**План.**

1. Введение ………………………………………………………………… 2.
2. Банкет и его организация ………………………………………………. 3.
3. Составление меню и определение количества блюд…………………. 5.
4. Ассортимент банкетных холодных блюд……………………………… 7.
5. Последовательность, оформление и подача блюд…………………….. 8.
6. Технология приготовления банкетных холодных блюд…………….. 10.
7. Обработка продуктов …………………………………………………... 20.
8. Технологические особенности холодного цеха ……………………… 26.
9. Заключение ……………………………………………………………... 29.
10. Список литературы …………………………………………………….. 31.

**1.Введение.**

В настоящее время общественное питание страны, как и другие отрасли народного хозяйства, пере­живает существенные изменения, связанные с переходом к рыночным отношениям.

Общественное питание по массовости обслуживания населения уступает только торговле. Ежегодно его услугами пользуются более трети населения страны, доля общественного питания в расходах населения на питание составляет около 10% у горожан и 4-6% в сельской местности.

По обеспеченности предприятиями общественного питания наша страна уступает экономически развитым странам примерно в 2,5 раза, причем предприятий открытого типа в расчете на 10 тыс. человек у нас меньше примерно в 6 раз.

Искусство приготовления пищи – кулинария, поваренное дело – одна из древнейших профессий. Разумеется, в доисторические времена приготовление пищи носило примитивный характер. Люди инстинктивно выбирали те или иные продукты, особенно не заботясь об их полезности для организма, сочетании, усвояемости. Но, овладев огнём, научившись возделывать злаки, разводить скот, делать глиняную посуду, человек больше и больше разнообразил свою пищу и изобретал различные способы её приготовления.

На протяжении сотен лет люди изменяли и совершенствовали приёмы обработки продуктов, создавали тысячи сложных кулинарных рецептов, приспосабливали способы приготовления пищи к экономическим, климатическим условиям жизни и вкусовым требованиям. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры. Тема моей курсовой работы “Ассортимент и приготовление банкетных холодных блюд”. Поэтому для ее написания передо мной ставятся определенные цели:

* извлечение и подбор необходимой информации;
* ознакомление с правилами организации и подготовки банкета;
* ознакомление с ассортиментом банкетных холодных блюд;
* изучение технологии приготовления банкетных холодных блюд;

- закрепление знаний по организации обслуживания;

* самостоятельность;

**2.Организация банкета.**

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа,

подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем (администрацией ресторана).

Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает

директор, метрдотель или администратор. При оформлении заказа с заказчиком согласовываются дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета (встреча, юбилей, свадьба или праздничная дата и т.д.), место проведения (наименование или номер зала), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа. По приеме заказа устроителю предлагают познакомиться с помещением для банкета, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала. Уточняется также, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыка во время банкета, место для танцев.

По форме официальные банкеты подразделяются на следующие виды:

***Банкет за столом с полным обслуживанием***. Этот вид банкета представляет собой торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты. На стол не ставят никаких закусок, блюд и напитков.

***Банкет за столом с частичным обслуживанием*** — наиболее распространенный вид банкета. Размещение гостей за столом, как правило, произвольное, однако для почетных гостей и устроителя банкета места предусматриваются в центре стола. Банкетный стол сервируют строго по меню столовыми тарелками, приборами, стеклом и хрусталем, салфетками. Кроме этого на стол за 30—40 мин до прихода гостей ставят холодные блюда и закуски, напитки и вазы с фруктами, приборы со специями, оформляют стол цветами. В меню банкета входит обычно большой ассортимент холодных блюд, закусок и различных напитков. Если банкет за столом с частичным обслуживанием проводят в обеденное время, то в меню добавляют первое блюдо — суп.

***Банкет-фуршет****.* Название происходит от французского «а-ля фуршет», что означает «на вилку». Банкет-фуршет организуют обычно в случаях, когда за сравнительно ограниченное время (1—2 часа) необходимо принять большое количество. Гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют стоя за столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания. Меню банкета-фуршета состоит, в основном, из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню банкета-фуршета включают вторые горячие блюда, которые подают как горячую закуску. Все закуски нарезают небольшими порциями, чтобы их удобно было есть стоя, с помощью одной вилки.

***Банкет-коктейль***. На банкете-коктейле можно принять большое количество гостей в сравнительно небольшом помещении. Характерные особенности банкета-коктейля: все гости пьют и едят стоя; банкетные столы не расставляют, в зале у стен или по углам ставят небольшие столы, на которые кладут сигареты, спички, ставят вазочки с бумажными салфетками, цветами; тарелки и приборы каждому гостю не подают, вместо вилок гости используют шпажки; закуски и напитки официанты предлагают гостям в обнос на подносах, на нескольких подсобных столах размещают подносы для сбора использованной посуды. Меню банкета-коктейля состоит из холодных и горячих закусок, разделенных на маленькие порции. Из горячих напитков предлагают кофе, чай, из холодных — соки, воды (минеральная и фруктовая), коктейли.

***Банкет-чай****.* Его проводят во второй половине дня, обычно в 16—18 часов. Продолжается банкет не более 2 часов. В центре банкетного зала ставят круглый, овальный или прямоугольный стол и стулья (кресла). Вдоль стен — диваны, кресла, а между ними 1—2 небольших столика, накрытых цветными скатертями, для цветов, сигарет, пепельниц и спичек. Меню банкета - чая состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье), шоколадных конфет, шоколада, варенья, меда, сахара, фруктов, молока или сливок и др. В меню банкета иногда включают 1 — 2 сладких блюда — желе, мусс, крем, мороженое.

***Комбинированный банкет*** состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета-фуршета и банкета за столом с полным обслуживанием. Для проведения такого банкета требуется два смежных зала. Вначале гостей приглашают в первый зал с накрытым столом для фуршета, в котором предлагают холодные закуски и напитки. Затем через 30—40 минут гостей приглашают в другой зал; подготовленный для банкета за столом с полным обслуживанием. После того, как гости займут места за столом, им предлагают обед или ужин (в зависимости от времени дня).

