Особенности обслуживания в ресторане китайской кухни

СОДЕРЖАНИЕ

1. Особенности китайской кухни

1.1 Распространение китайской кухни

1.2 Философия китайской кухни

1.3 Особенности китайской кухни

2. Особенности обслуживания в ресторане китайской кухни

2.1 Характеристика ресторана китайской кухни «Тань-Шань»

2.2 Особенности обслуживания в ресторане китайской кухни «Тань-Шань»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ.

ВВЕДЕНИЕ

1. Особенности китайской кухни

1.1 Распространение китайской кухни

Китайская кухня — одна из шести самых распространенных кухонь мира. Ею ныне постоянно пользуется свыше 1 миллиарда человек на земном шаре, то есть больше четверти всего человечества.

Помимо китайцев, проживающих в самом Китае, ею пользуется многочисленное китайское население на Тайване, а также десятки миллионов китайцев, эмигрировавших в свое время в страны Юго-Восточной Азии, Австралию, Африку (ЮАР) и США.

За последние десятилетия китайская кухня стала весьма популярной и среди некитайского населения планеты — у европейцев и американцев. Во многих странах Европы, от таких небольших, как Латвия и Финляндия, и кончая Англией и Францией, открыты многочисленные китайские рестораны, никогда не страдающие от отсутствия посетителей. А в США китайская кухня сделала особые успехи — она все время завоевывает себе новых приверженцев среди белых американцев, особенно на Тихоокеанском побережье США. Она побеждает и оригинальным вкусом, и относительной дешевизной своих изделий.

Не осталась в стороне от процесса распространения китайской кухни и Россия, но по сравнению с другими странами мы, хоть и являемся основным соседом Китая, тем не менее сильно отстаем. В Москве сейчас полтора десятка ресторанов китайской кухни, почти столько же, сколько и французской. Однако китайские рестораны пока еще во многом непривычны для россиян, имеющих устаревшие и неверные представления о китайской кухне. К тому же многолетнее существование в Москве ресторана «Пекин», где в 60—80-е годы готовили очень плохо, надолго отбило охоту пробовать китайскую еду у тех, кто когда-либо посетил это заведение.

Да и кулинарные книги, издававшиеся в нашей стране о китайской кухне, отнюдь не способствовали ее популяризации, поскольку крайне упрощенно рассказывали об особенностях китайской кулинарии, не умея объяснить ее достоинства квалифицированно, а тем более будучи не в состоянии научить русских людей приготавливать блюда по-китайски.

Чуть ли не со времен Марко Поло в Европе были распространены легенды об экзотических китайских продуктах вроде змей, ласточкина гнезда, акульих плавников и собачьего мяса, что привело только к тому, что в этой необычности европейцы видели всю особенность китайской кулинарии, что, разумеется, было неправильно и крайне примитивно. Особенности китайской кулинарии лежат гораздо глубже, являются неизмеримо более серьезными и сложными, чем видимые на поверхности факты об отдельных, странных для европейцев продуктах.

Особенности китайской кухни коренятся в самой истории Китая, в особенностях многотысячелетней культуры китайского народа, в специфике его психологии, его развития.

Эти особенности состоят не в употреблении в пищу необычных продуктов, что является редким и незначительным явлением, а в особой технологии приготовления всех блюд, в применении особой поварской, кухонной посуды, в особом искусстве управления огнем, в применении особых приемов маринования, вымачивания, обезжиривания или подслащивания различных продуктов. Приемов и методов, совершенно неизвестных в Европе!

Вот почему, прежде чем приступить к описанию приготовления китайских блюд, необходимо иметь достаточно точное и профессионально верное представление о характере китайской кухни в целом, о сущности ее отличий от всех европейских и азиатских кухонь, а для этого показать, какое место она занимает во всей китайской культуре.

1.2 Философия китайской кухни

Как говорится в одной пословице, рай – это старый английский дом, китайская кухня, русская жена и американская зарплата. Как вы уже поняли из названия, речь в этой статье пойдет о второй составляющей райского существования, а именно о кухне Китая. Изысканно, многогранно, необычно, разнообразно, пикантно... Все это о кулинарном искусстве, которому сегодня насчитывается четыре тысячи лет.

