

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области:

«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Проект по МДК 01.01

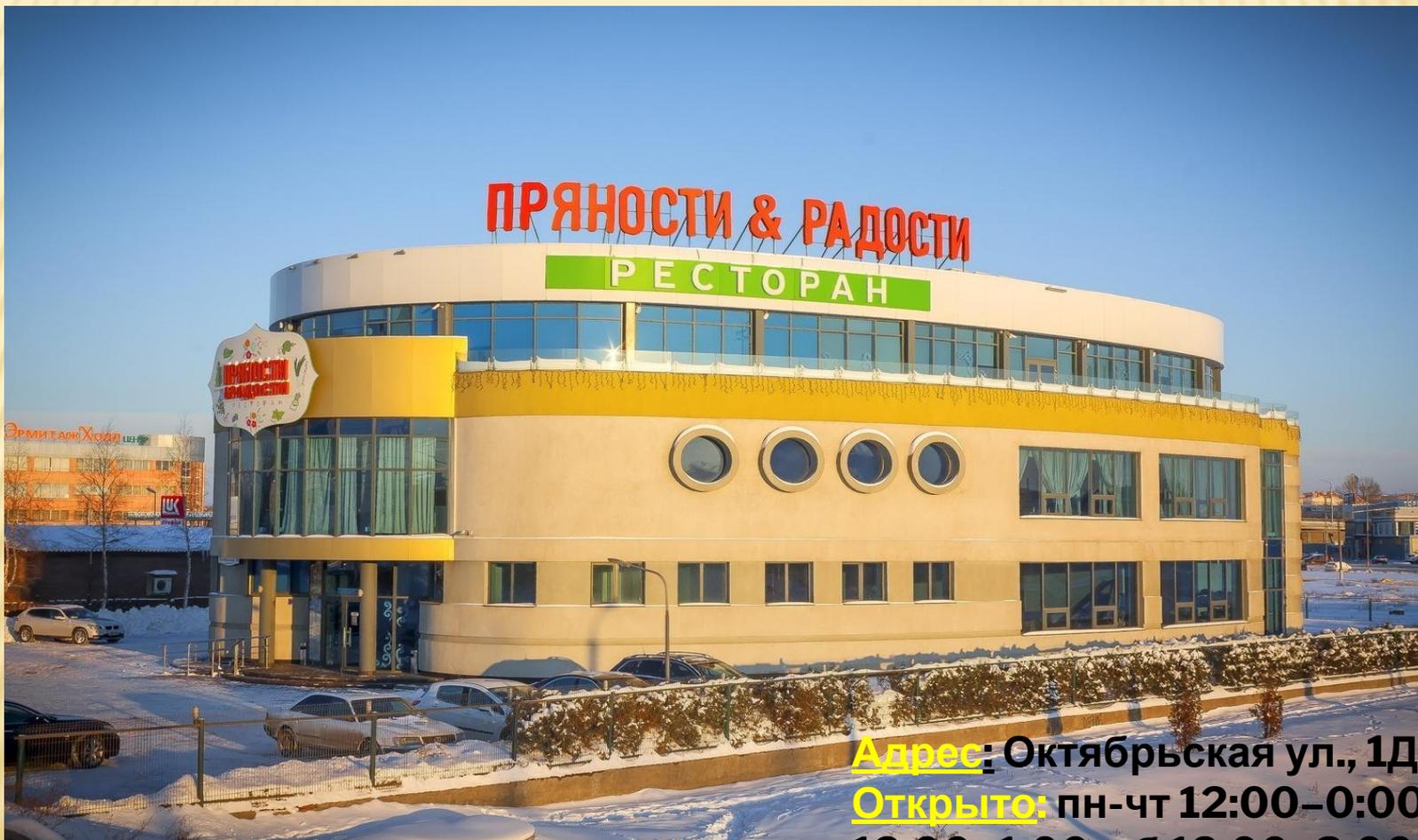
«Технология приготовления П/Ф и сложной  
кулинарной продукции»

По специальности 19.02.10- Технология  
общественного питания

---

ВЫПОЛНЯЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ Т-21:  
СТАНКЕВИЧ МАРИЯ  
РУКОВОДИТЕЛЬ: ГРИГОРЬЕВА ГАЛИНА  
ВЯЧЕСЛАВОВНА

# ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ



**Адрес:** Октябрьская ул., 1Д, Тула

**Открыто:** пн-чт 12:00–0:00; пт  
12:00–1:00; сб 12:00–3:00; вс  
12:00–0:00

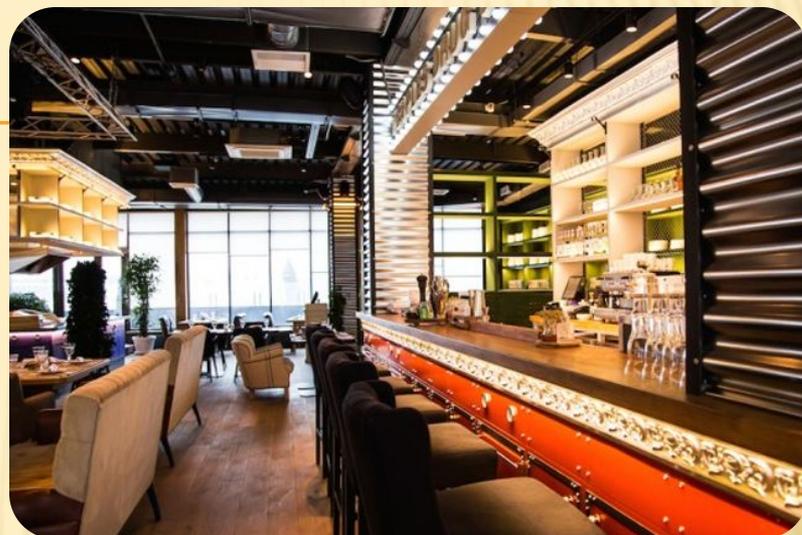
**Телефон:** +7 4872 77-30-07,  
+7 910 700-00-99

Ресторан "Пряности и радости" - это место, в котором нет места скуке и однообразию. Здесь можно позабыть о любых проблемах и от души наслаждаться отдыхом в прекрасной атмосфере. Сюда стоит идти всей семьей. Потому что всё построено для того, чтобы радовать и взрослых, и детей.



