

ГБПОУ «1-ый МОК»  
Факультет  
«Ресторанный бизнес на Мурманском»  
Мурманский проезд, дом 12

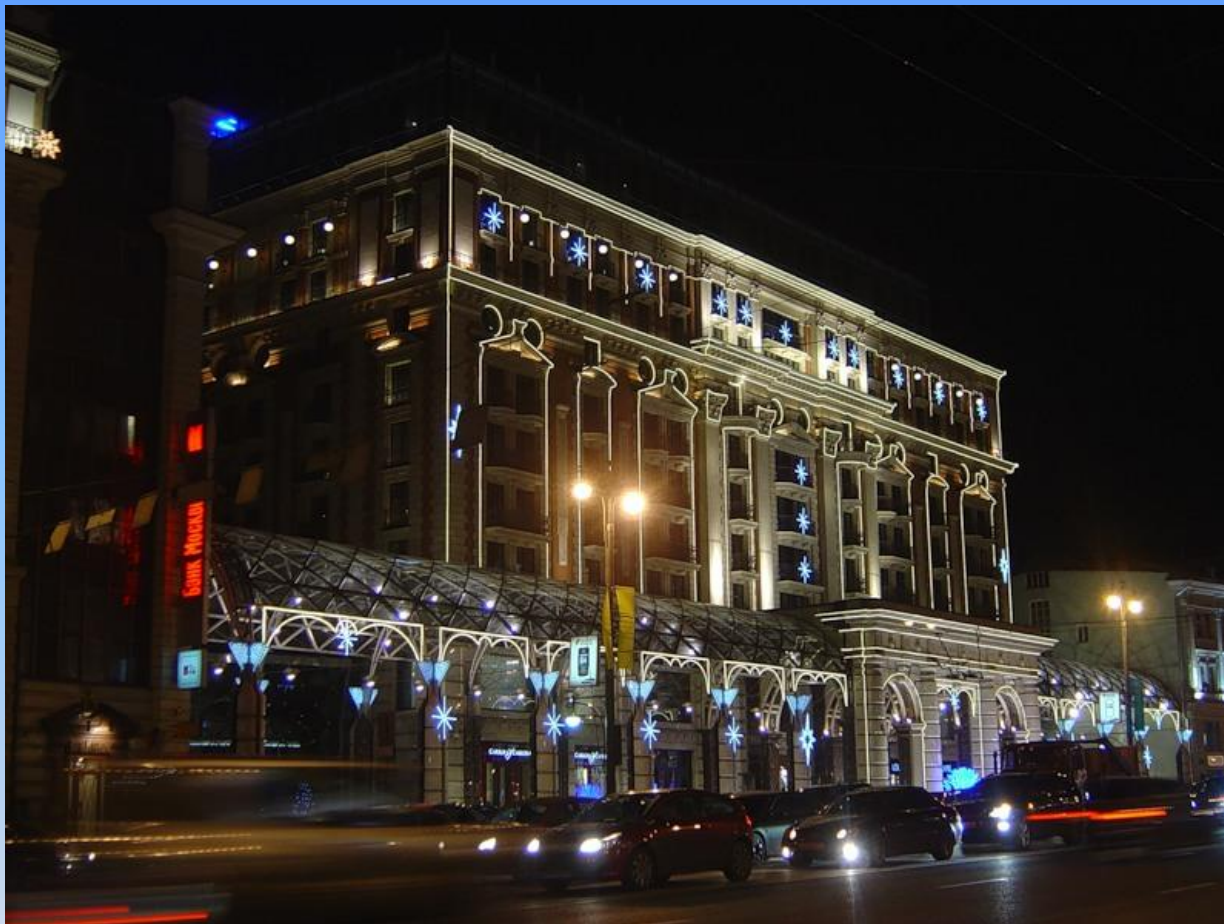


студент группы 21ПК  
Кульков Евгений Максимович

мастер производственного обучения:  
*Акимов Павел Евгеньевич*

преподаватель по МДК 08:  
*Кузнецова Светлана Николаевна*

# Место прохождения практики



*The Ritz-Carlton*

г. Москва,

Ул. Тверская

Дом № 3

м. Охотный Ряд

125009 Россия

тел. +7 (495) 225-88-88

# Рестораны в гостинице



02 Lounge

Bar & Lobby Lounge



Cafe: "Russe"



