дневного рациона**

- применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, детских лагерях, воинских частях. Его составляют также для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторанах 2-3 раза в день.
- Меню дневного рациона составляется одновременно для завтрака, обеда и ужина, учитывая физиологические потребности человека. Оно может быть со свободным выбором или заранее скомплектованным.

В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда на следующий день в соответствии с предложенным меню.

**Меню
диетического
питания**

- **Меню диетического питания**

составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2, 5, 7, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра. В диетических столовых или отделениях при промышленных предприятиях, учебных заведениях количество диет устанавливается в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептур «Диетическое питание в столовых».

Меню детского питания

• **Меню детского питания**

- **составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков, В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10**

• Банкетное меню

В меню банкета включают : несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции.

одну горячую закуску,

вторые горячие блюда : одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы),

десертное блюдо,

горячие напитки (кофе, чай),

мучные кондитерские изделия.

***Меню
тематических
мероприятий***

Меню тематических мероприятий

составляют при встрече Нового года, торжествах в дни традиционных праздников, например Русская зима, Масленица, которые по старому обычаю "отмечаются русскими блинами, а к ним подают растопленное сливочное масло и сметану в соусниках. В меню обеда, состоящего из блюд русской кухни, в качестве холодного блюда можно включить рыбу заливную, в качестве холодной закуски — блины с икрой зернистой осетровых или лососевых рыб, сельдью, маслом, сметаной; на первое — похлебку по-суворовски в горшочке, на второе — мясо по-гусарски, а на десерт — сладкий каравай, медовый напиток.

Основы составления меню

Все названия должны быть четкими и понятными для посетителя. Посетитель должен точно знать, что ему предлагают, в каком объеме и по какой цене. Меню должно быть отпечатано четким, ясным шрифтом, на хорошей бумаге.

Ассортимент должен соответствовать классу, стилю и тематической направленности заведения.

МЕНЮ должно быть 1. разнообразным по видам сырья, и по способам кулинарной обработки.

2. Учитывается сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

Положительно на спросе может сказаться расположение в меню фотографий готовых блюд

Для ресторанов класса "ЛЮКС" основу меню должны составлять фирменные блюда.

Важную роль играют особенности национальной кухни и национальная культура.

Предприятия, обслуживающие иностранных туристов, должны иметь меню на иностранных языках (французском, английском, немецком).

- **Процесс разработки меню включает в себя несколько этапов:**
 1. Разработка предварительного ассортимента на основании технического задания.
 2. Дегустационная проработка блюд, напитков, коктейлей.
 3. Утверждение окончательного ассортимента.
 4. Технологическая проработка.
 5. Разработка технологических и технико-технологических карт.
 6. Ценообразование и разработка калькуляционных карт.
 7. Разработка внутренней описательной документации для работников зала.
 8. Формирование закупочного листа.
 9. Подбор поставщиков.
 10. Разработка дизайна.

Порядок расположения блюд в меню

- Блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи.
 1. Холодные закуски: рыбные; мясные; овощные.
 2. Горячие закуски: рыбные; мясные; овощные.
 3. Первые блюда: бульон; борщи; супы; щи; солянки; пюреобразные супы.
 4. Вторые блюда: *Рыбные* отварные; рыба в соусе; жареные; запеченные. *Мясные*: а) натуральное мясо; б) мясо в соусе; в) птица. *Овощные*.
 5. Соусы.
 6. Гарниры.
 7. Десерты: горячие десерты, холодные десерты.
 8. Горячие напитки: чай, кофе, шоколад, какао.
 9. Холодные напитки: вода, сок, сиропы.
 10. Кондитерские изделия.
 11. Фрукты.

Карта вин

Винная карта (карта вин) — это перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них. Винные карты выпускаются, на плотной бумаге в кожаном переплете в виде отдельного каталога.

В карту вин включаются алкогольные напитки, пиво, безалкогольные напитки, табачные изделия, кондитерские изделия (конфеты, шоколад и т.д.)

Различают четыре типа винных карт:

Традиционная - при её составлении напитки группируются по стадиям приёма пищи. Основные её разделы располагаются в следующем последовательности:

- а) Аперитивы ,
- б) Игристые вина,
- в) Белые вина,
- г) Розовые вина ,
- д) Красные вина,
- е) Десертные вина.

При этом внутри каждого из перечисленных подразделов спиртных напитков распределяются по странам, производителям и ценам.

Региональная – при её составлении вина и другие крепкие спиртные напитки распределены по странам и регионам. А внутри подразделов - по стадиям приёма пищи, типам, производителям и ценам.

Прогрессивная - при её составлении разделяют вина на различные типы с учетом их полноты и интенсивности, вкуса и аромата . Начиная от лёгких вин к сильным

Классическая прогрессивная карта содержит следующие разделы: а) Сухие вина и шампанские, б) Полусладкие вина и шампанские, в) Сладкие игристые вина ,г) Сухие, легкой интенсивности белые вина и розовые, д) Сухие, средней интенсивности белые вина, е)Сухие, сильной интенсивности белые вина, ж)Полусухие/полусладкие белые и розовые вина и так далее .

- Основная особенность этой винной карты состоит в том, что каждая из групп вин должна иметь краткое описание, которое позволяет гостю самостоятельно ориентироваться в карте.

Сортовая – при её составлении вина группируются по сортам винограда (Шардоне, Совиньон, Каберне, Бордо ит.д.). Внутри разделов сортовой карты вина распределяются по странам, регионам, производителям и ценам. Подходит для недорогих ресторанов.