# ИНТЕРЬЕР

Каждая деталь в интерьере, каждая «прописная» строчка в меню сделаны с любовью и искренним желанием удивить.



Второй этаж ресторана представляет собой большой банкетный зал с открытой кухней. Здесь расположен мангал, где готовятся сочные шашлыки с дымком из курицы, баранины или телятины. Это помещение может принять 250 гостей и отлично подойдет для проведения свадебных торжеств, дружеских вечеринок и корпоративных встреч..



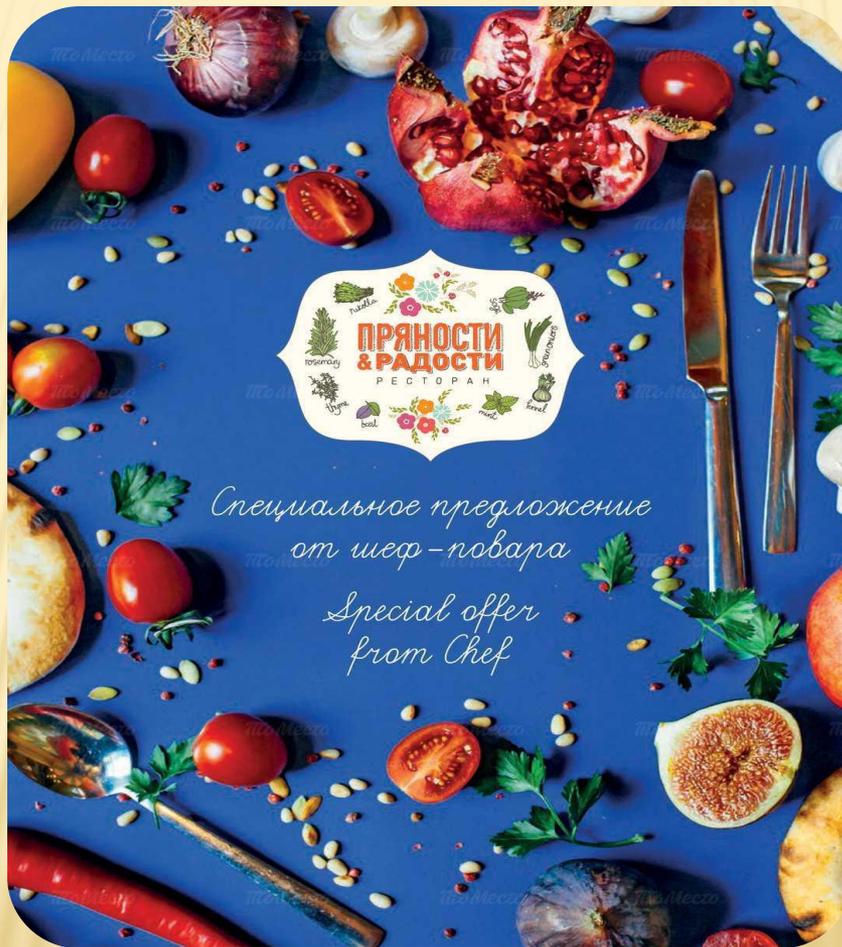
**Из окон третьего этажа открывается чудесный вид на набережную и знаменитый музей оружия**