# Меню предприятия:



Закуски:

**Филе сельди:**

Картофель, лук, соленья

**Винегрет:**

Свекла, морковь, соленый огурец, горошек, оливковое масло

**Столичный салат:**

Курица, картофель, морковь, отварное яйцо, зеленый горошек, майонез

**Русские соленья:**

Огурцы, помидоры, капуста, дикий чеснок, зеленый перец; подаются с гренками из черного хлеба и салом

**Пирожки (три на выбор):**

С капустой, телятиной, грибами, картофелем, осетриной



# Меню предприятия:

Салаты:

**Салат из мяса камчатского краба** со свежими овощами, красным луком и лимонной заправкой

Салат Капрезе, моцарелла

**Салат Цезарь**, тигровые креветки

**Салат Цезарь**, курица гриль

**Салат Цезарь**, чесночные гренки

**Греческий Салат из огурцов**, томатов, оливок Каламато, с сыром Фета и лимонной заправкой

**Салат из печеной свеклы** с козьим сыром и Рукколой

**Сырная тарелка:** Пармиджано Реджано, Рокфор, Козий сыр "Буше", Камамбер, подается с трюфельным медом и чатни из инжира.



# Меню предприятия:



Супы:

Суп-пюре из брокколи с овощами и крутонами

Борщ по-русски с телятиной, подается со сметаной и чесночным хлебом

Солянка: традиционная с мясом и овощами





THE RITZ-CARLTON®  
Moscow

# Меню предприятия:

Горячие блюда из мяса:

**Пельмени по-домашнему**

**Пельмени ручной лепки с телятиной**,  
подаются с эспумой из сметаны

**Цыпленок табака**

**Цыпленок кукурузного откорма** с  
рисом Басмати и овощами, подается с  
соусом Сацебели

«**Пожарская**» котлета из телятины

**Котлета из телятины** в панировке с  
картофелем «Пушкин» и грибным  
соусом

**Бефстроганов:**

подается с картофельным пюре и  
грибным соусом

**Говяжья котлета с беконом**

**Котлета из говядины**, обернутая в  
бекон; подается с тушеной капустой и  
печеным мини-картофелем, с  
клюквенным соусом

Горячие блюда из рыбы:

**Судак:** запеченный с фасолью,  
вялеными колбасками, красным  
перцем, лимонным конфи,  
молодым луком, хересовым  
уксусом

**Чилийский сибас:** обжаренный, с  
луком-пореем, томатным конфи,  
зеленой спаржей, горошком,  
пенной из лимонграсса

**Морской еж:** Паста, сырнй крем,  
шпинат, яйцо-пашот





# Меню предприятия:

## Десерты:

**Мини Десерты:** "Традиция" (Птичье молоко, Чизкейк, Песочное кольцо, ромовое пирожное, Тирамису, Ореховый пирог)

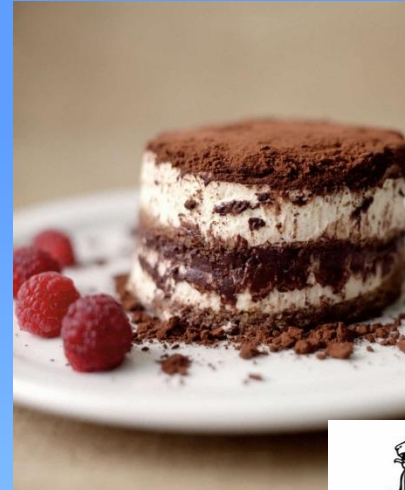
**Мини Десерты:** "Вдохновение" (тарталетка с вишневым муссом, Грушевый мусс, Кофейный мусс, Шоколадный торт, Клубничная тарталетка, Карамельно-апельсиновый рулет)

