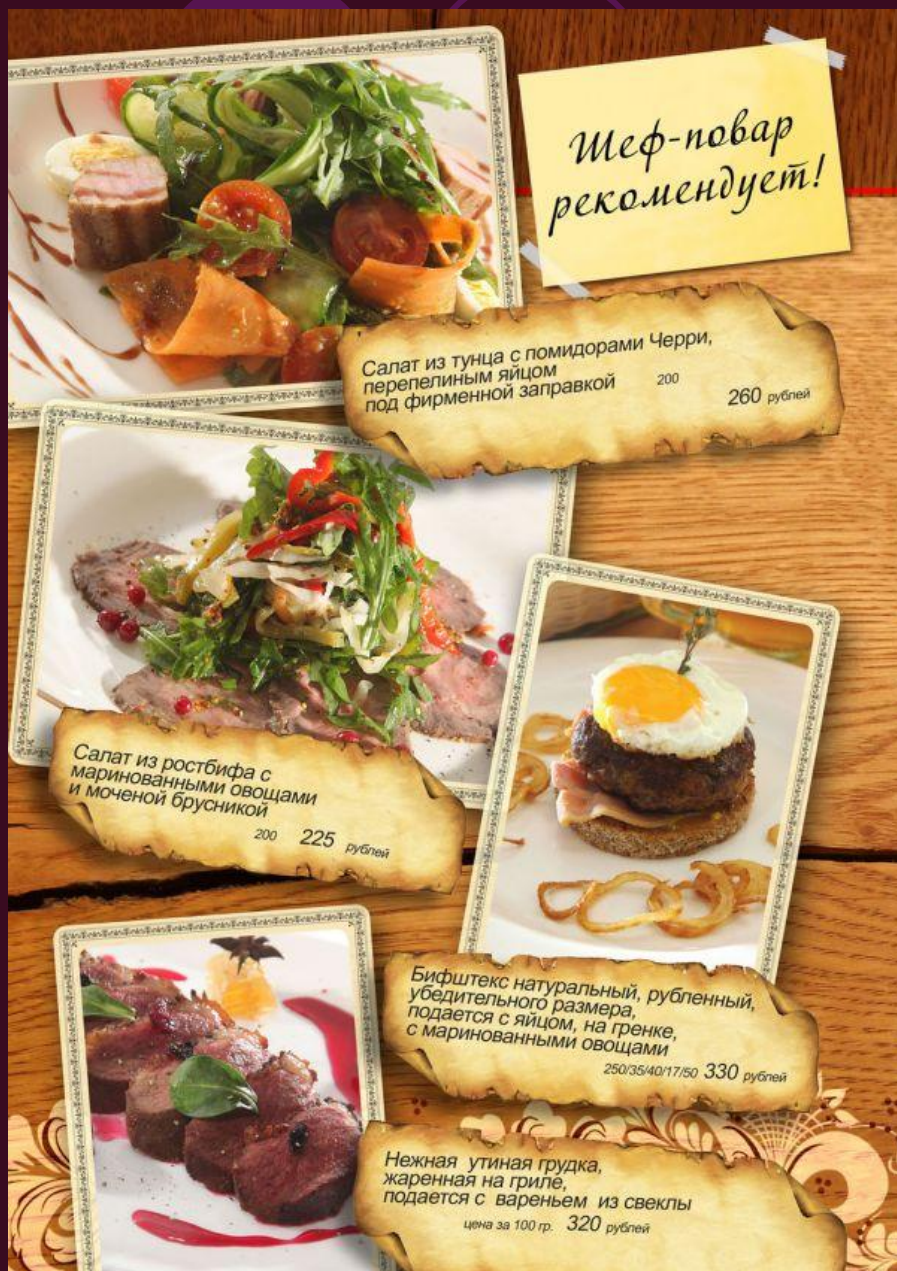


СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ

Технология продукции общественного питания Сафьянова Л.В.





«Скажи мне, что ты ешь, и я
скажу тебе, кто ты»

«Повар, открывающий новое
блюдо, приносит
человечеству больше
пользы, чем ученый,
открывающий новую
планету»

Брийя-Саварен
«Физиология вкуса»

Основные принципы составления меню были сформулированы королевскими поварами Британской империи еще в восемнадцатом веке.

С тех пор классическое ресторанное меню содержит 15 позиций, в числе которых обязательно должны упоминаться холодные закуски, суп, горячие закуски, основное блюдо, сыр и десерт





Успех любого ресторана в большой степени зависит от

- удачно разработанного меню
- оформления
- насколько легко читается гостем

МЕНЮ называют визитной карточкой предприятия общественного питания



Меню

Десертная карта

Специальное предложение

150/20	Террин яблочный	120р.
90	Мильфей	180р.
115/4	Тирамису классический	110р.
106	Семифреддо медовый	100р.
147	Семифреддо ванильный	120р.
160	Панакота с ягодами	160р.
140	Клубника под соусом "Сабайон"	160р.
260	Гаспачо из клубники	120р.

