

***Меню и
прейскурант.***

- Для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории устанавливается ассортиментный минимум — определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже. Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготавливаться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередоваться по дням недели. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения сезонных и фирменных блюд. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных в ассортиментном минимуме, не допускается.

В соответствии с ассортиментным минимумом в ресторанах составляется **меню** — перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющих в продаже на данный день. Обычно составляется несколько видов меню: завтраков, обедов, трехразового питания, комплексных обедов, дежурных блюд, банкетов; меню специальных видов обслуживания, например свадебного стола, праздничного стола и т. д.

Отдельно составляется **прейскурант** постоянных порционных блюд, вин и винно-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия. Ежедневно меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Затем меню утверждается директором предприятия. Помимо директора, меню и прейскуранты обязательно подписывают калькулятор и заведующий производством с указанием даты.

- Ежедневно перед началом рабочего дня официант знакомится с меню, чтобы быть готовым дать исчерпывающие ответы на вопросы посетителей о том, что представляет собой то или иное блюдо или кулинарное изделие. В том случае, когда попадаетесь непонятное название блюда, официант обязан немедленно выяснить о нем все данные у повара или метрдотеля.

Одно из основных правил, которое необходимо соблюдать при составлении прејскуранта порционных блюд, — разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки. Поэтому в меню включают различные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски, приготовленные в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность, погода и температура воздуха.

Так как необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же обеденное блюдо не следует включать в меню ежедневно. В летнее время в меню включаются холодные супы (окрошка, ботвинья, свекольник), супы из свежих ягод и фруктов.

Блюда, включенные в меню, должны быть в продаже в течение всего рабочего дня предприятия; внимательное изучение спроса посетителей позволяет правильно определить, какое количество блюд того или иного наименования необходимо готовить каждый день.

Прейскурант порционных блюд

Прейскурант порционных блюд. В это меню включается широкий ассортимент разнообразных закусок, супов, вторых блюд и кулинарных изделий, сладких, а также фирменных блюд. Все порционные блюда готовят по заказу и подают через 10—15 мин, о чем следует обязательно предупредить посетителей. При подаче порционных блюд официант должен обращать особое внимание на их оформление.

При составлении преЙскуранта порционных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами. Блюда и закуски в меню располагаются в определенном, давно сложившемся порядке.

Вначале в него включают холодные закуски — рыбные, мясные, овощные, затем — горячие.

Вслед за этим указывают первые блюда, причем сначала бульоны — с яйцом, гренками, затем заправочные супы — борщи, лапшу, щи, солянку, наконец, пюреобразные супы из овощей, курицы.

За первыми блюдами в меню должны быть указаны вторые горячие — вначале рыбные, затем мясные. Здесь тоже соблюдается определенная последовательность в зависимости от технологии изготовления и порядка подачи блюд. Вначале в меню вписывают рыбные отварные блюда (например, судак по-польски), блюда в соусе (севрюга в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковородке) и т. д.

Из мясных в меню вначале вписывают натуральные блюда из мяса (бифштекс, ромштекс, антрекот), затем блюда в соусе (беф-строганов и др.) и, наконец, блюда из птицы и дичи (жареные цыплята, индейка, тетерка, рябчик и т. д.).

Заканчивается перечень вторых кушаний, включаемый в преЙскурант, блюдами, приготовленными из овощей (цветная капуста, спаржа, рагу из овощей), яиц (омлеты — с сыром, ветчиной), молочных продуктов, мучными (блинчики с различными начинками) и т. п.

За вторыми в соответствии с порядком подачи следуют сладкие блюда. Принято вначале включать в меню горячие сладкие блюда (например, пудинги), а затем холодные — крем, желе, компоты, мороженое и т. д.

Вслед за сладкими блюдами в меню указывают горячие напитки — чай, кофе — черный, с молоком, сливками, по-восточному и т. д., какао, шоколад.

Кондитерские изделия — пирожные, торты, а также фрукты указываются за горячими напитками.