**Шоколадно-Апельсиновый торт** с сорбетом узо и соусом из горького шоколада

**Профитроли с ванильным мороженым** горячим шоколадным соусом

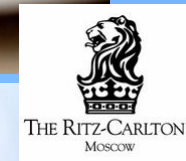
**Шоколадные Конфеты-Пралине,** Трюфеля и Мармелад Ручной Работы

**Домашнее мороженое** и сорбет  
Мини-печенье



## Ягоды:

Свежая **Клубника**  
Свежая **Ежевика**  
Свежая **Красная Смородина**  
Свежая **Голубика**  
Свежая **Малина**



# Демонстрация цехов

# Горячий цех



Сковорода  
электрическая



Котел пищеварочный  
электрический



Жарочный  
шкаф

# Холодный Цех





Слайсер

# ОВОЩНО Й ЦЕХ



Овощерезка Robot  
Coupe CL 55 с  
рычагом



Мультиварка



Фруктовая камера



# Кондитерский цех



Фризер для  
мороженого



Холодильник



Шокер  
Тесномас



Жарочный шкаф Salva



Пароконвектомат Rational



Блендер Robot coup



Тестомесильные машины

# Café Russe



# Цеха: холодный и горячий



Холодный



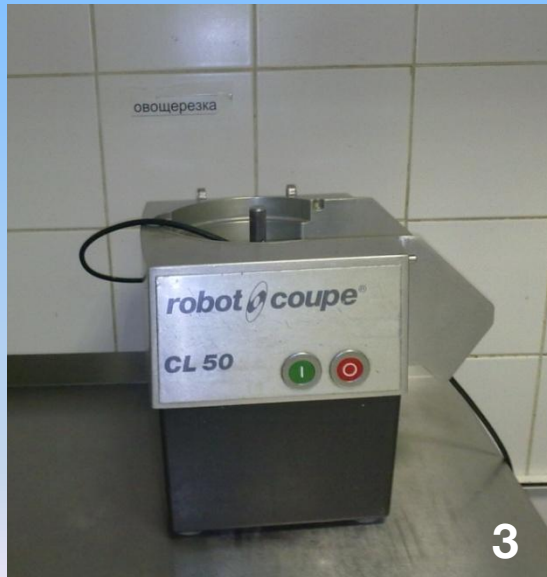
Горячий



# Оборудование:



1. Электрофритюрница
2. Слайсер
3. RobotCoupe
4. Вакуумная машина



# Холодильная камера



# Квалификационный экзамен

По ПМ.08



1. Суп вермишелевый
2. Картофельные зразы в овощном фаршем
3. Соус луково-горчичный



# Технология приготовления Супа вермишелевого



Подготовленное мясо заливаем холодной водой, постепенно повышаем температуру и доводим до кипения, периодически снимая жир и пену. Через 20-30 минут после начала варки кладем подпеченные корни и лук, варим до готовности и процеживаем.



1 Лук, репчатый лук и морковь нарезают соломкой и пассеруют 10-15 минут.



2 В кипящий бульон закладывают пассерованные овощи и варят 10-15 минут. За 7 минут до готовности закладывают вермишель и добавляют специи по вкусу.

В подогретую  
глубокую тарелку  
температурой 40°С  
кладут кусочек  
отварного мяса или  
курицы (35 г), наливают  
суп, сверху кладут  
зелень.