Кондитерские изделия

35г	Пирожное "Картошка" с шоколадом	28р.
120г	"Корзиночка" ягодо-йогуртовая	70р.
125г	Торт "Два шоколада"	90р.
100/20/50	Штрудель вишневый (с мороженым)	120р.
100/20/50	Штрудель яблочный (с мороженым)	120р.
100/20/50	Штрудель с творогом и грушей (с мороженым)	120р.
100г	Чизкейк "Клубничный"	110р.
100г	Чизкейк "Мраморный"	110р.
100г	Чизкейк "Нью-Йорк"	110р.
50г	Чизкейк "Пирамида"	50р.
100г	Чизкейк "Эстерхази"	75р.

- документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены).

Требования к оформлению меню



меню выполняет в первую очередь функцию документа, что предполагает соблюдение определенных обязательных требований. Такие требования регламентируются Правилами оказания услуг общественного питания [4, п. 12].

К ним относятся:

ОТ ЗАКАТА DO ЗАКАТА

Холодные закуски

150/30/75гр.	Рыбное ассорти Угорь в соусе кабаки, семга слабосоленая и красная икра.	700руб.
180/60/30гр.	Мясное ассорти Запеченная буженина с чесноком, куриный рулет, фаршированный болгарским перцем и сыром, говяжий язык. Подается с хреном.	440руб.
100/55гр.	Семга слабосоленая Нежное филе норвежской семги с лимоном, сливочным маслом и зеленью.	350руб.
150/60/30гр.	Сырная тарелка Ассорти из сыров: «Мимолет», «Эменталлер» и «Пармезан», греческие орехи, виноград, мед.	360руб.
150/40гр.	Креветочный коктейль Креветки, салат «Айсберг» и ананас, заправленные соусом «Коктейль».	250руб.
75/75/30гр.	Язык с хреном	260руб.
75/75/30гр.	Буженина с хреном	220руб.
75/75/30гр.	Куриный рулет с хреном	190руб.
350гр.	Овощная нарезка Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис и зелень.	250руб.
360гр.	Соленья Традиционный набор из маринованных огурцов, помидоров, черемши, чеснока, квашенной капусты и молодых початков кукурузы.	280руб.
260гр.	Закуска к водочке Сало, сельдь, отварной картофель, корнишоны, жареный лучок, зеленый горошек.	250руб.
100/80/70гр.	Сельдь с отварным картофелем Филе сельди с отварным картофелем и кольцами красного лука.	260руб.
150/20/10гр.	Маринованные грибы Маринованные шампиньоны, заправленные оливковым маслом. Подается на листе салата с кольцами красного лука.	200руб.
150/40/20гр.	Баклажаны фаршированные Рулетки из баклажана, фаршированные брынзой, творогом, чесноком и кинзой.	250руб.
70гр.	Оливки и маслины	160руб.

РЫБНОЕ АССОРТИ



МЯСНОЕ АССОРТИ



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА



- фирменное наименование предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о массе порций готовых блюд продукции общественного питания;
- является носителем рекламы

Принципы составления меню:

- СОВМЕСТИМОСТЬ,
 - ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ,
 - ЭКОНОМИЧНОСТЬ,
 - БЕЗОПАСНОСТЬ,
 - ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ
- расположения блюд в меню.



Последовательность расположения блюд в меню



это принцип,
основанный на
правилах
включения
закусок и блюд с
учетом
последовательнос
ти их подачи

В меню включают следующие группы
блюд:



