Свинина по-гавайски (гарнир рис)

Содержание

1. Характеристика предприятия

2. Технологическая карта для приготовления блюда

3. Технологический процесс

4. Схема приготовления блюда «Свинина по-гавайски»

5. Технологическая карта гарнира (рис)

6. Организация производственного процесса

7. Санитарные требования

8. Товароведная характеристика продуктов, используемых в приготовлении блюда «Свинина по-гавайски»

9. Калькуляционная карта

10. Первичная обработка продуктов

11. Характеристика контрольно-кассовых машин

Список литературы

# Характеристика предприятия

На месте «Китон Клуб» (Гражданский проспект, дом 22) открылось новое кафе «Торнадо»[[1]](#footnote-1).

Меню в «Торнадо» представлено в виде европейской кухни, горячих блюд около 30 наименований. Из фирменных блюд можно выделить «Торнадо», рулет из говяжьей вырезки с грибами (170 руб.), «Свинина по-гавайски с ананасом», вырезка из свинины с ананасом и сыром (140 руб.), «Маркиз», филе судака с помидорами и сыром (150 руб.).

Цены всех горячих блюд варьируются от 120 до 200 рублей. Кафе предлагает полностью запеченную фаршированную форель весом 3, 5 кг.

Также в меню можно увидеть разнообразные десерты, торты, мороженое.

Ежедневно «Торнадо» работает с 11 утра до 2 часов ночи, в пятницу и субботу до последнего клиента.

Средний чек в кафе составляет 300 рублей.

# Технологическая карта для приготовления блюда

За основу взята рецептура № 1245 из «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания»[[2]](#footnote-2).

Таблица 1

Технологическая карта для приготовления 4 порций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название продукта | Вес БРУТТО, г | Вес НЕТТО, г | Вес готового продукта, г |
| Свинина биточная | 1000 | 900 |
| Ананасы консервированные | 1 банка – 580 | 500 | - |
| Масло подсолнечное | 10 | 10 | - |
| Перец | 2 | 2 | - |
| Соль | 3 | 3 | - |
| Лук | 150 | 140 | - |
| Майонез | 100 | 100 | - |
| Сыр | 150 | 150 | - |
| Выход | - | - | 950 |

#

# Технологический процесс

Мясо отбиваете и маринуете в соке ананасов, примерно 2 часа.

Намазываете форму подсолнечным маслом, мясо перчите, солите и выкладываете в форму.

Сверху кладете на мясо лук (нарезанный кольцами), кусочки ананаса, поливаете майонезом и посыпаете натертым сыром.

Между кусочками мяса наливаете немного сока (или воды), выпекаете в духовке при 180 градусов до готовности[[3]](#footnote-3).

# Схема приготовления блюда «Свинина по-гавайски»

Рис. 1. Схема приготовления блюда «Свинина по-гавайски»

# Технологическая карта гарнира (рис)

Таблица 2

Технологическая карта для приготовления 4 порций

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название продукта | Вес БРУТТО, г | Вес НЕТТО, г | Вес готового продукта, г |
| Рис | 600 | 600 | - |
| Соль | 15 | 15 | - |
| Выход | - | - | 600 |

#

# Организация производственного процесса

Технологический процесс производства продукции в общественном питании складывается из следующих процессов:

* Организация производства
* Организация обслуживания

Таблица 3

Организация производства блюда «Цыпленок табака»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукт | Оборудование | Посуда, инвентарь |
| Свинина по-гавайски | Стол разделочный, Плита электрическая | Противень,Доска разделочная,Нож |
| Рис | Плита электрическая | Кастрюля. |

#

# Санитарные требования

Санитарные требования, предъявляемые к работнику предприятия общественного питания, повару[[4]](#footnote-4):

1. Повар, может быть допущен к работе при наличии у него санитарной книжки, с действительными на момент работы, результатами необходимых анализов.
2. Приступая к работе, повар должен надеть специальную одежду, чистую, без посторонних запахов.
3. Обязателен поварской колпак, скрывающий волосы и исключающий их попадание в пищу.
4. Перед началом работы повар должен вымыть руки.

