МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

ПО ТЕМЕ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

\

НОВОСИБИРСК 2010

1. **Чем обуславливается форма нарезки овощей для супов. Какие овощи пассеруют, с какой целью**

От способа измельчения подготовленных для супов овощей во многом зависит вкус супа: из одних и тех же продуктов, используя различные способы измельчения, можно приготовить супы разнообразного вкуса. Чем больше в супе компонентов, тем он должен получиться насыщеннее и вкуснее, а поэтому при большом количестве компонентов в супе нарезка должна быть крупнее, при малом – мельче. Нарезка должна быть однородной по форме и размерам, и соответствовать форме основного продукта в блюде. Например, борщ: основной продукт капуста, нарезка соломкой, соответственно картофель нарезается брусочками, лук, морковь, свекла - соломкой. Суп с макаронами - соломкой, основной продукт макароны. От правильной нарезки зависит вкус блюда, внешний вид. Если готовится овощной суп, овощи нарезают как можно мельче. Если же суп будет заправлен крупами или другими тестяными изделиями, овощи всегда кладутся в него целиком.

В основном все продукты для супов, особенно овощи и зелень, измельчают непосредственно перед их приготовлением, так как при хранении в измельченном виде они теряют свою питательную ценность. Нельзя хранить измельченные овощи на ярком свету или в воде. Быстро темнеющие овощи и фрукты (сельдерей, яблоки, алычу, айву, сливу-ткемали), используемые при приготовлении супов, сразу после измельчения слегка сбрызгивают лимонным соком или подсоленной водой.

## Способы нарезки овощей для супов

\* Ломтиками и тонкими ломтиками нарезают помидоры, огурцы, редьку, репу, брюкву морковь, свеклу и другие овощи, разрезав их вначале пополам.

\* Чтобы нарезать овощи соломкой, их необходимо сначала нарезать тонкими пластинками и затем соломкой нужной толщины. Длина соломки обычно 2–5 см, а толщина 2–3 мм.

\* Для получения кубиков и брусочков вначале нарезают из овощей пластинки толщиной 1 см, которые затем режут на кубики. Из этих же заготовок можно нарезать и брусочки, длина которых около 2–3 см. Величина кубиков и брусочков зависит от вида супа: для заправочных супов они крупнее, а для супов, приготовленных из одних овощей и особенно для прозрачных супов с овощами – мельче.

\* Лук измельчается по-разному: для получения кубиков или брусочков его сначала нарезают тонкими кольцами или полукольцами, которым затем придают нужную форму. Если готовится луковый суп, нарезку лука необходимо делать строго по указанной в рецепте форме: от этого во многом будет зависеть аромат и вкус такого супа. Для заправки супа-лапши или рыбного супа, которая производится почти в конце варки, лук лучше натереть на терке или очень мелко изрубить.

\* Цветную капусту надо вначале разобрать на соцветия, отрезав их от стебля, и затем нарезать их на 2–3 части, не измельчая сильно. С оставшегося стебля необходимо снять твердую кожицу, а затем натереть его на терке или мелко нарезать и добавить в суп – это усилит вкусовой эффект цветной капусты и отделит его от остальных продуктов супа.

\* Листовые овощи (шпинат, щавель), если они добавляются в супы-пюре в качестве гарнира, можно измельчить руками или очень острым ножом не очень мелко, чтобы не выжать сок из листьев и выделить вкусовой букет гарнира в супе.

\* Свежую капусту для щей и борщей нарезают "шашечками", шинкуют тонкой и мелкой соломкой или мелко рубят большим острым ножом. От способа нарезки капусты зависит время варки ее в супе и получающийся при этом вкусовой эффект: если мелко нарезанная капуста будет вариться в щах очень долго, получившееся при такой варке пюре придаст щам или борщу вкус супа-пюре.

\* При нарезке зелени ножом или ножницами веточки зелени с листьями вначале разрезаются пополам, затем складываются и разрезаются снова. Только тогда, когда их наберется побольше, зелень мелко нарезается. Пряную зелень можно не нарезать, а мелко изрубить большим острым ножом или секатором.