# Технологическая карта: соус красный основной

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта г	Масса На_2__по рц,г
Бульон		1000		150
Кулинарный жир	30	30		4
Мука пшеничная	50	50		8
Томатное пюре	200	200		30
Морковь	100	100		15
Лук репчатый	48	48		8
Петрушка корень	27	27		4
Сахар	25	25		4
Выход			1000	150



**1** Мелконарезанные морковь и лук пассеруют

Затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще минут 7-10



**3** Муку пассеруют при температуре 160-170 градусов. Затем соединяют с частью бульона 1:4



**4** Все компоненты соединяют с оставшейся частью бульона и варят в течении 1-1,5 часа. Затем соус протирают через сито





Лук мелко нарезают и пассеруют до мягкости



Далее в соус красный основной добавляется пассерованный лук и горчица, соус размешивается и варится 10-15 минут (до готовности)



Подается в соуснике в горячем или холодном виде

# Технология приготовления: зразы картофельные с овощным фаршем

**1** Картофель очищают. И варят до готовности (добавив соль)



**2** Лук и морковь нарезают соломкой и пассеруют до мягкости

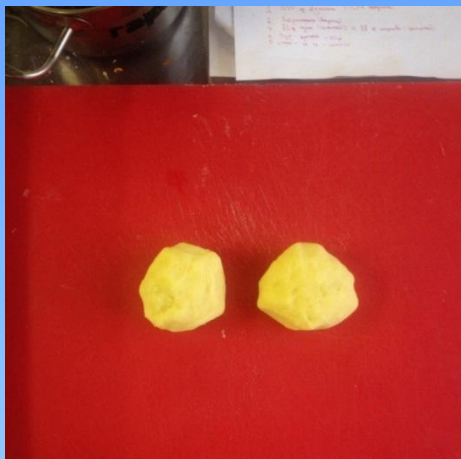


**3** Сваренный картофель мнут талочкой до получения однородной массы



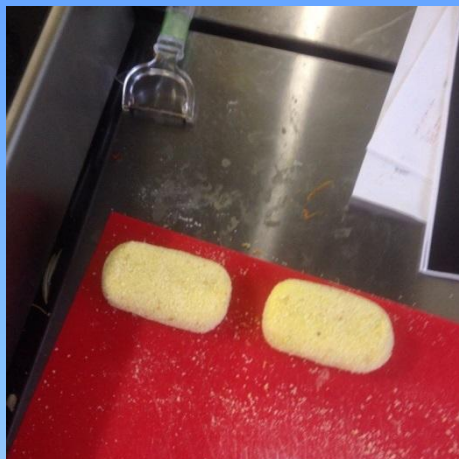
P.S. картофельная масса должна быть не ниже 80 градусов

**4** Из картофельной массы формируем 2 одинаковых шарика



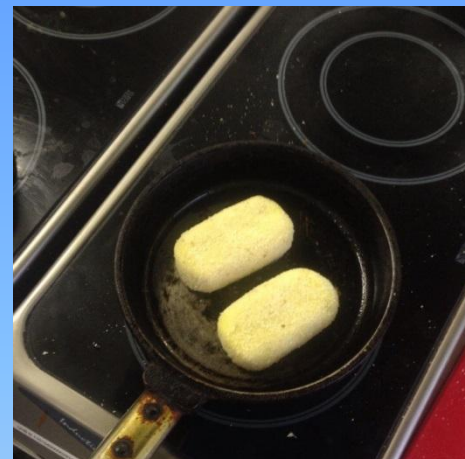
Далее раскатываем каждый шарик на одинаковые лепешки

**5** Далее на середину каждого раскатанного шарика выкладываем пассерованные овощи



Формируем 2 кирпичика с округлыми углами (каждый 100гр). Обваливаем их в панировочных сухарях

**6** Обжариваем наши зразы с каждой стороны до золотистой корочки



После обжарки выкладываем их на противень (смазанный маслом) и доводим до готовности в жарочном шкафу



# Отпуск и подача



При подачи зразы выкладывают на тарелку (подогретую до 40 градусов) и поливают сверху маслом. К зразам очень подходят грибной и сметанный соус. Выход: 200 гр + 50 гр соус

# Резюме:

Я проходил практику в гостинице *The Ritz-Carlton*. За время практики , я научился правильно обрабатывать и нарезать продукты, научился работать с техникой и на горячем оборудовании. Повысил свой навык владения ножом и скорость нарезки.