холодные блюда
и закуски



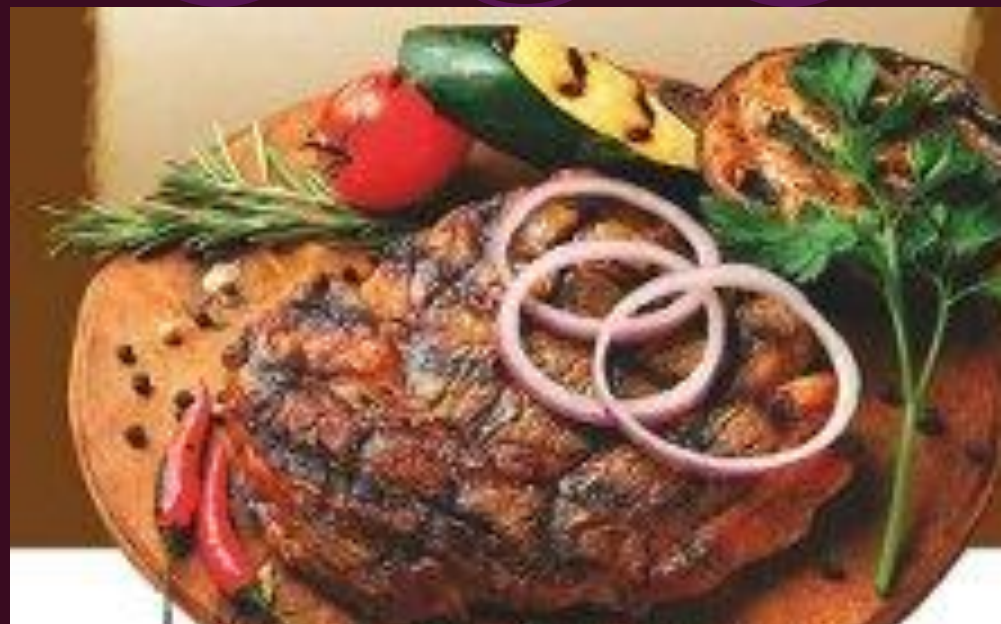
Горячие закуски



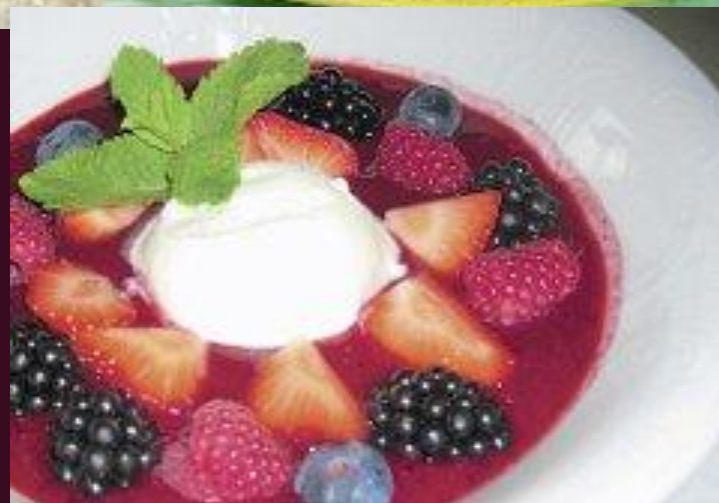
супы



вторые горячие блюда



сладкие блюда



горячие и холодные напитки

мучные кулинарные и кондитерские изделия



Последовательность расположения закусок и блюд в меню

- *Холодные блюда и закуски*
- *Горячие закуски*
- *Супы*
- *Рыбные горячие блюда*
- *Мясные горячие блюда*
- *Горячие блюда из домашней птицы и дичи*
- *Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные*
- *Блюда из яиц и творога*
- *Сладкие блюда* (Горячие Холодные Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе)
- *Горячие напитки* (Чай, кофе, какао, шоколад)
- *Холодные напитки собственного производства* (Из фруктов и ягод, Коктейли)
- *Мучные кулинарные и кондитерские изделия* (Пирожные в ассортименте, торты)
- *Хлеб* (Ржаной и пшеничный)

Холодные блюда и закуски

Рыбные холодные блюда:

- Икра зернистая осетровых рыб, паюсная
- Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)
- Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)
- Рыба заливная
- Рыба фаршированная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

- Шпроты с лимоном
- Рыба холодного и горячего копчения
- Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая
- Нерыбные продукты моря

Салаты рыбные

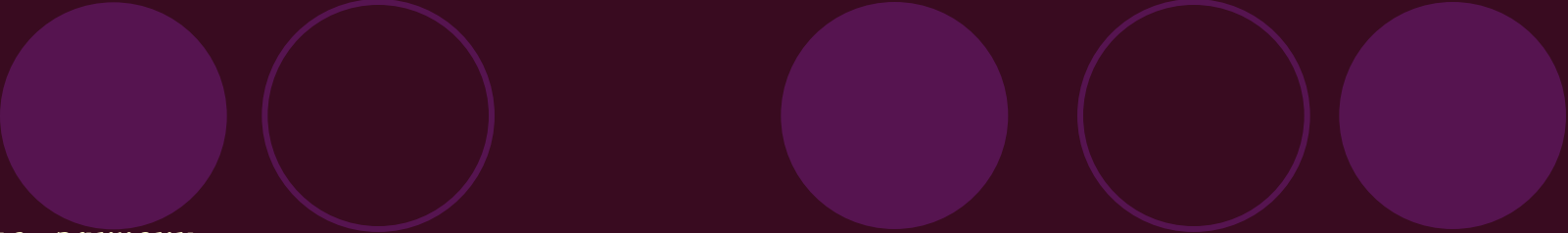
Мясные холодные блюда и закуски:

- Мясо отварное, заливное
- Мясо фаршированное
- Мясо шпигованное
- Мясо жареное
- Мясная гастрономия

Салат мясной

Домашняя птица и дичь холодные:

- Птица и дичь отварные
- Птица заливная
- Птица фаршированная
- Птица и дичь жареные
- Салаты из птицы и дичи
- Овощные и грибные закуски
- Салаты овощные
- Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)



Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные

Яичные и мучные

Супы

Рыбные горячие блюда

Мясные горячие блюда

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

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

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда (Горячие Холодные Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе)

Горячие напитки (Чай, кофе, какао, шоколад)

Холодные напитки собственного производства (Из фруктов и ягод, Коктейли)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия (Пирожные в ассортименте, торты)

Хлеб (Ржаной и пшеничный)

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



remenu