Все сферы жизни в Китае неразрывно связаны с древнекитайской философией, не исключением является и кулинария. Уже в четвёртом веке до н.э. искусство приготовления пищи было предметом философских размышлений. В книге «Дао Дэ цзин» упоминаются пять вкусовых направлений - горькое, сладкое, кислое, солёное, острое - которые могут разрушить чувство вкуса, если употреблять их в чистом виде и без добавок, т.к. любое чувство может притупиться, если использовать его полностью. Поэтому с давних пор китайские повара пытались комбинировать эти вкусовые направления, создавая блюда из, казалось бы, несовместимых компонентов.

В соответствие с китайской философией, Вселенная находится в гармонии благодаря равновесию двух противоположных начал - «Инь» и «Ян». Китайские повара тоже пытаются найти гармонию в противоречиях, и, создавая свои кулинарные шедевры, сочетают нежное и острое, сладкое и кислое, горячее и холодное, хрустящее и мягкое. Предпочтительна и контрастная цветовая гамма используемых продуктов.

Один из главнейших постулатов китайской кулинарии гласит, что еда должна быть не только вкусной и полезной, но и лечебной. Недаром в древнем Китае профессии врача и повара обычно совмещались. И сегодня, прежде чем принимать какие-либо медикаменты, китайцы в первую очередь обращаются к природным средствам и специальным диетам, т.к.

сбалансированное питание во многом может помочь в устранении любого недуга.

Многие продукты, являющиеся незаменимыми и обязательными ингредиентами для приготовления большинства блюд, обладают лечебными и профилактическими свойствами. Это лук, имбирь, чеснок, морские водоросли, а также такие экзотические добавки как сушёные бутоны лилий и китайские грибы. Полезны для здоровья и различные соевые соусы, без которых не обходится приготовление практически ни одного блюда. Этот чудо-продукт богат витаминами и микроэлементами - витамином B6, рибофлавином, железом, магнием, медью, фосфором, марганцем а также белком. К тому же китайские повара практически не используют соль, т.к. соевый соус уже имеет солёный вкус, и использование соли было бы лишним.

Но главный секрет необыкновенной китайской кухни состоит не столько в огромном разнообразии продуктов и игре контрастов, сколько в методах приготовления. Китайские повара используют более 20 способов готовок, так называемые, скоростные тепловые обработки, которые могут длиться полторы-две минуты и позволяют сохранить все полезные вещества. Гораздо больше времени требует подготовка исходных материалов для кулинарного творчества, ведь оно не терпит небрежности. Ещё Конфуций говорил: «Не ешьте ничего, что переварено или не доварено, что небрежно нарезано или содержит недостаточно специй». Ведь пища должна не только давать жизненную энергию, но и услаждать взор.

Немаловажной является и последовательность подачи блюд. Начинается трапеза обязательно с зеленого чая без сахара. Для того чтобы настроить желудок, начинают с блюд «Ян» - это что-нибудь твердое и легко усваиваемое, содержащее не слишком много специй, чтобы не перенапрячь вкусовые окончания с самого начала. Далее следуют перемены блюд, обязательно нечетное количество, разнообразные по вкусу, способу приготовления и цветовой гамме. Завершается трапеза блюдами «Инь» -

нечто жидкое или сочное - как правило, это суп, но может быть десерт или фрукты. В конце как всегда, чай!

Для нас все это чрезвычайно сложно и запутано. А между тем повара, да и обыкновенные люди Поднебесной Империи следуют всем этим правилам в своей повседневной жизни. И неудивительно, что те, кто так хорошо разбирается в том, что и как им употреблять в пищу, выглядят обычно моложе своих лет и живут до глубокой старости.

1.3 Особенности китайской кухни

Искусство китайской кулинарии давно переступило границы простой нужды утолять голод. Серьезное внимание уделяется эстетическому отношению к пище: аромат, внешний вид и, конечно же, вкус блюда имеют самое важное значение.

Условно китайскую технологию приготовления пищи можно разделить на четыре составляющих:

- Приготовление сырья
- Нарезание продуктов
- Тепловая обработка
- Сервировка стола

На этом стоит остановиться подробнее, так как именно обработка делает блюда специфически китайскими.