**3. Составление меню и определение количества блюд.**

Меню банкета составляют в зависимости от характера банкета. Меню – это перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков расположенных в определенном порядке.

Одно из основных правил, которое необходимо соблюдать при составлении прейскуранта порционных блюд – разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки.

Меню банкета составляется по желанию заказчиков, в зависимости от возможностей предприятия. После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной Книге учета заказов.

В меню банкета включены несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета ½ и 1/3 порции на человека ), одну или два горячие закуски, вторые горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки.

Последовательность расположения блюд в меню

1. фирменные блюда и закуски

2. холодные блюда и закуски:

1) Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра зернистая лососевых рыб

2) Рыба малосоленая (семга, лососина с лимоном)

3) Рыбные холодные блюда:

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

4) Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

5) Сельдь натуральная с гарниром, рубленая

6) Не рыбные продукты моря

7) Салаты и винегреты

8) Мясные холодные блюда и закуски:

Мясо отварное, заливное

Мясная гастрономия

Мясо жареное

9) Домашняя птица и дичь холодные

10) Кисломолочные продукты

3. Горячие закуски

4. Супы

5. Рыбные горячие блюда

6. Мясные горячие блюда

7. Горячие блюда из домашней птицы и дичи

8. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

9. Блюда из яиц и творога

10. Сладкие блюда

11. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)

12. Холодные напитки собственного производства

13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (пирожные в ассортименте, торты, кексы, пирожки, пироги и др.)

В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций из расчета полпорции на человека. Например:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | №  рецеп  туры | Наименование блюд и напитков | Выход 1 порции | Кол-во порций |
|  |  | Холодные закуски |  |  |
| 1 | 43 | Икра зернистая (порционная) | 50/15/14 | 30 |
| 2 | 144 | Осетр заливной | 200 | 30 |
| 3 |  | Крабы под майонезом | 100 | 30 |
| 4 | 34 | Корзиночки с ветчиной | 50/40/10 | 30 |
| 5 | 159 | Мясное ассорти | 75/15 | 15 |
| 6 |  | Колбаса копченая с зеленым салатом | 30/5 | 15 |
| 7 | 101 | Салат столичный | 150 | 60 |
| 8 | 78 | Салат из овощей | 100 | 30 |
| 9 | 85 | Салат витаминный | 100 | 30 |
| 10 | 96 | Грибы маринованные с луком | 100 | 15 |