**КАЖДЫЙ УГОЛОК РЕСТОРАНА ОКУТАН РАСТЕНИЯМИ.**



# МЕНЮ



**САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**  
**SALADS AND COLD STARTERS**

ПРОСИТЕ ПРИБЛИЖИТЕЛЬНО ПОДВЕДЕТЬ  
УКАЗАТЕЛЬ НА ДОСТАВКУ В РЕСТОРАНАХ

PLEASE INDICATE APPROXIMATE DELIVERY  
CERTAIN PRODUCTS IN ADVANCE

**ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА**

БЛЮДКИ ИЗ ШПИНАТА, АРОМАТНОЙ КУКЕРЫ И ГРЕЦКОГО ОРЕХА.  
ОРИЕНТАЛЬНЫЕ ПРИВКУСЫ И ОСТРЫМИ КАВКАЗСКИМИ  
СПЕЦИЯМИ

**SPINACH PKNALI**

PATTIES OF SPINACH, FRAGRANT CORIANDER LEAVES AND  
WALNUTS, SEASONED WITH TRADITIONAL HOT CAUCASIAN SPICES

**310P**

**БАКЛАЖАННАЯ ИКРА  
ПО-ДОМАШНЕМУ**

**HOMEMADE EGGPLANT SPREAD**

**450P**

**СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ**

МАРИНОВАННЫЕ ЧЕРНОША-  
ЧЕОСЫ, БУРАК ТОМАТЫ,  
БЕЛОРУССКИЙ ПЕРЕЦ, КАПУСТА,  
ПО-ПРИВАТНО И ДРОБЕЗКОЛИ

**BARREL PICKLES**

MARINATED RAMISON, GARLIC,  
BROWN TOMATOES, PEPPER,  
GERMAN STYLE CABBAGE  
AND DZHOZEKOLI

**450P**

**САЦИВИ**

КУРСИЧИ КУРЬЯЧЬЕГО БЕДРА ПОД АРОМАТНЫМ  
ПЯНЫМ СОУСОМ ИЗ МОЛОТОГО ГРЕЦКОГО ОРЕХА  
И ОСТРЫХ КАВКАЗСКИХ СПЕЦИЙ

**SATSIVI**

CHICKEN LEG QUARTER PIECES WITH FRAGRANT  
SPICY SAUCE OF GROUND WALNUTS AND HOT  
CAUCASIAN SPICES

**390P**

**РУЛЕТИКИ  
ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
С НЕЖНЫМ  
ДОМАШНИМ  
ТВОРОГОМ  
НАДУГИ  
И МЯТОЙ**

**ROLLS OF EGGPLANTS  
WITH TENDER COTTAGE  
CHEESE NADUGI AND  
MINT**

**580P**

**ПХАЛИ**

НЕЖНЫЕ БЛЮДКИ ИЗ ТВОРОГА С СЕКАКИ,  
САЦИВИ И ГРЕЦКОГО ОРЕХА С БАКЛАЖЕТОМ  
ПЯНЫХ СПЕЦИЙ И ОРИЕНТАЛЬНЫМИ ПРИВКУСАМИ

**ПХАЛИ**

TENDER PATTIES OF STICKING BEETROOT, CABBAGE,  
WALNUTS SPICES AND PEPPER ADJIKA

**280P**

СУПЫ | SOUPS

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ПАРТНЁРА О ВОЗМОЖНОСТИ  
У ВАС АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ ИТДИ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO  
CERTAIN PRODUCTS IN ADVANCE

**БОРЩ  
МОСКОВСКИЙ**

ПОДАЁТСЯ С ПАМПУШКАМИ И СМЕТАНОЙ

**MOSCOW BORSCHT**

SERVED WITH FRYTTERS AND SOUR CREAM

**360 P**

**ТАЙСКИЙ СУП  
ТОМ ЯМ  
С КРЕВЕТКАМИ**

THAI TOM YAM  
WITH SHRIMPS

**580 P**

**БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ  
SUKHUMI STYLE BROTH**

**290 P**

**ДОМАШНИЙ  
СУП-ЛАПША  
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ**

HOMEMADE NOODLE  
SOUP WITH CHICKEN  
AND MUSHROOMS

**330 P**

**СУП ХАШ**

ИСТИННО МУЖСКОЙ, НАСЫЩЁННЫЙ  
БУЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬИХ НОЖЕК И РУБЦА.  
ВАРИТСЯ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ 8 ЧАСОВ

**KHASH SOUP**

THE SOUP FOR REAL MEN.  
RICH BROTH WITH BEEF LEGS, TRIPE,  
COOKED SLOWLY DURING 8 HOURS

**410 P**

**КЮФТА-БОЗБАШ**

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С БАРАНЬЕЙ,  
НОЖКОЙ, ТЕФТЕЛЯМИ, КАРТОФЕЛЕМ  
И ГОРОХОМ НУХУТ

**KYUFTA-BOZBASH**

RICH BROTH WITH MUTTON LEG, MEAT  
BALLS, POTATOES AND CHICKPEAS

**490 P**

**ТЫКВЕННЫЙ  
КРЕМ-СУП**

PUMPKIN CREAM SOUP

**360 P**

**ТЫКВЕННЫЙ  
КРЕМ-СУП  
С КРАБОМ**

PUMPKIN CREAM  
SOUP WITH CRAB

**690 P**

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN DISHES

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА ОБ ИММУННОЙ  
У ВАС АЛЕРГИИ НА ОБЪЕДАННЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВАКИ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO  
CERTAIN PRODUCTS IN ADVANCE

### СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

ПОДАЮТСЯ С РЖАНЫМИ ХЛЕБЦАМИ  
И СМЕТАНОЙ

### SIBERIAN DUMPLINGS

SERVED WITH RYE CRISP BREADS  
AND SOUR CREAM

450 P

### СОЛЯНКА ПО-ГУЗИНСКИ

КУСОЧКИ СВИНИНЫ, ОБЖАРЕННЫЕ  
С ЛУКОМ, ТОМАТАМИ В СОБСТВЕННОМ  
СОКУ И ГРУЗИНСКОЙ АДЖИКОЙ

### GEORGIAN STYLE SOLYANKA

PORK PIECES FRIED WITH ONIONS,  
TOMATOES IN ITS OWN JUICE  
AND GEORGIAN ADJIKA

480 P

### ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

МАРИНОВАННЫЕ КУСОЧКИ СВИНИНЫ,  
ОБЖАРЕННЫЕ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ,  
КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ, АДЖИКОЙ,  
СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И АРОМАТНЫМИ  
СПЕЦИЯМИ

### MINGRELIAN ODZHAKHURI

MARINATED PORK FRIED WITH TOMATOES,  
POTATOES, ONION, ADJIKA, FRESH GREENS  
AND FRAGRANT SPICES

580 P

### КАМБАЛА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

ПОДАЕТСЯ С ЗОЛОТИСТЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР

### FLATFISH COOKED TO THE HOMEMADE RECIPE

SERVED WITH POTATOES AND TARTAR SAUCE

610 P

### СВИНОЙ ШНИЦЕЛ

### PORK SCHNITZEL

550 P

### БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ТРИВАМИ

ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

### BEEF STROGANOFF WITH CEPES

SERVED WITH MASHED POTATO  
AND CELERY

620 P

### ПЕЛЬМЕНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

DUMPLINGS  
WITH SEAFOOD

570 P

### ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

ЦЕЛЫЙ ДОМАШНИЙ ЦЫПЛЕНОК,  
ЗАПЕЧЕННЫЙ В СВАНСКОЙ СОЛИ  
ПО СТАРИННОМУ ГРУЗИНСКОМУ РЕЦЕПТУ

### GALLIAN STYLE TSITSILA

WHOLE FRENCH CHICKEN, ROASTED  
IN SWAN SALT TO AN OLD GEORGIAN RECIPE

710 P

### ЧАШУШУЛИ

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ НЕЖНОЙ ГОЛДИНЫ,  
ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И АРОМАТНЫМИ  
КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

### CHASHUSHULI

DELICIOUS PIECES OF TENDER BEEF, STEWED  
WITH VEGETABLES AND FRAGRANT CAUCASIAN SPICES

540 P

**ГАРНИРЫ, СОУСЫ | GARNISH, SAUSES**

ПРЕЖДЕ ПРЕДЛОЖИТЬ ВАШЕГО ФИНАНСИСТА. НЕ ИМЕЮЩИЕ ВСЕ  
У ВАС ИЛИ РИСК НА ОРИГИНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЛИ ИНИИ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO  
CERTAIN PRODUCTS IN ADVANCE.