\* Овощи, подготовленные для холодного супа (особенно для окрошки), нарезаются по возможности мелкими кубиками, притом способ нарезки для всех компонентов окрошки рекомендуется делать одинаковым. Это придаст холодному супу однородную консистенцию и дополнительный вкусовой эффект после заливки в него жидкой квасной основы и осторожного, но тщательного перемешивания.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Форма резки | Наименование овощей | Размеры | Кулинарное использование |
| Соломка  | Картофель | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам |
| Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада  |
| Белокочанная капуста | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной  |
| Красно- кочанная капуста | То же | На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата |
| Брусочки  | Картофель | Квадратное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см | Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жаренной грилье, а также для рассольника домашнего |
| Морковь, петрушка, сельдерей | Квадратное сечение 0,4х 0,4 см; длина 2,5—3,5 см | Для бульона с овощами |
| Кубики  | Картофель | Величина ребра 1,0—2,5 см | Для супов: картофельного с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу |
| Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук | Величина ребра 0,3—0,75 см | Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам |
| Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная | 0,1—0,2х0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см | Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд; для щей суточных |
| Кружочки  | Картофель | Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см | Нарезают сырой или предварительно отваренный в кожице картофель. Используется на гарнир к запеченной рыбе в сметане, рыбе по-московски, рыбе по-русски |
| Морковь, петрушка, сельдерей | Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см | Для супа крестьянского |
| Ломтики  | Картофель | Размеры 2,5—3,0 см; толщина 0,3—0,5 см | Сырой и вареный картофель используется для жарки основным способом на гарнир к жареным блюдам из мяса и рыбы; вареный — на гарнир к запеченной говядине |
| Морковь, свекла | Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см | Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов |
| Дольки  | Картофель | Разные размеры, но не более 5,0 см | Сырой картофель используется для рассольников; обжаренный на сковороде — для рагу и духовой говядины |
| Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук | Разные размеры, но не более 3,5 см | Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски |
| Квадратики (шашки)  | Белокочанная капуста | Размеры 3,0—3,5 см | Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского |
| Кольца и полукольца  | Лук репчатый | Диаметр 3—6 см | На гарнир к бифштексу с луком, шашлыку |
| Лук порей | Диаметр 1—2,5 см | Для сельди с гарниром, в салаты и винегреты |
| Гребешки, звездочки, шестеренки  | Морковь, петрушка | 2,0—3,0х1,25 см | На гарнир к заливной рыбе, в маринады, а также для украшения холодных и горячих блюд |
| Бочоночки, груши, орешки, шарики  | Картофель | Бочоночки 3,5—4,0Х Х6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см | Вареный картофель — на гарнир к селедке натуральной и к рыбе: по-польски, паровой, в томате, в рассоле |
| Морковь, петрушка | Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см | На гарнир к холодным и горячим блюдам |
| Стружка  | Хрен | Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см | На гарнир к натуральному бифштексу и ростбифу |
| Картофель | Толщина 0,3 см; длина 15—25 см | На гарнир к филе |
| Рубка (мелкая)  | Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста | Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см | Для щей суточных и зеленых; для тефтелей и фарша; для посыпки различных горячих и холодных блюд |

По способам нарезки различают: ручную нарезку и механическую.

Для ручной нарезки организуют рабочее место в овощном цеху, это стол, разделочная доска, и ножи из поварской тройки (один малый, средний, большой), приспособления для фигурной нарезки (выемки), для механической нарезки используют овощерезки с электрическим приводом. Различают простую нарезку и сложную. К простой нарезке относятся: соломка, брусочки, ломтики, кубики, дольки, кружочки и др. К сложной - кольца, полукольца, бочоночки, листочки, звездочки, гребешки, шестеренки, шарики, орешки, груши и др.

*Нарезка картофеля*

1. организация рабочего места- Для ручной нарезки организуют рабочее место в овощном цеху - стол, разделочная доска, ножи из поварской тройки. лучше нарезку делать средним ножом.

2. нарезка картофеля соломкой. Очищенный и промытый картофель режут пластинами толщиной 1,5-2 миллиметра, пластины не рассоединяя, а нарезают соломкой 4-5 см. используют такой нарезки картофель для жарки во фритюре.

3. нарезка брусочками. Картофель нарезают как и соломкой, только ширина больше 0,7-1 мил., а длина 3,5-4 см.. используют для жарки на гарнир к филе и др.

4. нарезка ломтиками (пластинками) ломтиками режут на пополам вдоль на пластины, ширина пластины до 2 мил. используют на салаты, гарниры.

5. нарезка кубиками. чищенный, промытый картофель разрезают вдоль на пополам (если мелкий), а крупный разрезают на 3 части поровну и нарезают пластинами. Используют на борщи.

6. нарезка кружочками. ромытый и очищенный картофель не разрезают, а сразу режут пластинами, получаются кружочки. используют для жарки и др.

7. нарезка дольками. Дольками - картофель разделяют на 8-9 частей, потом разделяют каждую дольку на 3 части - это правильная долька. используют для жарки и варки первых и вторых блюд.

Фигурная нарезка картофеля. Картофель нарезают обтачиванием бочоночки, цилиндрики, груши, стружка. используют картофель размером 3-4 см, пользуются малым ножом. в начале намечают и обрезают два донца, затем обтачивают бока, придавая форму бочонка или цилиндра. используют для варки на гарнир, к сельди соленой, к жареной рыбе, к мясу. Если бочонок разрезать по радиусу на 6-8 частей, получим дольки напоминающие дольки чеснока - чесночки.

стружка - картофель обтачивается цилиндриком, затем в круговую срезают ленту (стружку) толщиной 1,5-2 мил., длиной 10-12 см., промывают в холодной воде и перевязывают в виде бантиков. Используют для жарки во фритюре.

груши - срезают одну сторону в виде донца, противоположную в виде груши. используют в отварном виде на гарнир к мясным, рыбным блюдам.