# 4. Ассортимент банкетных холодных блюд.

|  |
| --- |
| Холодные блюда относятся к разделу кулинарии, названному „холодная кухня", так как большая часть из них приготовляется, гарнируется и подается в холодном состоянии. Сюда однако относятся и теплые блюда.  Холодные закуски подносятся перед подачей супа, а теплые — после холодных блюд, когда суп в меню не предвиден. Если перед подачей супа подается холодное блюдо, необходимо исключить из него острые продукты (пряности, очень соленые и острые компоненты), для того, чтобы принимающий суп мог оценить его истинный вкус.  Холодные закуски приготовляются таким образом, чтобы у принимающего их не было необходимости в пользовании ножом. Обычно теплые закуски подаются в сосуде, в котором приготовлялись. Посуда, в которой подаются закуски, должна быть красивой и удобной формы — общее блюдо или отдельные тарелочки.  При торжественных случаях и большом числе гостей для каждого присутствующего предназначается комплект из одинакового состава продуктов, которые раскладываются на отдельные тарелочки.  Промежуточные блюда подаются в холодном или теплом состоянии, в зависимости от их вида. Основное предназначение таких блюд заполнить промежуток между двумя очередными приемами пищи или дополнить разнообразие стола. Уместно эти виды блюд предварительно распределить порциями и гарнировать, что ускоряет их сервировку. Банкетные холодные блюда.«Валованы с икрой лососевой», «Яйцо с икрой лососевой», «Ассорти рыбное» (осетрина г/к, балык х/к, семга с/с), «Ассорти мясное» (шейка в/к, говядина с/к, колбаса с/к, рулет «Янтарный», рулетики из ветчины с сыром), «Деревенский разносол» (капуста квашенная, огурчики маринованные, помидоры «Черри», чеснок маринованный, перец маринованный, маслины, зелень), «Язык заливной», «Осетрина заливная»,  «Заливное из дичи», «Рулет куриный», «Сельдь с луком и картофелем»,«Горбуша в тесте жаренная», «Галантин» курица фаршированная, «Мясо заливное», «Студень с горчицей», «Рулет из вырезки», «Корзиночки с ветчиной», «Рулет из курицы с грибами», «Крабы под майонезом», «Холодная отврная индейка» и т.д.  **5. Последовательность, оформление и подача блюд.**  Все блюда, как правило, оформляются высококвалифицированными поварами или официантами непосредственно перед подачей посетителям. Оформляют блюда с использованием овощей (зелени петрушки, укропа, листьев салата), консервированных и свежих фруктов.  Холодные закуски и блюда ставятся на стол не ранее чем за пол часа до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Им отводится значительное место в питании – они повышают аппетит, поэтому должны быть хорошо оформлены, уложены в соответствующую посуду, украшены веточками зелени, а также красиво нарезаны. Температура подачи холодных блюд и закусок от 10 – 14 С.  Икра зернистая (порциями) подается в икорницах, в металлическую часть которых кладут пищевой лед. Ее раскладывают икорной лопаткой или чайной ложкой.  Осетр заливной подается в овальных фарфоровых блюдах, раскладывают рыбной лопаткой.  Крабы под майонезом. Так как крабы консервированный перед подачей выкладывают из банок в салатники фарфоровые и раскладывают специальными приборами.  Корзиночки с ветчиной подают на круглом фарфоровом блюде с резной бумажной салфеткой и едят, не пользуясь приборами.  Мясное ассорти подают на круглом фарфоровом блюде, раскладывают столовыми вилкой и ложкой. Отдельно подают корнишоны в фарфоровом соуснике. Блюда с ассорти ставят слева от гостей.  Колбасу копченую с зеленым салатом подают на круглом фарфоровом блюде с прибором для раскладки.  Салат столичный, салат из овощей, салат витаминный подают в фарфоровых салатниках с приборами для раскладки.  Грибы маринованные подают в салатнике, для раскладывания используют десертную ложку.  При обслуживании с расстановкой блюд на столе заказанное блюдо ставят на стол вместе с прибором для перекладывания блюд в тарелки. Перекладывают блюдо сами потребители. Официант лишь оказывает им помощь.  Холодные закуски и блюда ставят на стол одновременно, а горячие – последовательно. Официант, прежде чем подать очередное блюдо, убирает использованную посуду и приборы и вновь сервирует стол.  Холодные закуски ставят за 30—60 мин до начала обслуживания в зависимости от удаленности зала от раздачи, температуры воздуха в зале.  Обычно на каждые 3,0-3,5 м длины стола, что соответствует 4-5 сидящим за столом с каждой стороны, расставляют все холодные блюда, закуски и напитки, указанные в меню. На следующие 3,0-3,5 м стола количество блюд, закусок и напитков повторяется.  Блюда и закуски в посуде на ножках или с высокими бортами (вазы, салатницы) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) - ближе к предметам сервировки, при этом чередуя закуски из рыбы, мяса и птицы.  Посуду с блюдами и закусками расставляют в один или в два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера посуды.  Икорницы, салатники, соусники ставят на стол на пирожковые или закусочные тарелки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют, специи — соль, перец — за пирожковой тарелкой.  Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола. Фрукты ставят на стол помытыми, протертыми сухим полотенцем и красиво уложенными в вазы. У яблок зачищают плодоножку.  После того как закуски поставлены на банкетный стол, ставят напитки.  **6. Технология приготовления блюд.**  Холодные блюда находят широкое применение в питании нашего населения. Они входят не только в состав завтраков, ужинов, но их еще подают во время банкетов.  Холодные блюда отличаются большим разнообразием вкусовых качеств и оформления. Многие повара достигли высокого художественного мастерства в придании им красивой формы, яркости и оригинальности рисунка.  С точки зрения пищевого значения холодные блюда нередко оценивают лишь как вкусовые, сокогонные, подаваемые с целью возбудить аппетит. Подобная оценка слишком односторонняя, так как холодные блюда имеют большее значение. Чтобы в этом убедиться, достаточно внимательно рассмотреть их состав.  Для холодных блюд используют овощи, фрукты, грибы, картофель, рыбу и рыбные гастрономические продукты, раков, крабов, мясо и мясные гастрономические продукты, домашнюю птицу, дичь, яйца и молочные продукты.  