**МАЦОНИ**

MATSONI

**130**

**ТКЕМАЛИ**

TKEMALI

**60 P**

**СОУС NY**

NY

**150 P**

**НАРШАРАБ**

NARSHARAB

**80 P**

**САЦЕБЕЛИ**

SATSEBELI

**60 P**

**СОУС ПОРТО**

PORTO

**150 P**

**ЧЕСНОЧНЫЙ**

GARLIC

**60 P**

**ТАРТАР**

С ДЖОНДЗОЛИ

TARTAR SAUCE WITH  
DZHONDZHOLI

**80 P**

**ЗОЛОТИСТЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ  
С ЛУКОМ**

FRIED POTATOES  
WITH ONIONS

**90 P**

**КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПОРЕ**

MASHED POTATO

**120 P**

**ЖАРЕННЫЙ  
КАРТОФЕЛЬ  
ПО-ДОМАШНЕМУ**

HOMESTYLE FRIED  
POTATOES

**280 P**

**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**

GRILLED VEGETABLES

**310 P**

**ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ**

CORN

**180 P**

## ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ВАШЕГО ПАРТНЕРА О ВОЗМОЖНОСТИ  
У ВАС АЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ИТОГИ

PLEASE TELL YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY TO  
CERTAIN PRODUCTS IN ADVANCE.

### ЧИЗКЕЙК NY С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ

CHEESECAKE NY WITH  
STRAWBERRY SAUCE

350 P

### ВАРЕНЬЕ

НА ВЫБОР ГОСТЕ АЙВА,  
ФЕЛЛОА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, КИЗИЛ  
С КОСТОЧКОЙ, БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ,  
ИНЖИР

### JAM

OF YOUR CHOICE: QUINCE, FELLOA,  
WALNUT, UNPITTED DOGWOOD,  
WHITE SWEET CHERRY, FIGS

230 P

### ЧУРЧХЕЛА

СЛАДОСТЬ НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ  
С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВ.  
НА ВЫБОР ГОСТЕ С ГРЕЦКИМ  
ОРЕХОМ ИЛИ ФУНДУКОМ

### CHURCHKHELA

SWEET MADE ON THE BASE  
OF PELAMUSHI WITH NUTS.  
WALNUTS OR HAZELNUTS  
OF YOUR CHOICE

250 P

### ПАХЛАВА

ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ  
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

### BAKLAVA

ORIENTAL SWEET PASTRY  
WITH WALNUTS

310 P

### МАКОВЫЙ ТОРТ С ТЕПЛОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ

POPPY CAKE WITH  
WARM CARAMEL  
AND VANILLA SAUCE

310 P

### ЗГАПАРИ

ВОЗДУШНЫЙ МЕДОВО-  
ШКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ  
С ЛЕГКИМ СМЕТАНЫМ КРЕМОМ

### ZGAPARI

FLUFFY HONEY-CHOCOLATE SPONGE  
CAKE WITH LIGHT SOUR CREAM

330 P

### МОРКОВНЫЙ ТОРТ

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ  
С ПРОСЛОЙКОЙ ИЗ СЛИВОЧНОГО  
СЫРА, ПОСЫПАННЫЙ ХРУСТЯЩЕЙ  
МИДАЛЬНОЙ КРОШКОЙ

### CARROT CAKE

CARROT SPONGE CAKE WITH LAYERS  
OF CREAM CHEESE, SPRINKLED  
WITH CRISPY ALMOND CRUMBLE

340 P

### КАДА

ДОМАШНЕЕ ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

### KADA

HOMEMADE VANILLA COOKIES

230 P

### МЕДОВИК

HONEY CAKE

340 P

### ПЕЛАМУШИ

ТРАДИЦИОННЫЙ  
ВИНОГРАДНЫЙ ПУДИНГ

### PELAMUSHI

TRADITIONAL GRAPE PUDDING

230 P

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### МЯТНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Красное разогретое вино с цедрой апельсина, лимона и свежей мятой.

250 р. / 400 р.

175/450 мл

### ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Оригинальный согревающий коктейль на основе белого вина со свежим грейпфрутом, корицей и бадьяном.

240 р. / 390 р.

175/450 мл

### ВАНИЛЬНО-ЯБЛОЧНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Горячий коктейль на основе красного вина с цедрой апельсина и лимона, свежими яблоками и ванильным сиропом.

240 р. / 390 р.

175/450 мл

### БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН С ОБЛЕПИХОЙ

Согревающий коктейль на основе белого вина с облепихой, апельсином, гвоздикой и корицей.

240 р. / 390 р.

175/450 мл

### ЗИМНЯЯ САКУРА

Элегантный горячий коктейль на основе красного вина и вишневого сока, украшенный взбитыми сливками и брусничным соусом.

265 р.

240 мл

### БРУСНИЧНО-МАЛИНОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Обжигающий коктейль на основе красного вина с пряным брусничным соусом, малиной, апельсинами, бадьяном и корицей.

240 р. / 390 р.

175/450 мл

### МАЛИНОВО-ИМБИРНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Горячий коктейль на основе белого вина с имбирем, малиной и бадьяном.

250 р. / 400 р.

175/450 мл

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

### ЧАЙ ЖАСМИНОВЫЙ С ЧАБРЕЦОМ

Согревающий ароматный коктейль на основе зеленого чая с жасмином, яблочным соком и веточкой чабреца.

150 р. / 240 р.

175/500 мл

### ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

Обжигающий коктейль с имбирем, медом, лимоном и гвоздикой.