Санитарные требования, предъявляемые к рабочему месту на предприятии общественного питания:

1. Рабочее место повара должно соответствовать санитарным нормам.
2. Рабочая поверхность должна быть чиста.
3. Не допускаются сильные загрязнения рабочей поверхности.
4. На рабочем месте не должно быть посторонних предметов, не имеющих отношения к работе.
5. Весь используемый инвентарь также должен быть чистым, без посторонних загрязнений.

Требования к продуктам, используемым при приготовлении блюда «Свинина по-гавайски»:

1. Все продукты, используемые в приготовлении блюда «Свинина по-гавайски» должны иметь необходимые сертификаты. (Для мяса ветеринарное свидетельство).
2. На поверхности продуктов не допускается повреждений, вызванных неправильными условиями хранения и транспортировки.
3. Не допускается посторонних запахов.

# Товароведная характеристика продуктов, используемых в приготовлении блюда «Свинина по-гавайски»

Таблица 4

Товароведная характеристика продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Характеристика |
| Свинина | Содержание воды составляет от 40 до 70%, белков от 15 до 30%, жира от 10 до 70%, углеродов и минеральных веществ — по 1%.  |
| Ананасы консервированные | Состав: ананас, вода, сахар. Пищевая ценность на 100 г ананасов: углеводы 17,0, белки 0,4, жиры 0,1, Энергетическая ценность: 62 ккал. Ананасы кольца в сиропе хранят в сухом прохладном месте при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% 3 года[[5]](#footnote-5). |
| Масло подсолнечное | Биологическая ценность подсолнечного масла повышается благодаря наличию жиро- и водорастворимых витаминов A, D, Е, Р-каротина, Bj, В2, С и др. Легко усваивается при т. 27-34° С. Усвояемость, сухих веществ плазмы — 94,1%. |
| Рис | Рис очень полезен для организма человека, он не только восполняет энергозатраты, но и служит важным источником белков (6,4 г на 100 г риса), углеводов (72,5 г) и минералов (калий 70 мг, кальций 30 мг, магний 38 мг, фосфор 104 мг), и при этом содержит мало жиров (0,9 г). |
| Лук | В луковице содержится 43 ккал, или 180 кДж, а в листьях — 22ккал, или 92кДж. Съедобная часть в зеленом луке составляет 70%, а луковицы — 84%. Минеральные **вещества** в луке репчатом находятся в виде легкоусвояемых солей различных минеральных и органических кислот и составляют в луковице 0,5—0,7% и листе — 1,1—1,2% от сырого **вещества**. В состав золы входят такие элементы, как калий, фосфор, железо, кальций, магний, алюминий, цинк, бор, сера, йод, литий. |
| Майонез | Запах и вкус должны быть слегка острыми, от кисловатого до кисло-сладкого, без выраженной горечи. Многое о майонезе говорит его консистенция, которая должна быть однородной, сметанообразной, с единичными пузырьками воздуха. Консистенция майонеза напрямую связана жирностью. Чем больше жирность майонеза, тем устойчивее его консистенция. Чем ниже калорийность (жирность) продукта, тем больше «химии» в него добавлено. |
| Сыр | Сыры отличаются высоким содержанием белков (до 25 %), молочного жира (до 60 %) и минеральных веществ (до 3,5 %, не считая поваренной соли). В сырах содержатся витамины A, D, E, B1, B2, B12, PP, C, пантотеиновая кислота и другие. В зависимости от содержания жира и белка энергоценность сыра значительно колеблется.  |

