

РЕСТОРАН В РЕНЕССАНС
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ БАЛТИК ОТЕЛЕ

ЗАЛ НА 70 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ



Структура производства

1. Горячий цех
2. Холодный цех
3. Овощной цех
4. Мясо-рыбный цех
5. Кондитерский цех



Горячий цех

- В этом цеху расположена холодильная камера, электро-плита, фритюрница, пароконвектомат, рабочие столы, горячая раздача. В нем так же находится соковыжималка



Холодный цех



- Совмещен с горячим цехом, оснащен рабочими столами, холодильным оборудованием. Так же так распо слайсер



Овощной цех

- В цехе расположена холодильная камера для хранения овощей и фруктов. Разделочный стол, комплект ножей, овощерезательная машина, картофелечистка и раковины.



Мясо-рыбный цех



- Оснащен фризером, комплектом ножей, разделочных досок.



Кондитерский цех

- В цехе находится фризер, 2 тестомесильных машины, 2 холодильника, рабочие столы, весы. Все кондитерские изделия