150 р. / 240 р.

175/500 мл

### БРУСНИЧНО-ОБЛЕПИХОВЫЙ СБИТЕНЬ

Согревающий коктейль на основе брусники и облепихи с лимоном, бадьяном и корицей.

150 р. / 240 р.

175/500 мл

### БРУСНИЧНО-МЯТНЫЙ СБИТЕНЬ

Горячий коктейль с брусникой, лимоном и свежей мятой.

150 р. / 240 р.

175/500 мл

### ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СБИТЕНЬ

Горячий коктейль со свежим грейпфрутом, яблочным соком, бадьяном и корицей.

150 р. / 250 р.

175/500 мл

### ЯБЛОКО И ВАНИЛЬ

Ароматный горячий коктейль с яблочным соком, ванильным сиропом, свежими яблоками, бадьяном и корицей.

150 р. / 250 р.

175/500 мл

### МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С ИМБИРЕМ

Согревающий коктейль с малиной, имбирем и свежей мятой.

150 р. / 240 р.

175/500 мл

### КАКАО С МАРШМЭЛЛУ

Какао с нежным зефиром Маршмэллоу и взбитыми сливками.

175 р.

175 мл





## Цветы Ромашки

ЦВЕТЫ И ЛЕПЕСТКИ РОМАШКИ

CHAMOMILE FLOWERS  
*Chamomile flowers and petals*

☕ 500 ml 320₽ ☕ 800 ml 520₽



## Вечерний Чай

ЧАЙ НА ОСНОВЕ ЛИСТЬЕВ МЯТЫ,  
РОМАШКИ, ЗЕМЛЯНИКИ, ЦВЕТОВ  
ЛАЙМА, ЛАВАНДЫ, ШАЛФЕЯ И ЛЕ-  
ПЕСТКОВ ВАСИЛЬКА

NIGHT TEA

*Tea based on mint leaves, chamomile, wild  
strawberry, lime flowers, sage and cornflower  
petals*

☕ 500 ml 320₽ ☕ 800 ml 520₽

# ЦЕХА

## Мясо-рыбный цех

В мясо – рыбном цехе происходит обработка и разделка птицы, мяса и рыбы. Участки по переработке мяса и птицы совмещены.



# ОБОРУДОВАНИЕ



Мясорубка



Холодильный шкаф



Весы



Котлетоформовочная машина



Мясорыхлительная машина

# ИНВЕНТАРЬ



нож-рубак



Деревянный молоток  
для обивания рыбы



Лоток



Тяпка для отбивания мяса



Обвалочный  
нож



Мусат



Игла  
шпигованная



Венчик



противен  
ь



Стол  
производственный



Стеллаж  
производственный

# ОВОЩНОЙ ЦЕХ

На предприятия питания овощи поступают свежими, квашенными, консервированными, проходят первичную обработку, после чего из них производят широкий ассортимент овощных полуфабрикатов.



# ОБОРУДОВАНИЕ



Картофелечистка  
а



Стеллаж  
передвижной



Овощерезка



Весы  
производственные



Ванная моечная 3-х секционная



Холодильный шкаф



Стол производственный

# ИНВЕНТАРЬ



Доски для нарезки



Овощечистка



Ножи



Миска

# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

Горячий цех проектируется на всех предприятиях питания, где есть залы для обслуживания потребителей. В горячем цехе приготавливают различные блюда и кулинарные изделия для реализации в зале предприятия.



# ОБОРУДОВАНИЕ



Фритюрница



Весы  
производствен  
ные



Шкаф жарочный 3-х  
камерный



Стеллаж  
производственный



Стол производственный



Плита на электрическом  
обогреве



Вытяжка производственная

# ИНВЕНТАРЬ



Кастрюли



Сковорода



Ножи



Миска



Кухонный инвентарь



Деревянные лопаточки



Дуршлаг



Противень

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПОП

## □ До начала работы:

1. .Работник обязательно должен надеть спецодежду, удобную обувь. Волосы убрать под головной убор, рукава застегнуть на запястье. Обувь не рекомендуется носить резиновую.
2. Проходы должны быть свободными, рабочее место чистым.
3. Необходимо осматривать инвентарь на наличие поломок и трещин.
4. Обязательно проверить заземление и исправность оборудования.
5. В случае обнаружения поломки техники необходимо вызвать специалиста. Самим ни в коем случае не ремонтировать.

## □ В процессе работы:

1. Не использовать оборудование, на котором не знакомо правило эксплуатации.
2. Нельзя оставлять работающую технику без присмотра.
3. При использовании газовых плит проверять, нет ли запаха газа.
4. Горячие котлы и кастрюли ставить на ровную, устойчивую поверхность.
5. Перед переноской больших или горячих емкостей проверить, чтобы ничего не мешало проходу.

# ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



Сыр - высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.



Картофель- клубни картофеля богаты крахмалом. Содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины.



Куриные яйца- питательный и ценный продукт. В состав яиц входят: минеральные вещества, витамины группы В, Е, Д, РР, А.



Оливковое масло — получаемое из плодов оливы. По жирнокислотному составу представляет собой смесь триглицеридов жирных кислот с очень высоким содержанием эфиров...



Растительное масло - продукт повседневного питания, от качества которого зависит наше здоровье. Оно является не только строительным и энергетическим материалом, но и проявляет функциональные свойства.



Майонез – холодный соус, получаемый из смеси яичного желтка, растительного масла, лимонного сока или уксуса, соли, сахара и приправ. Иногда в майонез добавляют горчицу.



Поваренная соль- природный кристаллический продукт, состоящий из соединения хлористого натрия и незначительной примеси других минеральных солей.



Куриным филе- называют белое мясо куриной грудинки, очищенное от кожи, хрящей и костей. Калорийность куриного филе составляет 110 ккал на 100 грамм.



Петрушка- листья содержат витамины С, Е, каротин и эфирные масло.