Калорийность холодных блюд колеблется в больших пределах и зависит от их состава и норм вложения отдельных продуктов. Наименьшей калорийностью (50—100 калорий) обладают блюда из зеленых салатов, более калорийны мясные и рыбные салаты, заправленные сметаной, майонезом; калорийность одной порции их достигает 250—350 калорий, в зависимости от норм вложения сырья.  Разнообразие ассортимента и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню банкета.  В зимнее и весеннее время салаты из капусты, а также из картофеля являются важнейшими источниками витамина С, содержание которого в продуктах в этот период обычно бывает недостаточным.  Наличие тех или иных пищевых веществ в продуктах еще не означает, что и блюда из них будут обладать соответствующей ценностью. Пищевые вещества могут теряться, если не соблюдать установленной технологии обработки продуктов и приготовления блюд.  С целью максимального сохранения витамина С в овощах, фруктах и других продуктах разработаны специальные условия для их варки, которых необходимо строго придерживаться. Сущность этих условий заключается в следующем: овощи для варки закладывают в кипящую, подсоленную воду, варят в котле, закрытом крышкой, при слабом кипении, строго соблюдая установленные сроки.  Для сохранения витамина С в зелени важно не допускать длительных сроков ее хранения и особенно увядания. Во многих предприятиях до настоящего времени практикуется приготовление салата из свежей капусты путем перетирания ее с солью. Существует другой, более рациональный способ, который заключается в том, что нашинкованную капусту кладут в маринад и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не станет мягкой. Этот способ позволяет полностью избежать потерь питательных веществ капусты и получить салат более высокого качества.  При изготовлении холодных блюд последним завершающим этапом является ручная или механическая обработка продуктов — нарезка, перемешивание, а не тепловая обработка, как это имеет место при изготовлении других видов блюд. Вследствие этого холодные блюда в готовом виде имеют большую загрязненность микроорганизмами и менее устойчивы при хранении, чем блюда, последним этапом приготовления которых является тепловая обработка. Такие блюда могут быть причиной желудочно-кишечных заболеваний.  Возможность возникновения пищевых отравлений при употреблении холодных блюд усугубляется еще и тем обстоятельством, что даже при очень большой загрязненности микроорганизмами они не внушают никакого подозрения потребителям, так как их органолептические показатели — внешний вид, запах, вкус — не всегда изменяются.  Для холодных блюд установлены следующие сроки реализации при температуре не выше 6—8°:  Салат зеленый в незаправленном виде, «овощной картофельный» - не более 12 часов. Винегрет, паштет из печенки, творожная масса - не более 24 часов. Сырки творожные, сельдь рубленая - не более 24 часов. Студень мясной, рыбный, мясное, рыбное заливное - не более 12 часов. При отсутствии холода студень реализации не подлежит.  В теплое время года, с мая по сентябрь, изготовление и реализация студня запрещаются.  Вареные овощи в нарезанном виде могут храниться в течение 12 часов. Овощи, зелень, употребляемые в свежем виде, должны быть перебраны и промыты. Соленые, маринованные огурцы, помидоры могут быть нарезаны. Мясо, рыбу можно предварительно сварить или поджарить. При температуре 8° продукты могут храниться целыми кусками и в нарезанном виде до 24—36 часов.  Все подготовленные продукты лучше хранить отдельно по видам. В случае необходимости (из-за отсутствия посуды, места для хранения) допустимо смешивать вареную морковь с картофелем и мясом. Квашеные, маринованные овощи при всех обстоятельствах следует хранить отдельно. Смешивание их с другими продуктами допустимо лишь за 30 минут до реализации.  Нельзя смешивать новые порции салата с остатками от предыдущей его партии, так как это вызывает ускоренную их порчу.  Для оформления блюда обычно отбирают продукты, входящие в его состав, нарезают их в виде различных фигурок, которые располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид. При оформлении салатов и винегретов часто используется зеленый салат, зелень петрушки, сельдерея и др. Продукты, входящие в состав блюда и предназначенные для его оформления, не рекомендуется заливать соусом.  Салаты подают в салатниках или глубоких вазах (если подают несколько порций в одной посуде).  Овощи в маринаде и фаршированные должны подаваться также в салатниках или глубоких блюдах.  Овощи оформляют зеленью, салатом или зеленым луком, сверху посыпают мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.  Для рыбных гастрономических блюд семгу, лососину, балык нарезают тонкими, широкими кусками, укладывают на блюдо или тарелку и по сторонам размещают листики салата или веточки зелени, а также дольки лимона.  Мясные гастрономические товары (ветчину, колбасу и др.) также нарезают тонкими кусками, укладывают с одной стороны блюда, а с другой размещают гарнир из овощей и зелени. Овощи нарезают кубиками, ровными ломтиками, соломкой или в виде различных фигурок.  Холодную осетрину, севрюгу и белугу нарезают по одному куску на порцию; резку производят наискось, чтобы кусок получился широким; кусок рыбы кладут на блюдо или тарелку и гарнируют так же, как мясную гастрономию. Кроме того, к рыбе на гарнир подают мелко нарезанное желе, этим желе можно оформлять блюдо, вырезая из желе фигурки и размещая их вокруг рыбы. Соус хрен к холодным блюдам следует подавать отдельно в соуснике или в розетке.  Ростбиф, свинину, телятину, баранину, фаршированных кур и поросят нарезают по 2—3 куска на порцию, кладут к одной стороне блюда, а к другой размещают гарнир из свежих, соленых и маринованных овощей, желе, салата и зелени.  Блюда из домашней птицы подают двумя кусками на порцию: кусок филе и кусок ножки. На гарнир к птице можно давать, кроме свежих овощей, соленые и маринованные овощи, а также ягодные и фруктовые маринады. Гарнир помещают к одной стороне блюда, не закрывая им основного продукта; соус подают отдельно в соуснике.  Каждую порцию заливного блюда и студня, если они залиты не в формах, а на противнях, вырезают колебательным движением ножа, чтобы край получился гофрированным. Заливную рыбу и студни оформляют салатом и зеленью, соус подают отдельно. Паштеты, сыр из дичи подают без гарнира и оформляют салатом и зеленью. Гарнир к блюдам следует класть с правой стороны гарнируемого продукта.  «Студень из свинины»  Подготовку мяса (свинины) начинают производить в мясном цеху, где берут такие части туши, как голяшку, уши, ноги – можно голову. Замачивают в теплой воде. Затем удаляют лишнее, зачищают и разрубают на небольшие куски.  