

## «Чебуречная Дариса»

Тип: предприятие с горячим цехом с обслуживанием доставкой

Специализация: предприятие специализируется на таких продуктах как: Чебурек, дёнер.

Действующее в дневное время суток (10:00-20:00)

Цеха: горячий

Работники: Горячий – 2 (по сменам через день)  
уборщик – (тот, кто на смене)

Пример помещения снаружи :



Пример помещения изнутри в виде зала :



# Рабочее место в виде горячего цеха:



Нужное оборудование для рабочего места рабочего:

Чебуречница (фритюрница)



Тестомесильная машина:



Тестораскаточная машина:



Мясорубка:



# Спецодежда :

Пример спецодежды  
на поваре :

1. Колпак / Бандана
2. Китель
3. Фартук
4. Брюки



# Меню заведения:

## Чебуреки:



1. Чебурек с грибами
2. Чебурек с курицей / говядиной
3. Мини чебуреки
4. Клубничный чебурек

## Соусы:



1. Чесночный
2. Кетчуп/Майонез/ (Оба)
3. Сырный
4. Сметанный

## Дёнер:



1. Дёнер с курицей / говядиной в лаваше
2. Дёнер сырный
3. Дёнер деревенский

## Напитки:



1. Чай (чёрный / зелёный)
2. Кофе
3. Пиво

# Примеры рецептов из меню:

## Чебурек с грибами

### Тесто

**Мука пшеничная / Мука** — 4 стак.

**Яйцо куриное** — 1 шт

**Сахар** — 2 ч. л.

**Соль** — 1 ч. л.

**Вода минеральная** — 250 мл

**Масло растительное** (для жарки) — по вкусу

### Начинка 1

**Перец черный** — по вкусу

**Соль** — по вкусу

**Кинза** — по вкусу

**Кефир** — 3/4 стак.

**Лук репчатый** — 1/2 шт

**Фарш мясной** (свинина + говядина 1:3) — по вкусу

### Начинка 2

**Грибы** (у меня шампиньоны свежемороженые) — по вкусу

**Сыр полутвердый** — по вкусу

**Лук репчатый** — по вкусу

**Соль** — по вкусу

## Дёнер с курицей в лаваше

○ лаваш	1 шт
○ филе куриное	180 г
○ капуста белокачанная	100 г
○ огурцы маринованные	1 шт
○ помидоры	1 шт
○ кетчуп томатный	2 ст.л.
○ майонез	2 ст.л.
○ соль	по вкусу
○ перец черный молотый	по вкусу
○ масло растительное	1 ст.л.

# Рецепт чебурека с грибами:

Тесто: просеянную муку перемешать с солью, сахаром, вбить яйцо, влить воду и вымешивать в течение 10 минут.

Накрыть полотенцем и дать отдохнуть около 15 минут. Готовим мясную начинку: фарш посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень, репчатый лук, нарезанный тонкими четвертинками колец, влить кефир (для сочности мяса), тщательно перемешать и дать пропитаться луковым соком.

Готовим грибную начинку: размороженные грибы обжарить на сухой сковороде, остудить, добавить тертый сыр, мелко нарезанный зеленый лук, посолить и перемешать.



Тесто делим на 24-26 кусочков, формируем шарики, раскатываем шарик до толщины 1-2 мм в круглую лепешку (диаметр определяется размером посуды, в которой будем жарить), на одну часть кладем фарш (отступив от края лепешки 1см), накрываем второй частью, тщательно В глубокой сковороде, сотейнике, на среднем огне нагреваем растительное масло (масло должно покрывать дно на 1,5-2см, температуру масла проверяем путем опускания в него маленького кусочка теста, если масло слегка запенилось и пошли маленькие пузырьки от кусочка - значит, это то, что нам нужно). Опускаем чебуреки и жарим на среднем огне по 5-7 минут с каждой стороны. Для чебуреков с грибами можно чуть-чуть увеличить огонь и жарить до золотистого цвета. Жареные чебуреки сложить в глубокую посуду, застеленную бумажным полотенцем (для впитывания лишнего масла).

# Рецепт дёнера с курицей в лаваше:

Шинкуем капусту, солим её и тщательно перемешиваем. Огурчик нарезаем небольшими брусками, а помидоры - дольками.

Смешиваем майонез с кетчупом, перчим соус. Обжариваем куриное филе на гриле, солим и перчим мясо. Затем готовое мясо нарезаем пластинками.

Лаваш смазываем соусом. На соус выкладываем все овощи.

На овощи выкладываем ломтики курицы.

Заворачиваем рулет и обжариваем его с двух сторон до золотистой корочки.

Блюдо готово.





**Цель открытия:**

**Ожидается прибыль от заведения, но для хорошей реализации нужно будет его открывать в густозаселённом или центральном районе города, а также развивать его для большего спроса.**

**Спасибо за внимание.**

**Проект подготовил студент группы ПК-20 Соцукевич Тимофей С.**