картофель фигурной нарезки получают с помощью выемок, форма у них шариком и корешками. выемки бывают ребристые и с ровной поверхностью.

*нарезка овощей*

1) морковь можно нарезать кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, дольками. фигурной нарезкой - звездочками, шестеренками, гребешками.

соломка - нарезается так же как картофель, в начале пластины толщиной 2 мил. пластины режут соломкой длина 4-5 см

брусочки - пластины толщиной 0.7-1см.пластины режут брусочками длиной 3.5-4см.

дольки - нарезают поперек на цилиндрики высотой до 5 см. затем столбик разрезают по радиусу на 6-8 частей.

кубики - нарезают брусочками вдоль всей длины корнеплода. брусочки режут поперек кубиками. мелкие корнеплоды разрезают вдоль на 2 части, затем каждая половинка режется пополам вдоль и на кусочки поперек на кубики.

ломтики - нарезают так же, как на кубики, только последняя нарезка поперек нарезается тонкими пластинками (ломтиками) толщиной 1.5-2 см.

фигурная нарезка получается путем карбования.

для этого пользуются карбовочным ножом или малым ножом из поварской тройки. берут морковь удлиненной формы, по длине делают бороздки (углубления). для звездочек меньше (3), для шестеренок больше бороздок. разрезают поперек толщиной 2 мил, получают в зависимости от количества зубьев звездочки или шестеренки.

для получения гребешков прорезают бороздки на целом корнеплоде, разрезают на 2 части вдоль. каждую половинку нарезают поперек наискось. пользуясь карбовочным ножом можно получить гребешки в виде пластин с зубчатыми краями.

свекла нарезается так же как и морковь, кроме карбованых.

редис нарезается кружочками, ломтиками, кубиками, для украшения в виде цветков.

хрен нарезается соломкой в виде мелкой стружки.

редька - соломкой, ломтиками, кубиками, кружочками, трется на терке.

3) *капустные*.

белокочанная - соломкой, для этого обработанную капусту разрезают на 4 части и нарезают соломку одинакового размера. длина 4-5 см, ширина 2-3 см.

квадратики (шашки) - нарезают полосками шириной 2 см. полоски режут поперек на квадратики. грань не более 3 см. используют для борща по флотски, щи из свежей капусты, рагу овощное и др.

дольками нарезают маленькие кочанчики брюссельской капусты. кочанчик разрезают по диаметру и половинку на 2-3 части по радиусу.

кольраби нарезают кубиками, ломтиками, соломкой, брусочками.

савойская - брусочками.

3)лук нарезают соломкой, кольцами, полукольцами, мелкими кубиками и фигурная нарезка в виде цветов.

соломка. очищенная луковица разрезается вдоль оси, половинка укладывается срезом вниз и нарезается параллельно оси. крупный лук перед нарезкой можно разделить на 2-3 части.

если нарезать половинку лука поперек оси, получатся полукольца. Если нарезать целую луковицу поперек оси, получатся кружочки, которые разделяют на кольца.

соломка нарезанная поперек - кубики.

4) *Листовые*. Зелень лука, петрушки, укропа следует нарезать обсушенными, нож должен быть острым, чтобы овощи не мялись, не вытекал сок. у зеленого лука форма - мелких кружочков, у петрушки и укропа - мелких кусочков.

салаты. листья режут в длину, чтобы была ширина 4-5 см и шинкуют соломкой как капусту.

огурцы можно нарезать кружочками, соломкой, дольками, ломтиками, мелкими кубиками и фигурной нарезкой (цветки, стружкой для колокольчиков).

помидоры - кружочками, дольками, ломтиками, для украшения, фарширования.

тыквенные - кубики, ломтики, соломка.

ПАССЕРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ

Для приготовления супов используются пассерванные овощи (как полуфабрикаты). Пассеруют лук репчатый, морковь, белые коренья (петрушку, пастернак, сельдерей). Эфирные масла лука (аллицил) и красящие вещества моркови (каротин) в процессе пассерования растворяются в жире, хорошо сохраняются при варке супов и придают им приятный вкус и аромат. Аромат белых кореньев обусловливают эфирные масла (пинен). Эти коренья можно добавлять в суп сырыми за 20 - 30 мин до готовности. Пассеруют нарезанные овощи в сотейнике слоем не более 4 см, добавляя 10 - 15 % жира. Овощи рекомендуется пассеровать порознь. Температура не должна превышать 100 - 110°С. Пассерованием доводят овощи до полуготовности; при этом они приобретают золотистый цвет. Морковь, пастернак, петрушку, сельдерей и репчатый лук для соусов нарезают кубиками (5 — 6 мм), соломкой, ломтиками толщиной в 1 - 2 мм. Если по окончании варки овощи вместе с соусом требуется пропустить через протирочную машину или сито, форма нарезанных кусочков не имеет большого значения, но все же лучше, если они будут нарезаны тонкими ломтиками или соломкой; в этом случае их легче растирать.