Чеснок – это широко распространённое травянистое растение семейства луковых, которое ценится благодаря своим уникальным вкусовым, ароматическим, а также целебным свойствам. Этот овощ призван придавать остроту и пикантность многим блюдам, он также широко используется в чистом виде.



Морковь- одно из наиболее ценных корнеплодов. Содержит много легкоусвояемых сахаров, а так же провитамины каротина и минеральных веществ.



Томаты- одна из наиболее ценных овощных культур. Получила широкое распространение благодаря высоким питательным свойствам плодов, содержанию в них витаминов, минеральных солей и органических кислот.



Мясной фарш — это практически любой вид измельченного мяса (птицы или парнокопытного животного). Этот продукт получается путем измельчения мясных изделий, в которые добавляют соль, перец и другие компоненты.



Скумбрия- одна из самых вкусных рыб, принадлежащая к отряду окунеобразных, не имеет мелких костей. Мясо богато витаминами, особенно витамином D и B<sub>12</sub>. В скумбрии много калия, йода, фтора, фосфора, натрия, марганца.



Болгарский перец является уникальным растением. Его плоды имеют в своем составе большое количество важных витаминов и минералов.



Репчатый лук богат витаминами и эфирными маслами, а так же большим количеством полезных минералов, включая магний, кальций, калий, марганец, железо, фосфор, и другие.



Моцарелла – одна из наиболее распространенных сортов сыра. Данный продукт используется во многих блюдах, и его сфера применения значительно шире традиционной итальянской кухни. Помимо своих уникальных вкусовых качеств, моцарелла известна большим количеством полезных свойств, что, несомненно, очень важно для тех, кто следит за своим здоровьем.



Перец чёрный молотый- пряность, получаемая из высушенных и перемолотых недозревших плодов древовидной лианы.

# ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ



# СТОЖКИ С СЫРОМ

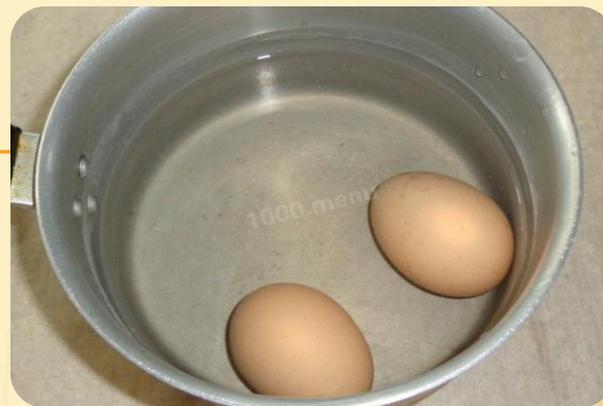


# ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Фарш мясной
2. Твёрдый сыр
3. Картошка
4. Куриные яйца
5. Вода
6. Лук репчатый
7. Растительное масло
8. Майонез
9. Соль
10. Специи сухие



1. Куриные яйца отварить.



2. Очистить, нарезать мелким кубиком. Посолить, добавить майонез, перемешать.

3. Очистить луковицу, порезать мелким кубиком. Обжарить на растительном масле до прозрачности.



4. В фарш добавить сухие специи и соль.  
Размешать массу до однородного состояния.



5. В противень положить пергаментную бумагу. Сделать небольшие лепешки, разложить на противень. Сверху распределить жареный лук.

6. Затем разложить смесь из вареных яиц и майонеза.



7. Сырую картошку натереть на крупной терке, распределить по лепешкам.



8. На крупной терке потереть твердый сыр. Посыпать все стожки сыром.

# ФАРШИРОВАННАЯ СКУМБРИЯ

---



# ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Скумбрия
2. Лук репчатый
3. Морковь
4. Болгарский перец
5. Растительное масло
6. Чеснок
7. Оливковое масло
8. Поваренная соль
9. Твёрдый сыр
10. Майонез



1. Лук нарезать мелким кубиком. Морковь натереть на терке.



2. Лук с морковкой обжарить на разогретом растительном масле до мягкости, затем добавить болгарский перец, перемешать.



3. Скумбрию промыть под проточенной водой и обсушить бумажными салфетками. Затем острым ножом сделать поперечные надрезы возле головы и примерно 3 см от хвоста, прорезая хребет.



4.Затем сделать ещё один продольный надрез вдоль всего хребта, отделяя ножом филе от кости. Аккуратно вынуть хребет и внутренности рыбы.



5.Рёберные кости аккуратно убрать при помощи пинцета, и убрать чёрную плёнку



6.По солить, по перчить.  
Добавить оливкового масла



7. Чеснок натереть на мелкой терке. Брюшко скумбрии хорошо натереть смесью из соли, перца, чеснока, оливкового масла



8. Переложить скумбрию в форму. Выложить начинку из овощей, сверху посыпать тёртым сыр, и смазать майонезом.



# КУРИНОЕ ФИЛЕ С ПОМИДОРАМИ, СЫРОМ



# ИНГРЕДИЕНТЫ

1. Куриное филе.
2. Моцарелла.
3. Помидоры.
4. Петрушка.
5. Чеснок
6. Оливковое масло
7. Соль
8. Перец острый молотый



---

1. Чеснок мелко нарезать и обжарить на растительном масле.



2. С помидор снять кожицу, вынуть семена и нарезать ломтиками.



3. Добавить помидоры к чесноку и обжарить. Во время жарки добавить немного соли и молотого перца.



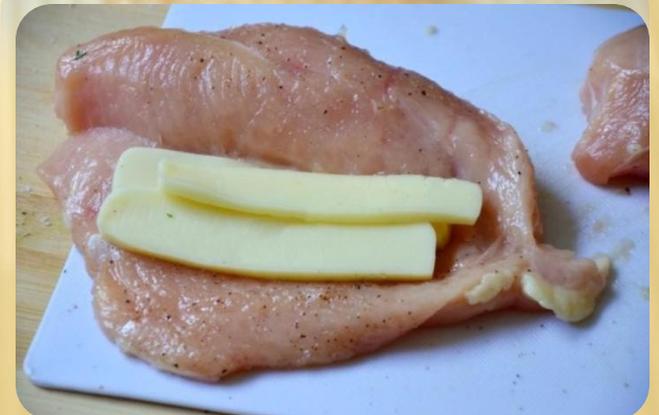
4. Зелень измельчить и добавить к помидорам. Перемешать, убрать смесь с огня и дать немного остыть.