# Калькуляционная карта

Таблица 5

Калькуляционная карта приготовления блюда «Свинина по-гавайски»[[6]](#footnote-6)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Стоимость 1 кг (л) продукта, руб. | Масса продукта для 1 порции, г | Стоимость для одной порции, руб. | Стоимость для 100 порций, руб. | Итоговая цена, руб. |
| Свинина биточная | 132 | 225 | 29,70 | 2970,00 |  |
| Ананасы консервированные | 34 | 125 | 4,25 | 425,00 |  |
| Масло подсолнечное | 35 | 2,5 | 0,09 | 8,75 |  |
| Лук | 10 | 35 | 0,35 | 35,00 |  |
| Майонез | 140 | 25 | 3,50 | 350,00 |  |
| Соль | 5 | 1 | 0,01 | 0,50 |  |
| Перец | 110 | 0,5 | 0,06 | 5,50 |  |
| Сыр | 156 | 38 | 5,93 | 592,80 |  |
| Рис | 26 | 150 | 3,90 | 390,00 |  |
| Итого | - | - | 47,78 | 4778 | - |
| Наценка 200% | - | - | 95,55 | 9555,00 | 95,55 |

# Первичная обработка продуктов

Свинина - сначала мясо размораживают, затем обсушивают, промывают и сушат.

Рис - тщательно моют и промывают.

Лук – тщательно моют и чистят.

# Характеристика контрольно-кассовых машин

Таблица 6

Характеристика ККМ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование ККМ | Характеристика |
| SAMSUNG ER 4615RF | 5 отделов, 4 кассира; программирование 500 кодов цен; начисление и выделение налогов; подключение компьютера, весов и сканера штрих-кода; возврат денежных сумм; ведение складского учета и статистики; вес 16 кг; питание 220V. |
| SAMSUNG ER 250RF | 8 отделов, 4 кассира; программирование 300 кодов цен; начисление и выделение налогов; подключение компьютера, весов и сканера штрих-кода; возврат денежных сумм; вес 13 кг, питание 220V. |
| Касби 02к | Питание: oт сети переменного тока или автомобильного аккумулятора. Функциональные возможности: 16 отделов с возможностью ввода названия, 8 кассиров, не менее 500 программируемых товаров. Сохраняет работоспособность при низких температурах (до - 20°С).  |
| Ладога Ф | Работает с широким спектром периферийного оборудования (весы, сканер штрих-кодов, принтер печати подкладного документа, считыватель магнитных и смарт-карт, терминал сбора данных). Может использоваться в составе компьютерных систем для автоматизации учета, контроля и первичной обработки информации в торговых операциях. |
| АМС 100Ф | Регистрирует проводимые суммы, подсчитывает стоимость товара по стоимости его единицы и количеству, подсчитывает частные итоги, суммарную стоимость покупок и величину сдачи, обеспечивает выполнение операций возврата повторения, расчета процентной надбавки/скидки или налога, исправление ошибок оператора до вывода информации на печать, оперативный доступ в буфер контрольной ленты. Может применяться в любой торгующей организации или сфере услуг как для автономного использования, так и в компьютерно-кассовых сетях. |

# Список литературы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Лада, 2008.
2. http://www.wahome.spb.ru/stroy/sanitar.htm
3. http://www.allcafe.info/news/2006/10/31/5706/
4. http://www.priyatnogo.com/1569-recept-svinina-po-gavajjski-s-ananasami.html
5. http://www.zao-demetra.ru/rcenter/index.php?
6. http://spb.tiu.ru/p119904-produkty-pitaniya.html
1. http://www.allcafe.info/news/2006/10/31/5706/ [↑](#footnote-ref-1)
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. М., Лада, 2008. [↑](#footnote-ref-2)
3. http://www.priyatnogo.com/1569-recept-svinina-po-gavajjski-s-ananasami.html [↑](#footnote-ref-3)
4. http://www.wahome.spb.ru/stroy/sanitar.htm [↑](#footnote-ref-4)
5. http://www.zao-demetra.ru/rcenter/index.php? [↑](#footnote-ref-5)
6. http://spb.tiu.ru/p119904-produkty-pitaniya.html [↑](#footnote-ref-6)