1. Приготовление сырья. Специальные блюда требуют и особых ингредиентов. Например, усиленно откармливаемые утки для Пекинской жареной утки и бараны для Слегка проваренной баранины. Еще один пример: Рыба под уксусным соусом из озера Сиху в Ханчжоу готовится только из живого белого амура, выловленного в озере Сиху. Казалось бы, достаточно того, что любое блюдо из живой рыбы должно быть нежным, но китайские повара не удовлетворяются только этим. Их живая рыба, вложенная в специальные корзинки, опускается в озеро и два дня морится

голодом — этим обеспечивается нужная плотность мяса и удаление запаха ила. Рыба, приготовленная таким способом, более нежная и по вкусу напоминает мясо краба.

Согласно требованиям китайской кухни, холодная обработка продуктов должна занимать 2/3 всего времени, отведенного на приготовление блюда.

Обработка сырых материалов начинается с их очистки. Все испорченные части удаляются. Кожура овощей и фруктов, кожа и пленки на мясе, рыбья чешуя, перья на птице и все иные внешние грубые покрытия аккуратно снимаются. Процесс механической чистки завершается промывкой подготовленного продукта. Во второй раз продукт моется особенно тщательно, чтобы не только смыть оставшуюся грязь, но и удалить нежелательный запах. Для некоторых блюд применяют вымачивание продукта, причем не только в воде, но и в рассоле, масле, молоке, водке и т. п. После вымачивания продукт теряет свой запах, а иногда приобретает и совсем иной аромат. Продолжительность вымачивания — от нескольких минут до нескольких часов, а порой даже дней и месяцев. Обычно в домашней кухне продукты вымачиваются недолго, чтобы лишь смягчить их вкус и плотность.

2. Нарезание продуктов. Это вторая стадия холодной обработки продуктов. Измельчение — важная и характерная особенность китайского кулинарного искусства. Сырые материалы могут быть нарезаны ломтиками, полосками, ромбиками, дольками, кубиками, зернышками, шариками, соломкой и т. п. Они могут быть и мелко нарублены или растерты, им можно придать форму колосков пшеницы, лепестков хризантемы и многого другого. Для торжественного стола из пищевых продуктов вырезаются иероглифы, обозначающие «долголетие» или «счастье». Холодные блюда в форме птиц, животных, насекомых, рыб, цветов, фруктов, травы или деревьев дают поварам возможность продемонстрировать свой художественный талант. Таково, например, первое блюдо гуандунского банкета Павлин красуется,

типичное для парадной кухни. Для его приготовления используются утка, ветчина, свиной язык, перепелиные яйца, крабы, огурцы... — всего 15 компонентов. Все это образует на тарелке красочного павлина, распустившего свой великолепный хвост.

Не только для холодных закусок, но и для любых блюд китайской кухни продукты должны быть мелко нарезаны.

Для этого предназначен специальный нож-тесак прямоугольной формы, толщиной 4 миллиметра, остро заточенный со стороны лезвия. Им работают как сечкой на толстой деревянной колоде. Конечно, чтобы научиться ловко обращаться с таким ножом, требуется определенная практика, но для китайских блюд он подходит более всего и с появлением навыка экономит немало сил и времени на приготовление пищи.

Если для блюда нужен фарш, то китайские повара успешно обходятся без мясорубки, нарубая мясо ножом-тесаком. Мясо, приготовленное таким способом, значительно вкуснее, так как в каждом маленьком кусочке остается сок, который не сохранился бы, если бы мясо пропустили через мясорубку. Когда мясо требуется нарезать крупными кусками, то на каждом из них ножом делается множество мелких насечек, и мясо получается таким же нежным и мягким, как после применяемого в европейской кухне отбивания.

Очень редко, в основном в парадной кухне, продукт готовят целиком. Обычно это касается птицы. Тогда перед тепловой обработкой через специальные надрезы у курицы или утки удаляются все кости — так, чтобы ее внешняя форма не изменилась. После чего птицу запекают в духовом шкафу или варят.

3. Тепловая обработка. Она основана на строгом соблюдении двух основных правил: первое — контроль за температурой и временем обработки; второе — раздельная обработка всех компонентов. Знаменитый поэт и художник Сунской династии (960—1279 гг.) Су Ши, потерпев неудачу в чиновничьей карьере, стал кулинаром-любителем. Тушеная свинина была

одним из его любимых блюд. После того как он был переведен в город Ханьчжоу, он часто готовил это блюдо для гостей и так зарифмовал правила его приготовления: «Разжигай огонь потише, подливай воды поменьше, дай огню время сделать дело, и будет блюдо объеденье!».