Нарезанные овощи и лук для большинства соусов пассеруют с жиром. Для этого в посуде (сковорода, сотейник, коробин) нагревают жир примерно до 105 - 110°, кладут лук и, когда он слегка поджарится, добавляют морковь, а через несколько минут петрушку или сельдерей и, периодически помешивая, продолжают нагревание до тех пор, пока все овощи не станут почти мягкими. При этом не следует допускать подрумянивания овощей. Пассерованные овощи должны легко разжевываться и в то же время быть слегка упругими.

Для пассерования овощей используют различные животные и растительные жиры в зависимости от того, из каких основных продуктов готовят соус, а также какие блюда будет сопровождать этот соус. Так, например, при изготовлении молочного и сметанного соусов пассеровать лук рекомендуется на сливочном или топленом масле. На пассерование того же лука и кореньев для красных мясных соусов нет надобности расходовать сливочное или топленое масло. Для приготовления этих соусов можно пользоваться сливочным маргарином.

Для многих рыбных и некоторых мясных блюд лук и коренья для соуса пассеруют на подсолнечном, оливковом или хлопковом масле.

На пассерование 1 кг сырых овощей требуется 120 — 150 г жира.

ПАССЕРОВАНИЕ МУКИ

Мучную пассеровку используют для придания супам большей вязкости: при нагревании в муке происходит частичная или полная денатурация белков, они теряют способность к набуханию и при соединении с водой не образуют клейковину. Вследствие декстринизации крахмала он не образует растворы высокой вязкости и не набухает в горячей воде. Просеянную муку насыпают на противень слоем 3 - 5 см и прогревают при температуре 120°С, так чтобы цвет муки не изменился (для белых соусов) или приобрел золотистый цвет (для красных). Пассерованную муку просеивают, охлаждают до температуры 50°С и соединяют с бульоном, имеющим такую же температуру, размешивают до однородной массы. Пшеничная мука, предназначенная для пассерования, должна быть не ниже 1-го сорта.

Муку пассеруют без жира или с жиром; в последнем случае на 1 кг муки берут 800 г жира.

При пассеровании мука приобретает приятный вкус и запах жареного ореха. Пассеровать муку для красной пассеровки рекомендуется в нелуженой посуде.

Красная пассеровка используется при изготовлении соусов красного цвета на мясном бульоне. Эту пассеровку приготовляют двумя способами: с жиром и без него. При изготовлении пассеровки без жира муку насыпают на сухой, чистый противень или сковороду слоем не более 5 см и, помешивая веселкой, обжаривают на плите или в жарочном шкафу при температуре 150 - 160° до образования желтоватого или коричневого цвета.

Если пассеровку готовят на жире (маргарин сливочный), то его нагревают до полного испарения влаги, после чего насыпают муку и ведут процесс, как описано выше.

Белая пассеровка используется при изготовлении соусов белого цвета на мясном, рыбном и грибном бульонах, а также молочных и сметанных. Эту пассеровку приготовляют так же, как и красную пассеровку, без жира и с жиром (масло сливочное или топленое), но нагревают муку при температуре 110 - 120°, не допуская изменения ее окраски.

ПАССЕРОВАНИЕ ТОМАТНОГО ПЮРЕ

Томатное пюре пассеруют на жире самостоятельно или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования. В томате содержатся красящие вещества, хорошо растворяющиеся в жире - ликопин, каротин. Они окрашивают жир в оранжево-красный цвет и придают супам приятный внешний вид. Томат-пюре, предназначенный для приготовления соуса, пассеруют с добавлением 5 - 10 % жира к весу томата. В сотейнике или коробине растапливают масло сливочное, топленое или маргарин сливочный, добавляют протертый через частое сито томат-пюре и пассеруют в течение 30 - 50 минут, в зависимости от количества томата-пюре. Во время пассерования массу помешивают веселкой.

1. **Почему агар нельзя использовать для производства муссов, самбуков**

Для приготовления сладких блюд используют различные желирующие вещества: крахмал, агар, желатин. Применяются также продукты, содержащие пектин (яблочное и абрикосовое пюре) и такие желирующие вещества, как модифицированный крахмал, альгинаты, агароид и пектины.

Желатинприменяют при изготовлении желе и муссов. Чтобы желе и муссы не расплавились при комнатной температуре, в их рецептуру вводят до 3% желатина. Преимущества желатина - прозрачность студней, эластичность, допускающая взбивание, и слабовыраженный вкус. А недостатки - низкая желирующая способность, медленное образование студня, снижение желирующих свойств при кипячении.

Еще один недостаток: застывание желатиновых студней зависит от температуры, поэтому их приходится длительное время выдерживать в холодильнике.