Закончив с мясом, убирают рабочее место.  Инструменты промывают проточной водой и убирают в мойку. Затем меняют спецодежду (фартук, халат) и обрабатывают руки 0,2% раствором хлорной извести, предварительно промыв их мылом. Затем переходят в горячий цех, где ставят мясо вариться в котел. Пока мясо варится, в овощном цехе производят подготовку овощей (морковки, репчатого лука, сельдерея и корней петрушки).  Для начала овощи промывают в воде, затем берут ножи и доски маркировки «ОС» и очищают овощи от кожицы и нарезают кольцами. Закончив с овощами, обрабатывают руки.  Когда мясо дошло до кипения снимают пену с бульона при помощи половника и продолжают варить 3-5 часов при температуре 85-90 С. За час до окончания варки добавляют в бульон овощи, специи, соль, лавровый лист, пряности. Затем после окончания варки мясо отделяют от костей, вынимают из котла и измельчают на мелкие кусочки при помощи ножа маркировки «МВ» и доски той же маркировки. Бульон сливают в отдельную посуду и процеживают через мелкое сито.  Затем измельченное мясо и бульон снова соединяются и доводятся до кипения. А потом варится на слабом огне 30 - 45 минут. После завершения варки студень разливают в формы, слоем четыре сантиметра и дают застыть в холодном месте. При охлаждении студень перемешивают, чтобы получилась однородная масса, и выдерживают 8 часов, чтобы хорошо застыл.  После приготовления убирают за собой рабочее место.  Отпуск: Студень перед подачей разделяют на порции по сто грамм.  Укладывают на тарелку. Отдельно подают соус, хрен или консервированные овощи.  Сверху блюдо посыпают зеленью салата или петрушки. Если студень некоторое время хранится, то не следует его хранить при температуре 0 С,  т.к. после оттаивания он становится не вкусным.  Наименование продукта БруттоНетто  Свинина обрезная749749/375\*  Желатин 12 12  Овощи и специи  Выход – 1000  «Ассорти мясное заливное»  Такое блюдо как мясное заливное идеально подходит к любым праздникам и служит отличной холодной закуской. Оно легко в приготовлении, а благодаря разнообразию продуктов входящих в его состав определяет большое значение в питании и является высококалорийным блюдом.  При удачном сочетании продуктов по вкусу и красоте оформления заливное возбуждает аппетит и способствует лучшему усвоению пищи. Заливное можно использовать как закуску, но можно и как самостоятельное блюдо, которое послужит отличным украшением стола.  Приготовление блюда начинают в мясном цеху с подготовки мяса. Можно использовать различные виды мяса, такие как говядина, ветчина, курица. Берут говяжье филе, куриное филе, промывают под проточной водой, ветчину очищают от кожицы.  Мясо говядины должно быть естественно красновато-розового цвета, без посторонних запахов, без признаков гниения. Тоже самое касается остальных видов мяса.  Отобрав подходящее мясо и обработав его, моют руки, меняют фартук, и направляются в горячий цех, где ставят мясо вариться на плиту, положив его в кастрюлю с водой. Мясо варится на слабом огне сорок - пятьдесят минут до не бурного кипения, периодически снимают пену шумовкой.  Пока варится мясо, в овощном цеху берут морковь, чеснок, хрен и зелень петрушки – промывают водой, очищают ножом маркировки «ОС», и режут морковь кольцами, чеснок и хрен до мелкого пюре.  Овощи должны быть свежими, иметь натуральный цвет и запах без повреждений и признаков загнивания. Закончив с овощами опять моют руки и возвращаются в мясной цех, где вынимают мясо в отдельную посуду, остужают и нарезают соломкой поперек волокон, заправляют чесноком.  Закончив с мясом, готовят бульон. Если он мутный и его необходимо осветлить, то бросают в него жареную морковь, а затем процеживают через сито.  После этого замачивают желатин для набухания в теплом бульоне на сорок минут (сорок грамм на литр бульона).  Переходят в холодный цех. Затем приступают к оформлению.  Выбрав подходящее для этого блюдо, выливают туда небольшое количество желатина – только чтобы прикрыть дно, и ждут застывания, затем укладывают поверх желатина мясо и снова выливают желатин, который должен покрывать мясо только по краям. Поверх мяса укладывают заранее подготовленные украшения в виде консервированного зеленого горошка, кукурузы, зелени и вареных яиц, прикрепляя их небольшим количеством желатина. Ждут застывания. После застывания заливают украшения остатками желатина, и убирают до полного застывания.  После приготовления начинают подготовку к отпуску. Перед отпуском проверяют качественность блюда. Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке.  Приготовление, оформление, хранение и реализация этих блюд должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами.  Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Для  оформления в основном используют продукты входящие в блюдо.Температура блюда при отпуске должна быть не выше 12 С. Мясо и мясопродукты должны быть порезаны наискось поперек волокон широкими лентами. Цвет и вкус свойственны виду продукта. Консистенция упругая. Овощи мягкие. Заливное относится к скоропортящимся продуктам и подлежит быстрой реализации в течение двенадцати часов после приготовления. Отпускаю по сто грамм на порцию с соусом «Хрен».  Наименование продукта БруттоНетто  Курица10540  Окорок или ветчина 3030  Говядина 48 30  Желатин 50 50  Чеснок 2 2  Яйцо 20 20  Лук10 10  Горошек 10 10  Выход  «ХОЛОДНАЯ ОТВАРНАЯ ИНДЕЙКА»  Ингредиенты: индейка — одна тушка, репчатый лук для бульона — 80 г, репчатый лук для гарнира — 400 г, сладкий перец — 450 г, чеснок — 25 г, красный молотый перец, соль.  Соус: 780 г кефира, 200 г сметаны, 25 г чеснока, соль.  Приготовление:  Сварить подготовленную тушку индейки в небольшом количестве воды (2—2,5 л воды на 1 кг мяса). Во время варки снимать пену и жир. В конце варки добавить поджаренный до золотистого цвета лук, сладкий перец, соль и варить до готовности. Перед завершением варки положить чеснок. Готовую тушку индейки вынуть из бульона, дать остыть и разрезать на порционные куски. Почистить лук, нарезать полукольцами и спассеровать на жире, снятом с бульона. В конце поджаривания лук посыпать красным молотым перцем.  При подаче индейку выложить на блюдо, полить пассерованным луком с красным перцем.  Отдельно к индейке подается соус. Для его приготовления перемешать кефир и сметану, затем добавить растертый с солью чеснок и все опять тщательно перемешать. Готовый соус настаивается 25 мин.  «ГАЛАНТИН ИЗ КУРИЦЫ»  Ингредиенты: тушка одной курицы, нежирная свинина или телятина — 350 г, шпик — 120 г, яйца — 3 шт., молоко — 0,5 л, вареный очищенный язык — 200 г, 300 г майонеза с корнишонами, 2 мускатных ореха, шепотка молотого перца, 900 г овощного гарнира, 10 г ароматических кореньев, 50 г репчатого лука, 1 морковка, 1 лавровый лист, 20 г зелени петрушки, соль,  Приготовление:  Непотрошеную курицу опалить, помыть, отрезать голову с шеей до середины ее длины, перерезать ножки и крылышки в первом суставе. Тушку потрошить через продольный разрез кожи на спине от шеи до конца туловища. Для этого разрезать кожицу вместе с мякотью вдоль над позвоночником и зачистить острым ножом мясо от реберных костей с внутренностями, шейных позвонков, ножек, оставив в тушке только кости крылышек. Если курица потрошеная, то кожу с мясом отделяют со стороны разреза грудки и зоба, оставив кожу спины целой. После зачистки мяса от костей, большую часть мякоти срезать с кожи .  Нежирную свинину или телятину пропустить 2 раза через мясорубку вместе с куриным мясом. В фарш добавить нарезанный мелкими кубиками шпик, 1 сырое яйцо, соль, перец, молотый мускатный орех, молоко. Все тщательно перемешать. Разложить кожу курицы на разделочной доске, посолить и по всей ее поверхности распределить тонким слоем половину фарша. На этот слой по длине тушки положить сваренные вкрутую яйца, а сбоку от них — длинные кусочки вареного языка. Все это сверху накрыть вторым слоем фарша. Затем зашить суровой ниткой кожу по месту разреза и придать ей форму курицы. Фарш должен быть немного жидким и неплотно заполнять тушку курицы. Наполненную фаршем тушку завернуть во влажную салфетку и крепко перетянуть шпагатом.  Подготовленную тушку и кости курицы положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить, периодически переворачивая, 1 ч 45 мин, не давая кипеть. В конце варки добавить ароматические коренья, репчатый лук, лавровый лист.  Готовую курицу вынуть из бульона, положить спинкой вниз и охладить под мягким прессом. С холодной тушки снять салфетку, шпагат, смазать майонезом, украсить звездочками из моркови, зеленью петрушки. Отдельно подать холодный овощной гарнир и майонез с корнишонами.  «РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ»  Ингредиенты: тушка одной курицы, свежий шпик — 200 г, свежие или маринованные белые грибы — 300 г, яйцо — 1 шт., перец, соль.  Приготовление  Мясо вместе с кожей отделить от костей (для этого отрезать сначала крылышки, сделать вдоль спины надрез и, начиная со спины, аккуратно отрезать мясо). Обжарить грибы с кусочками шпика, остудить, мелко порубить и добавить яйцо. Полученную яичницу выложить на подготовленное мясо курицы. Все свернуть в рулет, перевязать, сварить в небольшом количестве воды, дать остыть в бульоне, затем выдержать под гнетом несколько часов.  Подать рулет порезанным на кусочки с овощным гарниром.  **7. Обработка продуктов.**  Овощи и фрукты, входящие в состав холодных блюд в большом количестве, являются важным источником таких ценных пищевых веществ, как витамины, минеральные соли.  Зеленый горошек, болгарский перец, морковь обогащают их провитамином А (каротином), а помидоры, свежая капуста, зеленые салаты — витамином С. Особенно ценны в этом отношении такие холодные блюда, как салаты, в состав которых входят эти овощи в сыром виде.  Однако квашеные и маринованные капуста и помидоры при соблюдении правильной технологии их приготовления и условий хранения также являются хорошими источниками витамина С.  Картофель, фрукты характеризуются большим содержанием углеводов и значительно повышают калорийность холодных блюд. Содержание витамина С в них невелико, но большое потребление этих продуктов делает их немаловажным источником витамина С. И действительно, 200 г картофельного салата обеспечивают человеку 20—25 % суточной нормы витамина С.  Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ.  Бобовые обогащают блюда витамином В1 солями кальция, железа. Блюда из печени, икры, рыбы, сельди богаты витамином А.  Соусы, заправки, используемые к холодным блюдам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность. Сметана и соус майонез содержат значительное количество жира и поэтому повышают калорийность холодных блюд.  **Овощи, зелень и грибы.** Картофель тщательно промывают и варят, а затем охлаждают и очищают от кожицы; так же обрабатывают красную свеклу. Эти овощи перед варкой рекомендуется сортировать по размеру клубней.  Морковь, репу, брюкву сначала очищают и варят ненарезанными; эти корнеплоды можно варить также нарезанными на кружочки, кубики, соломку и т. п.  У цветной капусты отрезают кочерыжку ниже начала разветвления головки, зачищают загрязненные и поврежденные места. Очищенные кочешки варят в подсоленной воде.  При обработке белокочанной и краснокочанной капусты удаляют верхние загрязненные и поврежденные листья. Для этого их надрезают у основания. Зачищенный кочан разрезают на две — четыре части и шинкуют.  Спаржу очищают от кожицы, начиная с головки, промывают, связывают пучками и варят в подсоленной воде, охлаждая в том же отваре.  Зеленые стручки фасоли и горошка обрабатывают так: удаляют жилки, соединяющие половинки стручка, для чего концы стручка надламывают и сдирают жилки в противоположную от надлома сторону, затем стручки фасоли разрезают поперек на три — четыре части или шинкуют вдоль в виде лапши.  Стручки гороха используют в целом виде; их варят в бурно кипящей воде (до готовности), после чего быстро охлаждают холодной водой, чтобы зелень не приобрела бурого цвета.  Замороженный зеленый горошек или зеленые бобы варят так же, как и стручки гороха.  Кукурузу варят, не снимая листьев с початков. Тыкву, кабачки и баклажаны промывают, срезают кожицу, у молодых баклажанов удаляют только стебли. Для фарширования кабачки используют в целом виде или разрезают пополам. Для жарения кабачки нарезают на куски.  Стручковый сладкий перец промывают, удаляют стебель и семена с мякотью, затем снова промывают и кладут в холодную воду на 30 минут для удаления излишней горечи.  Помидоры промывают, вырезают место прикрепления стебля. Для салатов помидоры нарезают ровными кружочками, а для фарширования у помидоров срезают верхнюю часть и удаляют семена вместе с соком.  