Китайские блюда готовятся на сильном, среднем или слабом огне. Знаменитое ханьчжоуское блюдо Тушеная свинина по рецепту Су Ши делается на коротком пламени в запечатанном сосуде. В результате получается мясо темно-красного цвета с нежным, как пастила, вкусом. Блюдо выходит сочным, хотя мясо отнюдь не жирное. Известное пекинское блюдо Жареная свиная требуха и утиные пупки, напротив, жарится в горячем масле при высокой температуре несколько секунд. Оба компонента получаются с хрустящей корочкой, но очень нежные на вкус. Если бы это блюдо жарилось при низкой температуре, оно было бы достаточно жестким.

В китайской кухне имеется более 30 способов приготовления пищи, включая жарение в глубоком слое масла, быстрое жарение, жарение взбалтыванием, жарение соте, прожаривание, тушение, варку на пару, варку в воде, поджаривание на слабом огне, окуривание, тушение в соевом соусе, уксусе или сиропе и т. д.

Популярное блюдо «Курица нищего» печется в глине. Легенда рассказывает, что много лет тому назад в городе Чаншу провинции Цзянсу один нищий поймал курицу и, так как он не имел печи, обмазал курицу глиной и зажарил ее на открытом пламени. Когда курица была готова, он расколол глину и обнаружил, что перья сошли вместе с ней. Аппетитный запах привлек целую толпу. Позже этот способ приготовления был введен в домашнюю кухню и рестораны. Курица нищего стала известным блюдом цзянсу-чжэцзянской кухни.

Самый распространенный в китайской кулинарии способ тепловой обработки продуктов — жарение в масле. Для этого обычно используют вок и плиты с очень высоким, до 40 сантиметров, пламенем. Жарят чаще всего на растительном масле или свином нутряном жире. Масло нагревают и дают

ему немного подымить, чтобы вышел характерный «растительный» запах. После чего опускают мелко нарезанный продукт и быстро, в течение 1—2 минут, прожаривают при непрерывном помешиваний. Чтобы продукты не подгорали, их покрывают слоем муки, сухого или разведенного крахмала, яичным белком или желтком и т. п.

Сравнительно короткое время, затрачиваемое на тепловую обработку, исключает «автоматическое», без участия человека, приготовление пищи. Ситуация, когда хозяйка ставит на плиту кастрюлю, включает газ и идет заниматься своими делами, в китайской кулинарии практически исключается. Приготовление пищи по рецептам китайской кухни требует постоянного присутствия повара. Но его труд значительно облегчает второе правило тепловой обработки — то, что все компоненты блюда готовятся раздельно, то есть исключается возможность пережаривания одного продукта и не дожаривания другого. Из этого правила есть несколько исключений, и в рецептах этой книги они специально оговариваются.

Завершающая стадия тепловой обработки — добавление приправ и пряностей.

4. Сервировка стола. Этот ответственный этап в приготовлении пищи начинается с составления блюда, расположения на тарелке компонентов. Обычно в китайской кухне принято избегать контрастов и выдерживать цветовую гамму блюда в ровных, близких друг к другу тонах, без ярких пятен и резких переходов. Блюда для приема пищи подбираются так, чтобы среди них преобладали жидкие и мягкие кушанья, а твердые занимали не более четверти меню. Супы и бульоны, в отличие от привычной нам европейской традиции, заканчивают трапезу. В Китае считается, что именно такой состав и порядок блюд наиболее благоприятен для пищеварения. Повседневная сервировка китайского стола проста: на полированный стол ставится по одной пиале на каждого человека, кладутся палочки (по паре палочек) и фарфоровые или металлические ложки-черпачки для супа. Палочки делаются из бамбука, пластмассы или слоновой кости. В центр

стола ставится несколько общих блюд. Сначала пиалы заполняют пресным вареным рисом, а затем каждый из сидящих за столом берет из общего блюда необходимое количество кушанья и кладет себе в пиалу, перемешивает с верхним слоем риса и приступает к еде. Иногда для удобства центральную часть круглой столешницы делают вращающейся. Трапеза начинается, как правило, чашкой ароматного зеленого чая.