Прейскурант винно-водочных изделий

- В этом прејскуранте вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина — крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяки и ликеры. В прејскуранте указываются емкость бутылки и ее цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяки, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100 г. После вин в прејскуранты включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие изделия. В прејскуранте вин иногда, кроме цены, указываются данные этикетки бутылки: год и место производства вина, сорт винограда, из которого оно приготовлено, его особенности. В меню кафе в первую очередь указываются горячие и холодные напитки, затем кондитерские изделия, молочные продукты, холодные и горячие закуски, сладкие блюда.

Меню рациона дня

- Обычно его составляют для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторане три (завтрак, обед, ужин) или четыре (добавляется второй завтрак или полдник) раза в день. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд по желанию посетителя или скомплектованным заранее.

При составлении меню скомплектованного завтрака включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо (более легкое), горячие напитки — чай, кофе, мучные изделия.

В зависимости от намеченной на завтрак суммы денег можно составить любой вариант, добавив холодные закуски и другие блюда, соки или фрукты.

В зависимости от намеченной суммы стоимости питания на день составляется меню скомплектованного обеда, в которое входят одно-два холодных блюда, одно первое, одно второе, одно сладкое и горячий напиток.

При составлении меню скомплектованного ужина ограничиваются легкими блюдами и закусками, салатами и т. д. В меню должны быть кефир, простокваша.

Меню комплексных обедов

- Отпуск комплексных обедов в дневное время привлекает большое количество посетителей — в большинстве работников близлежащих предприятий, учреждений, учебных заведений, которые во время своего обеденного перерыва посещают ресторан.
Комплексные обеды могут быть одного или двух вариантов, разными по составу блюд и с округленной ценой. При подборе блюд учитываются физиологические нормы питания.

- **Вариант меню №1.**

Салат овощной

Борщ украинский

Мясо тушеное с черносливом

Чай

Хлеб

Вариант меню №2.

Ветчина с огурцом

Рассольник с мясом

Бифштекс рубленый с жареным картофелем

Компот из сухофруктов

Хлеб

Вариант меню №3.

Окунь под маринадом

Суп-пюре гороховый со свиной

Мясо жареное с гарниром

Клюквенный кисель с мороженым

Хлеб ржаной, пшеничный

Меню дежурных блюд

- Меню дежурных блюд составляются для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограниченный запас времени.

В это меню, как правило, включаются блюда, готовые для отпуска. Важно, чтобы их ассортимент был достаточно широк, чтобы посетитель имел возможность составить полный обед, не ограничиваясь одним блюдом. Некоторые закуски и блюда включаются полупорциями.

- **Вариант меню №1.**

Холодные закуски

Икра зернистая

Масло сливочное

Ассорти рыбное

Ассорти мясное

Салат из креветок

Горячие закуски

Шампиньоны в сметане

Супы

Суп-пюре из дичи

Вторые горячие блюда

Судак по-московски

Десерт

Мороженое

Фрукты

Горячие напитки

Кофе

Вина

- **Вариант меню №2.**

Аперитив

Коктейль, вина - полусладкие, вермут, крепленые

Соки - виноградный, томатный, вишневый

Холодные закуски

Меню банкета

- Составление такого меню имеет свои особенности в зависимости от характера банкета. Так, банкет за столом с полным обслуживанием официантами и банкет за столом с частичным обслуживанием официантами может быть завтраком, обедом или ужином, что и определяет его меню. В меню банкета включают несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета $1/2$ или $1/3$ порции на человека), одну горячую, для банкета-обеда — суп, вторые горячие из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки. Так же, как и при составлении меню других видов, здесь соблюдается определенный порядок включения закусок и блюд в меню.

Меню для специальных видов обслуживания

- Такое меню, например, для встречи Нового года, празднования свадьбы, дня рождения и т. д. составляется заранее — за 10 — 12 дней до торжеств в соответствии с пожеланиями заказчика. При этом учитывают его характер. Например, при праздновании дня рождения в меню по традиции включается торт, украшенный свечами по числу лет виновника торжества; при праздновании свадьбы — свадебный торт.

Меню для специальных видов обслуживания характеризуется обилием разнообразных холодных закусок; из горячих блюд обычно включают два-три: рыбное, мясное, из птицы; на десерт — фрукты, мороженое, кондитерские изделия, горячие напитки и вина.

В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций, так как некоторые закуски готовят из расчета полпорции на человека.