5. В курином филе вдоль сделать надрезы, не прорезая филе до конца, чтобы получился кармашек, который можно заполнить начинкой. Филе посолить и поперчить с двух сторон.



6. Моцареллу нарезать ломтиками. В каждый кармашек выложить несколько ломтиков моцареллы.



---

7. На моцареллу выложить начинку из помидор.



8. С помощью шпажек зафиксируем края филе, что бы начинка во время готовки не вылезла.



# ТЕХНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## №1

### 1. Область применения.

1.1 Пряности & радости.

1.2 Стожки с сыром.

### 2. Перечень сырья.

2.1 Для приготовления данного блюда используются следующее сырьё: фарш, твёрдый сыр, картофель, куриные яйца, растительное масло, майонез, соль, специи.

2.2 Сырьё используемое для приготовления данного блюда, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

### 3. Рецепттура

№	Наименование сырья и П/Ф	Расход сырья и П/Ф на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
1.	Фарш (говяжий)	83.3	83.3
2.	Твёрдый сыр	11.7	11.7
3.	Картошка	26.7	25.5
4.	Куриные яйца	20.7	19.8
5.	Вода	66.7	66.7
6.	Лук репчатый	24.1	23.8
7.	Растительное масло	3.4	3.4
8.	Майонез	1.6	1.6
9.	Соль	5	5
10.	Специи сухие	5	5
Масса П/Ф			245.8

#### 4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка продуктов. Лук и картофель почистить, промыть под проточенной водой. Куриные яйца отварить, очистить, нарезать мелким кубиком . Посолить, добавить майонез, перемешать. Очистить луковицу, и порезать мелким кубиком. Обжарить на растительном масле до прозрачности. В фарш добавить сухие специи и соль. Разместить массу до однородного состояния. На противень положить пергаментную бумагу. Сделать небольшие лепешки, разложить на противень. Сверху распределить жареный лук. Затем разложить смесь из вареных яиц и майонеза. Сырую картошку натереть на крупной терке, распределить по лепешкам. На крупной терке потереть твердый сыр. Посыпать все стожки сыром.

#### 5. Реализация и хранение

5.3 не более 12 часов

#### 6. Показатели качества и безопасности

<b>Внешний вид</b>	Форма сохранена.
Консистенция	Плотная
Цвет	Соответствует мясному фаршу
Вкус	
Запах	Свежего говяжьего фарша, и продуктов входящие в состав полуфабриката

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ №1

## НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ: ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ

№	Наименование сырья и П/Ф	1 порция		2 порция	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Фарш(говяжий)	83.3	83.3	166.6	166.6
2.	Твёрдый сыр	11.7	11.7	23.4	23.4
3.	Картошка	26.7	25.5	53.4	51
4.	Куриные яйца	20.7	19.8	41.4	39.6
5.	Вода	66.7	66.7	133.4	133.4
6.	Лук репчатый	24.1	23.8	48.2	47.6
7.	Растительное масло	3.4	3.4	6.8	6.8
8.	Майонез	1.6	1.6	3.2	3.2
9.	Соль	5	5	10	10
10.	Специи сухие	5	5	10	10
			245.8		491.6

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук и картофель почистить, промыть под проточенной водой.

Куриные яйца отварить, очистить, нарезать мелким кубиком .

Посолить, добавить майонез, перемешать. Очистить луковицу, и порезать мелким кубиком. Обжарить на растительном масле до прозрачности. В фарш добавить сухие специи и соль. Разместить массу до однородного состояния. На противень положить пергаментную бумагу. Сделать небольшие лепешки, разложить на противень. Сверху распределить жареный лук. Затем разложить смесь из вареных яиц и майонеза. Сырую картошку натереть на крупной терке, распределить по лепешкам. На крупной терке потер

Внешний вид	Форма сохранена
Консистенция	Плотная
Цвет	Соответствуют мясному фаршу
Вкус	
Запах	Свежего говяжьего фарша, и продуктов входящие в состав полуфабриката

# ТЕХНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## №2

### 1. Область применения.

1.1 Пряности&радости.

1.2 Фаршированная скумбрия.

### 2. Перечень сырья.

2.1 Для приготовления данного блюда используются следующее сырьё: скумбрия, лук репчатый, морковь, болгарский перец, растительное масло, поваренная соль, перец чёрный молотый, твёрдый сыр, майонез.

2.2 Сырьё используемое для приготовления данного блюда, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

### 3. Рецепттура

№	Наименование сырья и П/Ф	Расход сырья и П/Ф на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
1.	Скумбрия	178.5	166.7
2.	Лук репчатый	30	25
3.	Морковь	30	25
4.	Болгарский перец	33.3	33.3
5.	Растительное масло	6.6	6.6
6.	Чеснок	3	2.5
7.	Оливковое масло	3.4	3.4
8.	Поваренная соль	4	4
9.	Перец черный молотый	4	4
10.	Твёрдый сыр	16.7	16.7
11.	Майонез	3.4	3.4
Масса П/Ф			290.6

#### 4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья. Лук нарезать мелким кубиком. Морковь натереть на терке. Потом всё обжарить на разогретом растительном масле до мягкости, добавить болгарский перец, перемешать. Скумбрию промыть под проточенной водой и обсушить бумажными салфетками. Острым ножом сделать поперечные надрезы возле головы и примерно 3 см от хвоста, прорезать хребет. Затем сделать ещё один продольный надрез вдоль всего хребта, отделяя ножом филе от кости. Аккуратно вынуть хребет и внутренности рыбы. Реберные кости аккуратно убрать при помощи пинцета, и удалить чёрную плёнку. По солить, по перчить, добавить оливкового масла. Чеснок натереть на мелкой тёрке. Брюшко скумбрии хорошо натереть смесью из соли, перца, чеснока, оливкового масла. Переложить скумбрию в форму. Выложить начинку из овощей, сверху посыпать тёртым сыром, и смазать майонезом.