Едят в Китае не спеша, захватывая палочками небольшие порции кушанья. Много есть не принято. Большинство блюд имеют лечебные свойства. В китайской кулинарии используется множество пряных трав и различных пряностей, основная часть которых является одновременно и лекарствами. В старом Китае профессии повара, лекаря и фармацевта обычно совмещались.

Диетическая китайская кухня такая же древняя, как и сама кулинария Китая. Полноценное изложение этой темы — материал для издания с десятками страниц. Для многих блюд лечебной кулинарии требуются очень специфические продукты, поэтому в данной книге проблемы диетического питания не рассматриваются.

2. Особенности обслуживания **в ресторане китайской кухни**

2.1 Характеристика ресторана китайской кухни «Тань-Шань»

Китайская кухня – явление столь же древнее и многоликое, как и сама Поднебесная. Недаром китайская кухня пользуется популярностью во всем мире, ведь уже в 500 г. до нашей эры в Китае были распространены рестораны, а составление подробнейших кулинарных трактатов и книг стало популярным полторы тысячи лет назад. Китайская кухня для жителя Китая – не только способ утолить голод изысканными кушаньями, но равноценное сочетание гастрономии, медицины и науки.

Интересно, что в состав многих блюд китайская кухня включает различные целебные растения и части животных, считающиеся афродизиаками. Самый распространенный пример – пряные и острые блюда провинции Сычуань или китайская водка, настоянная на змеях. При правильном приготовлении и соблюдении рецептуры китайская кухня может не только повысить настроение и укрепить мужскую силу, но и излечить от кашля, головной боли и других недомоганий. Не зря же в древнем Китае повар обычно был и лекарем, и фармацевтом.

Интересно и традиционное отношение китайцев к еде. Китайская кухня рассматривается жителями Китая как момент приобщения к дарам неба, поэтому каждый прием пищи в Китае – это полноценная трапеза. Именно поэтому китайская кухня исключает понятие «перекусить» из обихода. Китайская кухня – это изысканность и разнообразие. Парадный обед может состоять более чем из 40 блюд. Обычно гости рассаживаются за круглым столом, перед каждым ставиться чаша с рисом и палочки, а основные блюда размещаются на вращающемся центре стола, так что каждый может с комфортом отведать понравившееся блюдо, не беспокоя соседей.

Китайская кухня, как и многое в Китае – это ожившая традиция. Очень большое значение имеет порядок подачи блюд, сервировка стола, украшение

пищи. В начале трапезы принято пить зеленый чай. Затем следуют холодные закуски. Китайская кухня лишена понятия «основное блюдо», так как есть принято с удовольствием, понемногу отведывая от разных блюд. В заключение трапезы переходят к рису, а затем – бульон (или суп) и снова чай. Именно такой порядок китайская кухня признает самым благоприятным для организма.

Ресторан китайской кухни предоставляет населению услуги общественного питания, блюда приготовлены поварами из Китая, чем обеспечивается национальный колорит и дух приготовленной пищи. Виды продукции представлены в Приложении 1.

Средняя цена по категориям:

- Холодные закуски – 198,0357 руб.
- Супы – 143,2143 руб.
- Горячие закуски – 236,6667 руб.
- Горячие блюда – 212,7778 руб.

Стоимость среднего чека на посетителя без учета алкогольной продукции равна 790 рублей.

Ценовая политика достаточно неординарна в ресторанном бизнесе. Вот лишь некоторые особенности:

- Цена на каждую категорию блюд должна устанавливаться индивидуально, с использованием разных методов.
- Применение стандартного метода (Цена = Стоимость продуктов + Затраты на приготовление + Наценка) приводит к выводу: при установлении цены расчет затрат – это лишь первый шаг, необходимо учитывать и косвенные факторы.
- Стандартный метод предполагает равномерное распределение всех затрат между позициями меню, тогда как не все блюда одинаково

сложны в приготовлении – некоторые требуют больших трудовых затрат и высокой квалификации.