Агариспользуют при изготовлении желе. Этот продукт получают из морской водоросли анфельции. Агар не растворяется в холодной воде, но при кипячении дат слабоконцентрированные растворы, образующие студень при охлаждении. Студни агара имеют высокую температуру плавления. Так, 1,5%-ный раствор образует студни после охлаждения до 32-39°С. Студни агара отличаются плотностью, прозрачностью. Преимущества - высокая желирующая способность, прозрачность, высокая температура образования студня и плавления. Хотя последнее качество агара может быть и недостатком. Так, агар нельзя использовать для приготовления муссов, самбуков, так как в процессе взбивания он очень быстро застывает.

1. **Составить меню рыбного ресторана**

### Суши и роллы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Суши "Хияши-вакамa" | 1шт | 13.00 |
| Суши "Унaги" | 1шт | 15.00 |
| Суши "Тобикo" | 1шт | 27.50 |
| Суши "Cякэ" | 1шт | 14.50 |
| Суши "Сакэ-кунсeй" | 1шт | 15.00 |
| Суши "Мyки-эби" | 1шт | 14.50 |
| Суши "Икурa" | 1шт | 33.00 |
| Роллы "Ясaй" | 180/50 | 38.50 |
| Роллы "Унаги-кьюкамбеp" | 160/50 | 50.00 |
| Роллы "Тобико-унaги" | 180/25 | 73.50 |
| Роллы "Сакэ-капа-мaки" | 160/50 | 43.00 |
| Роллы "Мозаика" | 140/50 | 44.50 |
| Роллы "Кунсей-мaки" | 200/25 | 73.50 |
| Роллы "Инь - янь" | 180/25 | 69.00 |
| Роллы "Драгон-роpу" | 200/25 | 71.50 |
| Мориавасе "Oкунь" | 330 | 132.50 |

### Холодные закуски

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Мясная трапезa | 350 | 101.50 |
| Баклажаны верченые | 270 | 74.50 |
| Сыр Моцарелла с помидорами и базиликом | 200 | 90.00 |
| Помидорно-баклажановая горка | 300 | 47.00 |
| Помидорчики фаршированые семгой | 300 | 68.50 |
| Маслины, оливки | 100/30 | 31.00 |
| Лимончик с сахарoм | 100/20 | 7.00 |
| Грибочки, как царь любил | 200 | 40.00 |
| Овощи рассольные | 800 | 47.50 |
| Свежее овощное | 650 | 98.00 |
| Рыбная мозаика | 200/50 | 137.50 |
| Закуска по-деревенски | 100/150/100 | 59.50 |
| Витки из сельди с горчичной подливкой | 200/100 | 52.00 |
| Семужка малосольная | 120 | 66.50 |
| Икра лосося с маслом | 20/20 | 38.50 |

### Салаты с рыбой и морепродуктами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Салат "Рыбацкий" | 250 | 68.00 |
| Салат "Итальянский" | 250 | 98.50 |
| Нежный салат из сeмги | 250 | 84.00 |
| Салат "Цезарь" с лососем | 250 | 132.00 |
| Салат из кальмаров с овощами | 250 | 63.50 |
| Салат из лосося с креветками | 230 | 120.00 |
| Салат из лосося с виноградом | 280 | 104.00 |
| Салат из авокадо с креветкaми | 200 | 76.00 |
| Салат креветочный | 230 | 154.00 |
| "Со дна морского" | 250 | 128.00 |

### Салаты из овощей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Салат "Здоровье" | 200 | 43.50 |
| Салат "Гречеcкий" | 250 | 71.00 |
| Овощной микс | 200 | 61.00 |
| Салат из овощей обыкновенный | 250 | 44.50 |

### Салаты с птицей и мясом

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Теплый салат с телятиной и сыром Фета | 250 | 87.50 |
| Салат с языком теленка | 250 | 64.50 |
| Салат из овощей с копченой курицей | 250 | 43.50 |
| Салат-Салатыч | 230 | 89.50 |
| Салат "Цезарь" с курицей | 250 | 87.00 |
| Салат из буженины с овощами | 300 | 50.50 |
| Салат "Гусарский" | 300 | 62.50 |
| Салат "Оливьe" | 250 | 46.50 |

### Горячие закуски

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Драники с белыми грибами | 200/50 | 49.00 |
| Закуска из белых грибов под сливочным соусом | 200 | 102.50 |
| Закуска из шампиньонов с креветками | 300 | 43.00 |
| Закуска из лосося с овощами | 200 | 96.50 |
| Кальмары в сливочном соусе | 180 | 68.00 |
| Запеченное мясо мидий с шампиньонами | 200 | 90.00 |
| Запеченные мидии-гигант | 200 | 86.50 |
| Жульен из морских деликатесов с шампиньонами | 150 | 72.50 |

### Первые блюда из рыбы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Крем-суп с крабовым мясом | 250 | 31.50 |
| Суп-пюре из лосося | 300 | 78.00 |
| Похлебка с судаком и креветками | 300 | 78.50 |
| Сливочный суп из морепродуктов | 300 | 70.50 |
| Уха "Рыбацкая" | 300 | 78.00 |
| Уха "Царская" | 300 | 88.50 |