Огурцы парниковые, тепличные и молодые грунтовые только промывают, а переросшие огурцы очищают от кожицы и семян.  Морковь, кабачки, сельдерей, употребляемые в различные салаты в свежем виде, очищают от кожицы, промывают и мелко нарезают соломкой, кубиками или ломтиками.  У зелени салата, зеленого лука отделяют испорченные и увядшие листья, затем зелень моют в холодной проточной воде и до использования хранят в корзинах или решетах в холодном помещении. С перебранного укропа стряхивают пыль и песок, затем укроп моют и обсушивают.  Грибы сортируют по видам, удаляя ядовитые и испорченные. При очистке грибов отрезают нижнюю загрязненную часть ножки. Очищенные грибы хорошо промывают, после чего варят, засаливают или маринуют.  **Гастрономические товары.** Семгу, лососину, кету пластуют вдоль по позвоночнику, срезают мякоть с кости, удаляют реберные кости, а затем нарезают порционными кусками, начиная с хвоста.  Предназначенную для нарезки часть балыка (белорыбьего и осетрового) предварительно зачищают от кожи; зачищенную часть завертывают в пергаментную бумагу, предохраняя этим от заветривания.  Сельдь очищают от кожи, удаляют внутренности и разделывают на филе, удалив хребтовую и реберные кости, или оставляют на кости. Если сельдь очень соленая, то ее вымачивают очищенной несколько часов в холодной воде или в молоке.  Ветчину (окорок) разделяют на части, срезают кожу и зачищают. Ветчину (рулет) обрабатывают так же, как и окорок; у колбас удаляют оболочку.  Если ветчина поступает на производство сырой, ее следует сварить. Для этого окорок кладут в котел ножкой кверху, заливают холодной водой, оставляя ножку окорока непогруженной в воду, доводят до кипения и отставляют на борт плиты, поддерживая температуру воды 80—85°. Время варки зависит от величины окорока и составляет в среднем для окорока весом 8—10 кг — 7—8 часов. Готовность определяется проколом мягкой части окорока иглой. Если игла (поварская) входит в мякоть свободно, не встречая сопротивления, значит окорок готов.  Вынутый из воды окорок охлаждают, положив кожей вверх.  **Мясопродукты и птица.** Для приготовления холодного ростбифа тонкий край (затылок) зачищают от пленок и сухожилий и шарят на сильном огне до образования поджаренной корочки на поверхности ростбифа. Ростбиф должен быть внутри сочным и иметь красноватый цвет.  Для приготовления таких блюд, как холодная телятина, холодная свинина, холодная баранина, используют задние ноги и лопатки. Ноги жарят целыми или кусками, удобными для нарезки. У лопатки мясо снимают с костей, свертывают его рулетом и перевязывают шпагатом и жарят.  Птицу для холодных блюд обрабатывают так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки «в кармашек» жарят с жиром.  Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый — мясо птицы еще не готово.  Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.  Обработка и разделка поросят производится следующим образом: ошпаренных и очищенных от шерсти поросят обтирают чистой тканью, натирают мукой, чтобы кожа стала сухой и волоски легче отставали от поверхности кожи, затем их опаливают на некоптящем пламени спиртовой лампы или газовой горелки. После опаливания поросят потрошат и промывают. Только что убитых поросят кладут на 2—3 часа в холодную воду, чтобы удалить кровь.  Поросят, предназначенных для порционной подачи и для приготовления заливного, после обработки завертывают в чистое полотно или пергамент, обвязывают шпагатом, кладут в рыбный котел, заливают холодной водой, добавляют немного мелко нарезанных кореньев, соль, лавровый лист, перец и варят при слабом кипении в течение 50—60 минут. С поросят, предназначенных для фарширования, после первичной обработки снимают кожу с частью мякоти (с головы кожу не снимают), оставляют голову целой и от тушки не отделяют. Затем кожу сшивают по линии разреза, оставив около шеи небольшое отверстие, через которое производят фарширование. Оставшуюся на костях мякоть срезают и используют для приготовления фарша.  Для приготовления мясного студня говяжьи ноги и губы, свиные головы и ноги тщательно опаливают; при этом следят, чтобы не обгорели кожа и кость. Опаленные части зачищают ножом, а обгоревшие — отмывают щеткой в теплой воде.  **Рыба.** Для холодных блюд осетрину, севрюгу и белугу разделывают следующим образом: если рыба мороженая, то ее сначала оттаивают, а затем отрубают голову; для этого с обеих сторон под грудными плавниками делают косой надрез в сторону головы и перерубают хрящ. После удаления головы рыбу кладут спинкой вверх, отрезают верхний плавник, спинные жучки и пластуют.  При пластовании рыбу разрезают в продольном направлении на половины или звенья. Линия разреза при пластовании должна проходить через середину жировой прослойки хребтового хряща и визиги. Пластование рыбы лучше производить не совсем оттаявшей. Из звеньев вынимают визигу, после чего промывают, а затем ошпаривают горячей водой, чтобы облегчить удаление мелких чешуек и боковых жучков.  Каждое звено белуги, в зависимости от размера рыбы, разрезают в продольном направлении на две — три части, а затем нарезают поперек на куски длиной 30—40 см.  После ошпаривания и зачистки рыбу еще раз промывают, кладут на решетку рыбного котла кожей вниз, заливают холодной водой, добавляют мелко нарезанные коренья, лук, лавровый лист, перец, немного соли и доводят до кипения. Затем нагрев уменьшают и варку ведут без кипения 40 — 50 минут (с момента закипания воды). Если поварская игла входит в мякоть свободно — рыба готова. Готовую рыбу вынимают из бульона, удаляют хрящи, обмывают рыбу горячей водой и ставят на 3—4 часа для охлаждения.  При отсутствии рыбных котлов с решетками рыбу обвязывают бечевкой и варят в неглубокой посуде; в отдельных случаях ее припускают в противнях в жарочном шкафу, закрывая промасленной бумагой.  Заливная рыба может быть приготовлена порциями или в целом виде, натуральной или фаршированной.  Для рыбного студня используют пищевые рыбные отходы — кожу, плавники, кости и головы, у которых предварительно удаляют жабры. Рыбные отходы тщательно промывают и варят в котлах или кастрюлях.  **8. Технологические особенности холодного цеха.**  На всех этапах изготовления холодных блюд не должно быть никаких отступлений от соблюдения работниками правил личной гигиены.  Это накладывает на поваров большую ответственность за строгое соблюдение санитарных правил при изготовлении холодных блюд.  