- Стандартный метод неизбежно приводит к недооценке позиций с низкой себестоимостью и переоценке позиций с высокой себестоимостью.
- Стандартный метод не учитывает того, что специалисты называют фактором ценового объема. Это означает, что на популярные позиции в меню (то есть блюда с быстрым оборотом) нет необходимости назначать такие же цены, как и на менее популярные. Но не стоит и повышать их, пользуясь популярностью блюд. Цена влияет на популярность, и если вы назначили на блюдо слишком высокую цену, то оно не будет продаваться.
- Факторы, которые дают возможность назначать более высокую цену: атмосфера (изысканная, утонченная), интерьер, категория клиентов, финансовые возможности клиентов, местоположение (центр города), цены конкурентов, дополнительные удобства (специальные курительные залы, удобная стоянка для автомобилей), специальная подача блюд, специальные предложения в меню и др.
- Маркетинговые приемы для повышения лояльности клиентов: комплимент от шефа, жевательная резинка, конфеты для детей, бесплатные журналы и газеты, карточка с рецептами фирменных блюд ресторана и др.
- Косвенными считаются факторы, которые не могут быть напрямую отнесены к какой-либо позиции в вашем меню, но которые оказывают влияние на посетителя и заставляют делать его выбор в вашу пользу
- Решение иметь цены, отличающиеся от среднерыночных, должно выглядеть мотивированным и оправданным в глазах посетителя.
- Среди психологических факторов, влияющих на восприятие ценовых решений выделяют следующие: неокругление цены, внутренний бухгалтер, соотносительное восприятие цены и фактор времени и места

- Человек легче расстается с деньгами, если относит свои расходы к социальным тратам или к категории развлечений
- Необходимо попытаться сместить расходы клиента в более выгодную для вас категорию или объединить две категории
- Чем больше клиент платит, тем критичнее он относится к качеству пищи и обслуживанию
- Искомая цена на ту или иную позицию в вашем меню лежит между самой высокой, которую может выдержать рынок, и самой низкой, которую можете выдержать вы, вернув затраты и получив прибыль.
- В ресторанном бизнесе скидки имеют смысл только тогда, когда поток посетителей не просто вырастает, а «взлетает до небес».
- Если все, что у вас есть, вы имеете только благодаря скидкам, то вы вряд ли долго удержитесь на рынке.
- Посетители, для которых цена – основной фактор в выборе заведения, по определению не могут быть вашими преданными клиентами.
- Никогда не вводите скидки, если вы работаете на грани рентабельности.
- По средней сумме счета вы можете лишь узнать, сколько посетители в действительности оставляют в вашем ресторане за завтраком, обедом и ужином, но вам не удастся выяснить, сколько они должны оставлять, чтобы вы могли выполнять дневной план.
- Средняя желаемая сумма счета должна определяться еще до составления меню.

Кол-во посад. мест	48	48	80	80	80
Посещаемость, %	70	77,5	85	92,5	100
Кол-во посетителей, день	33,6	37,2	68	74	80
Кол-во посетителей, год	3504	3879	7091	7717	8343
Изменение цены, %	-	10	10	10	10

Цена, руб.	790	869,0	955,9	1051,5	1156,6

Помещения для посетителей в кафе китайской кухни «Тань-Шань» спроектированы в соответствии с категорией предприятия, т.е. с учетом типа предприятия, его вместимости, избранных форм и методов обслуживания, контингента посетителей. Кафе китайской кухни предусматривает торговый зал на 90 человек, обслуживание осуществляется официантами. Расстояние между проходами в кафе китайской кухни приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Расстояние между проходами в кафе

Проходы	Расстояние м
Основной	1,2
Дополнительные:	
для распределения потоков посетителей	0,9
для подхода к отдельным местам	0,4

Входы в уборные для посетителей предусматриваются из вестибюля. В общедоступных предприятиях до 300 мест количество унитазов в уборных для посетителей принимается из расчета 1 унитаз на каждые 60 мест. Таким образом, в кафе установлено 2 унитаза- женский и мужской.

Здание предприятия питания спроектировано панельным, ширина несущих стен здания составляет 64см, а ширина внутренних стен составляет 30см. Площадь вестибюля – 45м². В вестибюле находится гардероб – 10м² и комната гигиены – 10м². Торговый зал кафе составляет 182м².