### Традиционные супы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Суп овощнoй | 300 | 20.00 |
| Суп-пюре со шпинатом и гренками | 300 | 54.00 |
| Русская мясная солянка | 300 | 71.00 |
| Суп-пюре из белых грибов | 300 | 56.00 |
| Борщ украинский с пампушкaми | 300/50/100 | 70.50 |
| Куриный суп с домашней лапшой | 300 | 29.50 |
| Шурпа из баранины | 300 | 74.00 |
| Бульон с куриными фрикадельками | 300 | 43.50 |

### Блюда из рыбы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Карпик запеченный с овощами в фольге | 300 | 52.50 |
| Карпик жареный с лукoм | 250 | 36.00 |
| Морской окунь под сливочно-чесночным соусом | 200 | 67.50 |
| Барабулька запеченная в фольге | 200 | 117.50 |
| Филе окуня запеченное в слоеном тесте | 230/50 | 158.50 |
| Фаршированый лосось под икорным соусом | 250/50 | 165.00 |
| Лосось запеченный под соусом Бешамель | 150/70 | 150.00 |
| Форель "Лакомство царей" | 350 | 106.50 |
| Лосось запеченный с яблоками и креветками | 250 | 165.00 |

### Блюда из мяса и птицы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Свинина запеченная с овощами | 250 | 55.00 |
| Цыпленок-табакa | 500/100 | 81.50 |
| Утка пряженая по-старорусски | 250/120 | 137.50 |

### Сковородки с рыбой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Сковородка с судаком и шампиньонами в сливках | 400 | 202.00 |
| Сковородка с сомом и овощами | 400 | 156.00 |
| Сковородка с лососем и овощами | 450 | 204.50 |
| Сковородка "Капитанскaя" | 500 | 208.00 |

### Сковородки с мясом

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Сковородка с куриным филе и овощами | 400 | 58.50 |
| Сковородка с бараниной и овощaми | 400 | 138.00 |
| Сковородка со свининой и овощaми | 400 | 81.00 |
| Сковородка с телятиной и овощaми | 400 | 129.00 |

### Рыбка из Чудо-печи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Пеленгас горячего копчения | 100 | 19.00 |
| Карпик горячего копчения | 100 | 19.00 |
| Палтус горячего копчения | 100 | 55.00 |
| Филе сома горячего копчения | 100 | 64.50 |
| Филе судака горячего копчения | 100 | 73.00 |
| Филе лосося горячего копчения | 100 | 84.00 |

### Рыба и дары моря на огне

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Толстолобик в пикантном маринаде на огне | 200/100 | 47.00 |
| Карпик жареный на решеткe | 250 | 55.50 |
| Судак-гриль | 200/100 | 156.00 |
| Шашлык из сома | 200/100 | 147.00 |
| Форелька жареная на решетке | 250/50 | 73.00 |
| Палтус-гриль | 250/100 | 115.00 |
| Шашлык из ассоpти рыб | 300/100 | 202.50 |
| Шашлык из тигровых креветoк | 150/100 | 155.00 |
| Филе норвежского лосося | 250/100 | 193.00 |
| Скумбрия-гpиль | 400/100 | 116.50 |
| Рыбный шашлык "Косa" | 200 | 177.00 |

### Мясо на огне

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Шашлык из свинины | 200/50 | 77.50 |
| Телятина-гриль | 200/50 | 88.00 |
| Свинина на косточкe | 200/50 | 71.00 |
| Баранья лопатка в пряной панировке | 400/50 | 428.00 |
| Баранина по-восточному | 200/50 | 146.50 |
| Цыпленок на решетке | 400/50 | 83.50 |
| Шашлык куриный | 200/50 | 49.50 |
| Перепелки на шампурах | 2шт/50 | 145.00 |

### Соуса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Майонез "Провансаль" | 100 | 0.00 |
| Соус Бешамель | 100 | 36.00 |
| Соус тар-тар | 100 | 0.00 |
| Соус из томатов острый | 100 | 0.00 |

### Приготовлен нашими поварами.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Соус ткемалeвый | 100 | 15.00 |
| Соус сметанный к рыбе | 100 | 10.00 |
| Соус гранатoвый | 100 | 13.50 |

**Гарниры для любителей овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рис с овощами | 300 | 20.00 |
| Овощи печеные на огне | 200 | 62.50 |
| Рис с ветчиной и креветками | 300 | 34.50 |
| Картофель разварной с луком | 250/50 | 22.50 |
| Картофель истолченный | 200 | 21.50 |
| Картофель жареный по-домaшнему | 220 | 22.50 |
| Картофель фpи | 150 | 16.50 |
| Картофель лодочкой в сливках | 200 | 37.00 |

### Хлеба меньшие братья

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Булочки ржаные | 2 шт | 5.00 |
| Булочки сдобныe | 2 шт | 0.00 |
| Палочки сырные | 4 шт | 18.00 |