Для приготовления холодных блюд должно быть выделено отдельное помещение, по возможности наиболее удаленное от горячего цеха и оборудованное холодильником. В холодном цехе недопустимо устанавливать какие-либо тепловые аппараты. Варка мясных продуктов должна производиться в горячем цехе. В идеальной чистоте должно содержаться все оборудование — посуда, инвентарь, инструментарий. Для этого их ежедневно после работы необходимо мыть горячей водой с содой, затем ошпаривать кипятком и просушивать.  В холодном цехе так же, как и в заготовительном, должны быть отдельные деревянные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными обозначениями. Для овощей следует иметь три доски: для вареных овощей — картофеля, свеклы, моркови; для квашеных и маринованных овощей, для свежих овощей и зелени.  Особенно тщательно надо следить за обработкой свежих, вареных, квашеных и маринованных овощей на раздельных досках при заготовке их в виде полуфабрикатов, которые предполагается некоторое время хранить.  Эти условия следует соблюдать даже в том случае, если хранение их будет производиться на холоде, так как микроорганизмы, особенно попавшие с квашеных овощей на вареные, даже при низких температурах очень быстро размножаются.  По возможности надо избегать нарезки продуктов ручным способом, который способствует увеличению их загрязнения. Для нарезки сырых овощей, мясных, рыбных продуктов существуют специальные машины. При их отсутствии в ряде случаев целесообразно использовать для нарезки вареных овощей такое приспособление, как яйцерезка или овощерезка со струнами Машинная нарезка, улучшает санитарное состояние продуктов и в несколько раз повышает производительность труда.  Вместо широко практикуемого в настоящее время приготовления салатов и винегретов из овощей, предварительно сваренных в коже, рекомендуется изготавливать их из овощей, сваренных в очищенном и нарезанном виде.  Предложенная технология имеет и другие преимущества. При припускании овощей потери водорастворимых питательных веществ сводятся к минимуму. Небольшое количество получающегося при этом отвара используется для заправки блюд.  Очень важное значение имеет температура продуктов, используемых при изготовлении холодных блюд. Все продукты должны быть предварительно охлаждены до температуры 8—10°. Нельзя допускать смешивания охлажденных продуктов с теплыми.  Соблюдение установленного температурного режима и сроков хранения готовых блюд и полуфабрикатов — также важная мера для повышения их санитарного состояния.  Холодный цех должен быть оборудован холодильным шкафом или другими видами холодильных устройств, емкость которых рассчитывается по количеству хранимых в них сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Для готовых блюд в холодильных установках необходимо иметь полки.  При изготовлении многих холодных блюд (паштеты, сельдь рубленая и др.) для измельчения продуктов служит мясорубка, а в отдельных случаях протирочная машина, если изготовляются такие сложные блюда, как сыр из дичи, галантин и др.  Помимо обычных наплитных котлов, которые используются для варки продуктов, в холодном цехе необходимы специальные котлы для варки рыбы. Цех должен быть оснащен посудой для придания блюдам определенной формы — противнями, формами для заливных блюд, паштетницами и другими формочками и выемками разных фасонов и размеров.  Для хранения маринованных, квашеных овощей и овощных маринадов, холодных соусов необходима посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная).  При изготовлении салатов, винегретов в больших количествах использование обычных котлов неудобно: овощи трудно распределить равномерно, так как при перемешивании они мнутся.  Удобен для этой цели противень с высокими бортами, идущими слегка на конус. Составные части салатов, винегретов закладываются в него равномерными слоями, и двух-, трехкратное перемешивание в поперечном его направлении обеспечивает равномерный состав блюда.  Наряду с обычными поварскими ношами большого, среднего и малого размеров в холодном цехе необходимы гастрономические ноши, веничек металлический, ступка с пестиком, решета, сита и ряд других предметов, без которых нельзя обойтись.  Большая часть холодных блюд порционируется и оформляется непосредственно в цехе, поэтому для их хранения весьма желательно иметь закрытый стеллаж (лучше передвижной).  Для специй, приправ, холодных соусов в цехе следует оборудовать горку.  Номенклатура оборудования, его производительность, а также номенклатура, емкость и количество инвентаря и инструментов, которые необходимы холодному цеху, зависят от объема работы и ассортимента выпускаемой им продукции.  Оборудование, инвентарь и инструменты должны быть распределены по рабочим местам цеха и удобно расположены. Все необходимое должно быть под руками, чтобы повар не затрачивал лишнего времени на переходы и поиски нужной посуды или инструментов.  Правильное оборудование рабочих мест обеспечивает повышение производительности труда и позволяет выпускать продукцию высокого качества.  **9. Заключение.**  Таким образом, широкий ассортимент холодных блюд, разнообразие продуктов, используемых для их оформления, а так же способов кулинарной обработки, высокие требования к санитарному состоянию требуют от повара глубоких и разносторонних знаний и практических навыков. Поэтому их изготовление должно быть поручено поварам, имеющим высокую квалификацию.  Чтобы обеспечить необходимое санитарное качество холодных блюд и высокую производительность труда, нужно оснастить рабочее место повара достаточным количеством оборудования, инвентаря и инструментов.  Очевиден тот факт, что на данный момент далеко не все предприятия общественного питания отвечают стандартам по многим направлениям своей деятельности. Зачастую официанты не имеют должной категории, сервировка столов не удовлетворяет стандартам, качество обслуживания намного ниже, чем процент, взимаемый за него. Но, тем не менее, количество людей, пользующихся услугами предприятий питания, не снижается.  В заключение, стоит отметить, что знания, приобретённые мной и их систематизация в курсовой работе полезны на бытовом уровне в повседневной жизни каждому человеку.  Быть грамотным человеком в этой сфере, значит знать этику поведения за столом, правильно подбирать блюда из предложенного предприятием питания меню и сочетать их с напитками и своими финансовыми возможностями, уметь составить свой собственный план - меню для проведения банкета. |