Предметно-пространственная организация помещений для посетителей в предприятиях общественного питания с самообслуживанием и кафе «Тань-Шань», совмещающих функции питания и отдыха включают различные, отличающиеся назначением, составом и группировкой мебели,

функциональные зоны. Это зоны входа, получения пищи и сервировки, приема пищи, отдыха. Различные зоны оснащаются специальной мебелью, отвечающей уровню комфорта предприятия.

В кафе организовано место для отдыха с мягкими диванчиками и журнальным столиком.

Основное значение в обеденном зале принадлежит зоне приема пищи. В кафе китайской кухни способ расстановкой мебели - параллельная, обеспечивающая рациональное использование площади обеденного зала, а также пристенная. Формы столов как круглые так и прямоугольные, которые рассчитаны на 6 посадочных мест. Имеются кабинки со столами и мягкими диванчиками на 4 посадочных мест. Организована пристенная барная стойка на 8 посадочных мест. В зале расположено 3 круглых стола, 6 прямоугольных и 7 кабинок с мягкими диванчиками.

Кафе китайской кухни «Тань-Шань» рассчитано на 89 посадочных мест. Режим работы с 11:00-23:00. Работает на сырье и полуфабрикатах. Форма обслуживания - официантами.

Дизайн интерьера предприятия питания - это красота. Приятные ощущения взывает все натуральное: кожа, шелк, камень, красивый гранит. Основной цвет сегодня- цвет красный люкс становится яркой основой для создания стильного дизайна интерьера китайского кафе. Роскошь избыточна и многолика. Безмерна власть люкса.

Интерьер кафе выполнен в традиционном китайском стиле (см. Приложение 4). Мягкий свет китайских фонарей, китайские свечи, свитки с традиционной китайской живописью на стенах, мягкие диваны у столиков. Все это в совокупности с негромкой мелодичной музыкой создает неповторимую атмосферу уюта и покоя. Цветовая семантика интерьера кафе соответствует общим принципам колористической символики китайской культуры. Три цвета – красный, желтый, сине-зеленый - являются в этой гамме доминирующими.

Заранее заказанные керамические люстры с китайскими иероглифами очень красивые и хорошо вписываются в интерьер кафе.

Великолепные фактурные штукатурки позволили создать ощущение старинных каменных стен. Гравировка скальных изображений нанесенных на геодезический рельеф помогают почувствовать «поднебесность» пространства. Скульптурное изображение китайских драконов «Севера и Юга», держащих хвостами кадуцей богатства неба и земли, изготовлено из пенопласта. С последующим покрытием гладкими шпаклевками и выкрашено в традиционный китайский красный цвет с золочением. Настенные росписи вспомогательных помещений раскрывают пространство, привнося в него воздух и приятную утонченность китайского традиционного гохуа.

В кафе предусмотрено несколько типов освещения. Общий свет верхний, для торжественных случаев и начала мероприятий. Дополнительные источники над каждым столиком, в темноте создают впечатление островков – фонариков. Маленьких домиков одной большой земли. И конечно свет ночи, свет дискотеки. Это краски не видимые при простом свете, но мерцающие при ультрафиолетовом освещении.

В интерьере кафе используется не только лепнина ручной работы, но и скульптурные формы. Скульптурное изображение драконов выполнено из пенопласта горячей резьбой с последующим покрытием специальными художественными закрепляющими мастиками. Интерьер облагорожен настенными росписями, скульптуры расписаны в китайском стиле. Основной композицией кафе является скульптура Хотея. Веселый Божок, обещающий богатство, привлекает посетителей. Скульптура выполнена из пенобетонных блоков, с росписью бронзой и позолотой.

Дизайн интерьера способствует прекрасному проведению времени за деловой встречей или в компании хороших друзей.

Таким образом, в данной главе была дана характеристика концепции дизайна кафе китайской кухни «Тань-Шань».

В данном разделе были рассмотрены планировочные решения помещений для посетителей и характеристика концепции дизайна кафе китайской кухни «Тань-Шань».

2.2 Особенности обслуживания **в ресторане китайской кухни** «Тань-Шань»

Ресторан ресторану рознь, особенно если речь идет о ресторанах китайской кухни и об уровне обслуживания в них. В Китае есть один общепризнанный и бессменный правитель — Еда! Поглощение пищи здесь возведено в ранг священного ритуала. На каждом шагу в Поднебесной или ресторан, или закусочная, или незамысловатая тележка, на которой творятся чудеса «уличной кухни».