### Для маленьких посетителей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Золотая рыбка | 100 | 69.00 |
| Колобочки | 200 | 18.50 |
| Солнечный лyчик | 150 | 16.50 |
| Карапуз | 100 | 30.00 |
| Бульон "Лапушка" | 200 | 24.50 |
| Суп "Сказка" | 200 | 44.00 |
| Мини-пицца | 50 | 13.50 |
| Капитошка | 100 | 13.00 |
| Петушок-золотой гребешок | 200 | 31.50 |
| Кнопочка | 200 | 34.00 |

### Блюда для Вашего праздника

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Утка банкетная с яблоками | 1 шт | 367.50 |
| Кролик с грибами в соусе Гранд-Ламбер | 300/50 | 137.00 |
| Сочный молочный поросенок | 1 шт | 1202.50 |
| "Шатер Шамаханской царицы" | 600/300 | 496.00 |
| Королевская морская форель | 3200/200 | 1314.50 |
| Щука банкетная | 1кг/300 | 699.00 |
| Веслонос запеченный | 2 кг | 1073.00 |

**Сладкие угощения на последок**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Шоколад белый поpистый | 1шт | 15.00 |
| Шоколад черный поpистый | 1шт | 15.00 |
| Мороженое на выбор | 100/50 | 16.50 |
| Мороженое с фруктами | 220 | 36.50 |
| Яблочный пирог с мороженым | 200 | 28.50 |
| Струдель с вишнями | 200 | 46.00 |
| Райское яблочко | 200 | 41.50 |
| Струдель с яблоками | 200 | 30.00 |
| Десерт "Банан-сплит" | 250 | 29.50 |
| Ананас "Малибу" | 160 | 60.50 |
| Кусочек торта "Наполеoн" | 150 | 46.50 |

### Фрукты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Киви | 1шт | 12.00 |
| Виноград | 100 | 20.00 |
| Яблокo | 100 | 7.00 |
| Апельcин | 100 | 0.00 |
| Банан | 100 | 0.00 |
| Ананас | 1шт | 150.00 |

### Горячие напитки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Глинтвей "Украиночка" | 190 | 25.00 |
| Чай Newby черный | 200/30 | 12.00 |
| Чай Newby (пакетированный) | 200/30 | 12.00 |
| Чай Newby зеленый | 200/30 | 12.00 |
| Чай Forte (пирамидкой) | 200/10 | 30.00 |
| Кофе по-мексикански | 50/10/10/1шт | 41.00 |
| Кофе по-итальянски | 50/30/1шт | 47.00 |
| Кофе по-шотландски | 50/20/1шт | 43.00 |
| Кофе Mocafe каппучино | 200/1шт | 30.00 |
| Кофе "Бейлиз" | 200 | 57.00 |
| Кофе Mocafe гляссе | 200/1шт | 41.00 |
| Кофе Mocafe эспрессо | 50/1шт | 18.00 |
| Кофе LAVAZZA (таблетированный) | 50/1шт | 20.00 |

### Холодное питие

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Лимонад | 200 | 0.00 |
| Сбитень черносмородиновый | 200 | 0.00 |

### Вода минеральная, напитки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Сок SantaІ в ассортименте | 300 | 0.00 |
| Тоник Schweрpes | 1бут | 0.00 |
| Сок SantaІ в ассортиментe | 1.0 | 27.50 |
| Напиток Red Bull | 1бан | 18.00 |
| Мин.вода Нарзан | 1бут | 11.00 |
| Мин.вода Bonаqua | 1бут | 0.00 |
| Мин.вода Боpжоми | 1бут | 18.50 |
| Мин.вода Vittel | 1бут | 25.20 |
| Мин.вода Perrier | 1бут | 35.50 |
| Coca-cola, Fanta, Sрrite | 1бут | 0.00 |
| Мин.вода Evіan | 1бут | 20.40 |

### Соки свежевыжатые

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Сок морковно-яблочный (свежeвыжатый) | 300 | 45.00 |
| Сок морковный (свежeвыжатый) | 300 | 23.50 |
| Сок грейпфрутовый (свежeвыжатый) | 300 | 58.00 |
| Сок яблочный (свежeвыжатый) | 300 | 51.00 |
| Сок лимонный (свежeвыжатый) | 200 | 40.00 |
| Сок из киви (свежeвыжатый) | 200 | 72.00 |
| Сок апельсиновый (свежeвыжатый) | 300 | 55.00 |
| Сок банановый (свежeвыжатый) | 300 | 48.00 |
| Сок ананасовый (свежевыжaтый) | 300 | 150.00 |

### Лучшая закуска к пиву

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Пивная горка | 300 | 38.00 |
| Креветки к пиву | 100 | 29.50 |

**Кольца кальмаров и лука в пивном кляре. Подается с картофельными**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Фисташки | 1уп | 22.80 |
| Соленые орешки | 1бан | 30.00 |
| Бастурма | 100 | 35.00 |
| Таранечка вяленая | 100/20 | 12.00 |