#### 5. Реализация и хранение

5.3 не более 12 часов

#### 6. Показатели качества и безопасности

<b>Внешний вид</b>	<b>Форма сохранена</b>
Консистенция	Плотная
Цвет	Соответствует рыбе
Вкус	
Запах	Свежей рыбы, и продуктов входящих в состав полуфабриката

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

## НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ:

ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ

№	Наименование сырья	1 порция		2 порция	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Скумбрия	178.5	166.7	357	333.4
2.	Лук репчатый	30	25	60	50
3.	Морковь	30	25	60	50
4.	Болгарский перец	33.3	33.3	66.6	66.6
5.	Растительное масло	6.6	6.6	13.2	13.2
6.	Чеснок	3	2.5	6	5
7.	Оливковое масло	3.4	3.4	6.8	6.8
8.	Соль	4	4	8	8
9.	Перец чёрный молотый	4	4	8	8
10.	Твёрдый сыр	16.7	16.7	33.4	33.4
11.	Майонез	3.4	3.4	6.8	6.8
Масса П/Ф			290.6		581

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук нарезать мелким кубиком. Морковь натереть на терке. Потом всё обжарить на разогретом растительном масле до мягкости, добавить болгарский перец, перемешать. Скумбрию промыть под проточенной водой и обсушить бумажными салфетками. Острым ножом сделать поперечные надрезы возле головы и примерно 3 см от хвоста, прорезать хребет. Затем сделать ещё один продольный надрез вдоль всего хребта, отделяя ножом филе от кости. Аккуратно вынуть хребет и внутренности рыбы. Реберные кости аккуратно убрать при помощи пинцета, и удалить чёрную плёнку. По солить, по перчить, добавить оливкового масла. Чеснок натереть на мелкой тёрке. Брюшко скумбрии хорошо натереть смесью из соли, перца, чеснока, оливкового масла. Переложить скумбрию в форму. Выложить начинку из овощей, сверху посыпать тёртым сыром, и смазать майонезом.

Внешний вид	Форма сохранена
Консистенция	Плотная
Цвет	Соответствует рыбе
Вкус	
Запах	Свежей рыбы, и продуктов в ходящие в состав полуфабриката

# ТЕХНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

---

## 1. Область применения.

1.1 Пряности&радости.

1.2 Куриное филе, с помидорами, сыром

## 2. Перечень сырья.

2.1 Для приготовления данного блюда используются следующее сырьё: Куриное филе, моцарелла, помидоры, петрушка, чеснок, оливковое масло, Соль, Перец острый молотый.

2.2 Сырьё используемое для приготовления данного блюда, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

## 3. Рецепттура

№	Наименование сырья и П/Ф	Расход сырья и П/Ф на 1 порцию	
		Брутто	Нетто
1.	Куриное филе	179	179
2.	Моцарелла	20	20
3.	Помидоры	78	75
4.	Петрушка	10	10
5.	Чеснок	3	2.5
6.	Оливковое масло	15	15
7.	Соль	5	5
8.	Перец острый молотый	4	4
Масса П/Ф			310.5

#### 4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья. Чеснок мелко нарезать и обжарить на растительном масле. С помидор снять кожицу, вынуть семена и нарезать ломтиками.

Добавить помидоры к чесноку и обжаривать, по солить, по перчить. Зелень измельчить, и добавить к помидорам, перемешать. Снять смесь с огня и дать остыть. В курином филе вдоль делаем надрезы, не прорезая филе до конца, что бы получился кармашек. Филе по солить, по перчить с двух сторон.

Моцареллу нарезать ломтиками. В каждый кармашек выложить несколько ломтиков моцареллы. Туда же добавляем начинку из помидор. С помощью шпажек фиксируем края филе, что бы начинка не вылезла.

#### 5. Реализация и хранение

5.3 не более 12 часов

#### 6. Показатели качества и безопасности.

Внешний вид	Форма сохранена
Консистенция	Плотная
Цвет	Соответствует куриному филе
Вкус	
Запах	Свежего куриного филе, и продуктов входящих в состав полуфабриката

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ:  
ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ

№	Наименование сырья	1 порция		2 порция	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Куриное филе	179	179	358	358
2.	Моцарелла	20	20	40	40
3.	Помидоры	78	75	156	150
4.	Петрушка	10	10	20	20
5.	Чеснок	3	2.5	6	5
6.	Оливковое масло	15	15	30	30
7.	Соль	5	5	10	10
8.	Перец острый молотый	4	4	8	8
Масса П/Ф			310.5		621

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чеснок мелко нарезать и обжарить на растительном масле. С помидор снять кожицу, вынуть семена и нарезать ломтиками. Добавить помидоры к чесноку и обжарить. Во время жарки добавить немного соли и молотого перца. Зелень измельчить и добавить к помидорам. Перемешать, убрать смесь с огня и дать немного остыть. В курином филе вдоль сделать надрезы, не прорезая филе до конца, что бы получился кармашек. Филе по солить и по перчить с двух сторон. Моцареллу нарезать ломтиками. В каждый кармашек выложить несколько ломтиков моцареллы. Туда же выложить начинку из помидор. С помощью шпажек зафиксировать края филе, что бы начинка во время готовки не вылезла.

Внешний вид	Форма сохранена
Консистенция	Плотная
Цвет	Соответствует куриному филе
Вкус	
Запах	Свежего куриного филе, и продуктов входящих в состав полуфабриката.

---

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**