Особенности обслуживания в ресторанах Китая с успехом переносятся и на российский рынок общепита. Рассмотрим как обстоит дело с обслуживанием в **в ресторане китайской кухни** «Тань-Шань».

На входе в ресторан вас встретит хостес или официант и, осведомившись, сколько ожидается человек, предложит место за столиком. В больших ресторанах столы, как правило, большие, с крутящейся столешницей и рассчитаны приблизительно на восемь гостей. Удобство крутящейся столешницы вы по-настоящему оцените, если отправитесь в ресторан большой компанией и закажете (по китайской традиции) общие блюда на всех.

Столовые приборы обернуты в индивидуальную упаковку. Такая подача столовых приборов объясняется тем, что в ресторане сами тарелки не моют, а отдают этот процесс на аутсорсинг — фирмам, специализирующимся на мытье посуды. В результате посуда действительно чистая.

В Китае существует такая традиция, что освободив посуду от пленки, большинство гостей ресторана, отправляет последнюю на пол. Кстати, также

они поступают и с салфетками, и костями, и прочим мусором. Китайцы убеждены, что мусору на столе (рядом с едой) не место. Однако, **в ресторане китайской кухни** «Тань-Шань» эта традиция не практикуется.

Салфетки и палочки в ресторане подают, обернутыми в корпоративную упаковку. Оставшиеся салфетки гость может забрать с собой, а упаковка будет служить вместо визитки.

Если гость не умеет пользоваться палочками, то, конечно же, можно попросить подать вам европейские приборы. Обратите внимание, что китайцы руками ничего не едят, даже курицу и рыбу. Они ловко расправляются палочками с любой едой: большинство блюд представляет собой мелко нарезанные кусочки мяса или овощей.

Меню. В **ресторане китайской кухни** «Тань-Шань» меню это заламинированная карточка, на которой перечислены названия блюд, цены. Вся информация продублирована на китайском, русском английском языках. Такое меню ориентировано на иностранных гостей.

Выбрав понравившееся блюдо, можно предупредить официанта: «Я не хочу остро». Скорость приготовления и сама церемония подачи блюда будет зависеть от специфики ресторана. Может быть, блюдо будет на горелке или же вам вообще придется его готовить самому (если речь идет о знаменитом китайском самоваре).

В ресторане китайской кухни «Тань-Шань», как и в большинстве заведений Китая действует принцип «да, мы можем»: если клиент хочет блюдо, а ингредиентов нет в наличии, то, скорее всего, младшего официанта отправят за ними в ближайший магазин.

Еще одной особенностью ресторана является то, что чай подают бесплатно. Однако, если вы хотите действительно хороший чай, то придется оплатить его по установленной цене.

В ресторане практикуется, что помимо официантов работают девушки-промоутеры пива, которые предлагают клиентам отведать их продукт. А

чтобы ожидание свободного столика было не столь томительным гостям предлагают бесплатные снеки. Чаще жареный арахис.

Среди особенностей в оформлении ресторана можно выделить алтарь, на котором помимо небольшой статуи бога лежат подношения: различные фрукты, мясо.

Закончив трапезу, подзовите официанта. Помните, что чаевые в Китае не приняты, но вот улыбку в качестве благодарности никто не отменял. Вы можете попросить официанта положить еду с собой.

Практикуется в ресторане следующая традиция. После того, как произведен расчет, клиент на стойке ресепшена (она же касса) может получить подарок: бутылку газированной воды, кружку или прочую приятную мелочь. Иногда вместо подарка предлагают поучаствовать в лотерее, где лотерейным билетом служит ваш чек. Приз — небольшой денежный бонус.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Алькаев Э.Н. Кулинария для всех. - Нижний новгород: «ССМ», 2004.

2. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. - Харьков: Прапор,1993.

3. Метель С. Н. Меню иностранного гостя. – М.: Экономика, 2002.

4. Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. - М.:Высшая школа,1991.

5. Титюнник А.И., Новожженов Ю.М. Советская национальная и зарубежная куня. - М.: Высшая школа,1977.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.



Рисунок – организация внутреннего пространства



Рисунок – подача блюд в ресторане китайской кухни

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.



Рисунок – меню в ресторане китайской кухни