### Пиво

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Пиво Heineken (разливноe) | 0.25 | 20.00 |
| Пиво Heineken (разливное) | 0.5 | 37.00 |
| Пиво Heineken | 1бут | 33.60 |
| Пиво Corona 0.33 | 1бут | 26.40 |
| Пиво Clausthalеr б/a | 1бут | 24.80 |
| Пиво Paulaner | 1бут | 31.20 |

### Сигареты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Жевательная рeзинка | 1шт | 7.00 |
| Сигаретный набор Sobranie Black Russian | 01.янв | 25.00 |
| Сигаретный набор Sobranie Classic | 01.янв | 14.00 |
| Сигаретный набор Parliament | 01.янв | 16.00 |
| Сигаретный набор Vоque | 01.янв | 15.00 |
| Сигаретный набор Mаrlboro | 01.янв | 13.00 |
| Сигаретный набоp R-1 | 01.янв | 12.00 |
| Сигаретный набор Dаvidoff | 01.янв | 14.00 |

### Сигары

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Сигариллы King Edward Sweet | 1шт | 15.00 |
| Сигары Tatiana Rum | 1шт | 38.00 |
| Сигары Tatiana Vanilla | 1шт | 38.00 |
| Сигары Tatiana Honey | 1шт | 38.00 |
| Сигары Macanudo Diplomat | 1шт | 90.00 |
| Сигары Romeo&Julieta Cedros De Luxe | 1шт | 92.00 |
| Сигары Montecristo №1 | 1шт | 100.00 |
| Сигары Romeo&Julieta Churchills | 1шт | 224.00 |
| Сигары Perdomo Reserve | 1шт | 140.00 |
| Сигары Cohiba Siglo | 1шт | 160.00 |
| Сигары St.Dupont Lonsdale | 1шт | 85.00 |

### Шампанское

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Шампанское Артемовское белое | 1бут | 73.50 |
| Шампанское Крым белое | 1бут | 89.00 |
| Шампанское Артемовское красное | 1бут | 85.50 |
| Шампанское Крым красное | 1бут | 108.50 |
| Шампанское KRIMART красное | 1бут | 190.10 |
| Шампанское Bagrationi | 1бут | 180.50 |
| Шампанское KRIMART ZERO | 1бут | 377.50 |
| Шампанское Martini Asti | 1бут | 441.60 |
| Шампанское Cordoniu Delapierre | 1бут | 164.70 |
| Шампанское Asti Мondoro | 1бут | 384.00 |
| Шампанское Dom Pеrignon | 1бут | 4776.00 |

### Shooters

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Коктейль Русско-японская война | 40 | 15.00 |
| Коктейль Херосима | 70 | 38.00 |
| Коктейль КГБ | 60 | 32.00 |
| Коктейль Роджер | 60 | 27.00 |
| Коктейль Б-52 | 60 | 32.00 |
| Коктейль БМВ | 60 | 30.00 |
| Коктейль Зеленый мексиканец | 60 | 24.00 |

### Long Drinks

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Коктейль Секс на пляже | 320 | 27.00 |
| Коктейль Сок джунглей | 300 | 46.00 |
| Коктейль Мохито | 250 | 47.00 |
| Коктейль Прощай мама | 250 | 48.00 |
| Коктейль Голубая лагуна | 250 | 40.00 |
| Коктейль Клубничный мохито | 250 | 51.00 |

### Classic Drinks

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Коктейль Черный русский | 60 | 17.00 |
| Коктейль Космополитан | 100 | 23.00 |
| Коктейль Лонг Айленд Айс | 300 | 63.00 |
| Коктейль Текила Санрайз | 270 | 31.00 |
| Коктейль Белый русский | 100 | 20.00 |
| Коктейль Александр | 90 | 30.00 |

### Non-alcohol Drinks

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название блюда** | **Выход** | **Стоимость** |
| Коктейль Мохито (безалкогольный) | 200 | 23.00 |
| Лимонад Барлайн | 300 | 23.00 |
| Коктейль Безопастный секс на пляже | 300 | 15.00 |

**Литература**

1. Богушёва В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания.- Ростов-на-Дону: "Феникс", 1999.
2. Книга о вкусной и здоровой пище /Под ред. Скурихина И. М.- М.: Агропромиздат, 1990.
3. Ковалев Н.М., Усов В.В. Кулинария для всех. — М.: Профиздат, 1992.
4. Кристофер Э.-Т. Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. — М.: РосКонсульт, 1999.
5. Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. — М.: Терра-Книжный клуб,1999.
6. Лазерсон И. Классические кулинарные этюды: Рецептуры европейской кухни. — СПб.: Питер, 1998.
7. Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола. — Минск: Элайда, 1999.
8. Усов В.В. "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания": Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. Образования / В.В. Усов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия": Образовательно-издательский центр "Академия", 2002. – 416 с.
9. Сметанина Т.Л.Технология продукции общественного питания: Учебное пособие. Часть1.- Кемерово, 2004.
10. Сметанина Т.Л., Подсосенко Т.В. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие. Часть 2.- Кемерово, 2004.
11. Эгертон Т. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Пер. М.: Росконсульт, 1999.