СОДЕРЖАНИЕ

Введение
Глава 1 Теоретическая часть
1.1 История происхождения
1.2 Пищевая ценность и назначение
1.3 Классификация, ассортимент и технология приготовления холодных десертов
1.4 Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для изготовления холодных десертов.
1.5 Условия и режимы хранения сырья
1.6 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.
1.7 Современные методы и кулинарные приемы используемые при приготовлении сложных холодных десертов. Презентация, подача блюд.
1.8 Требования к качеству и условия хранения холодных десертов
Глава 2 Практическая часть
2.1 Характеристика предприятия
2.2 Организация работы холодного цеха предприятия
2.3 Ассортимент холодных десертов на предприятии
2.4 Рецептура и технологический процесс приготовления фирменного блюда
2.5 Мероприятия по расширению ассортимента холодных десертов
Заключение
Список использованных источников
Приложения

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время сфера общественного питания в нашей стране представляет собой крупную организационно-хозяйственную систему. Дальнейшее ее развитие является важной задачей, с решением которой связано удовлетворение потребностей населения.

Кроме того, сфера общественного питания играет возрастающую роль в жизни современного каждого человека. Это обеспечивается прежде всего изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции общественного питания и сырья, распознавание многих производственных процессов. Общественное питание является одной из важнейших социальных и экономических составляющих уровня развития человечества.

Главное значение предприятий общественного питания состоит в том, что они удовлетворяют первичную потребность человека - потребность в пище, и имеют возможность влиять на рациональное потребление пищи, на структуру полноценного и благоприятного питания человека. Значение общественного питания состоит также в том, что на предприятиях общественного питания рационально расходуются продукты питания и используемое сырье. Самыми основными направлениями развития общественного питания являются: расширение ассортимента и улучшение качества производимой продукции предприятиями общественного питания (первых и вторых блюд, закусок, полуфабрикатов, кондитерских изделий; напитков, мороженого, выпечки хлеба и другой продукции).

Общественное питание включает в себя все организационные формы питания, их главная задача заключается в восстановление и поддержание здоровья людей на среднем уровне. Основное назначение общественного питания - оказание услуг населению по месту работы, учебы и в других условиях. Целью общественного питания является наиболее полное удовлетворение потребностей населения.

Объектом моей работы являются сладкие, холодные десерты. Предметом исследования является разработка ассортимента и исследование физико-химических процессов, происходящих при приготовлении сладких блюд.

Целью работы является расширение ассортимента холодных десертов с использованием современных технологий, оборудования и совершенствованием организации работы предприятия.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить следующие задачи:

-ознакомление с ассортиментом сладких холодных десертов;

-изучение основных правил приготовления сладких блюд;

-составление технико-технологических карт сладких блюд;

-рассмотрение содержания понятия «контроль качества готовой кулинарной продукции» и его основных категорий: видов, форма и т.д.

Структура работы состоит из введения, основной части из 2 глав, заключения, списка используемой литературы и приложений.

ГЛАВА 1 ТЕОРИТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 История происхождения

Десерт – это более широкое понятие, происходящее от древне-французского desservir (убирать со стола). Десертом может быть все, что возможно подать после основного блюда: сыр, орехи, фрукты, соки, ягоды. К традиционным десертам относят: торты, печенье, пироги, пирожные, конфеты, мороженое, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей разных национальных кухонь.

Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были преимущественно у богатых людей, на столе простых людей сладости появлялись только по праздникам. Отсюда и начали уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

Первыми общедоступными десертами являлись сладкие фрукты и мёд. Большое количество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые со временем были заменены сахаром. Сладости которые мы употребляем сегодня, далеки от оригинальных блюд по вкусу, содержанию витаминов и питательных компонентов. Большинство современных десертов – богаты глюкозой. Они прекрасно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение.

Термин вошел во все европейские языки с 16 века. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в 18 веке в связи с появлением понятия «закуски». Различать заедки от закусок стало затруднительно, потому с середины 18 века слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени стали использовать только слово «десерт». Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках – английском и немецком, где слово «послестолье»– заменяется более точным кулинарным понятием «десерт». Смысл десерта – не добавить сытости а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести.

Холодные десерты не ограничиваются молочным мороженым. На востоке большую популярность имеют холодные напитки: сладкий щербет (из нежирного

молока, сока и сладких фруктов) и сорбет (фруктовое пюре без добавления молочных продуктов). В итальянской кухне существует десерт из нежирного молока и яиц (джелато). Малазийское блюдо «айс касанг» готовится из сиропа, льда, красных бобов и сгущенного молока.

1.2 Пищевая ценность и назначение

Холодные сладкие блюда не только вкусны, но и питательны. Большинство блюд содержит большое количество сахаров. В состав многих холодных десертов входит сырье которое имеет высокую калорийность. Однако роль десертных блюд определяется не их калорийностью, а вкусовыми и полезными свойствами. Блюда в состав которых входят плоды и ягоды имеют большую ценность и большое значение в питании, в низ содержатся легко усваиваемые- глюкоза и фруктоза поэтому их необходимо включать в первую очередь в рацион детей, и взрослого человека. Кроме того, в них имеются фруктовые кислоты (яблочная, лимонная, винная), витамины и ферменты, соединения железа. Глюкозой и фруктозой - богаты виноград, яблоки, вишни, сливы, абрикосы, персики и др. Плоды и ягоды являются одним из ценнейших источников минеральных веществ (калия, натрия, кальция, железа, фосфора, хлора, магния и др.). Важными элементами для питания являются кальций и железо. Кальций содержится в некоторых плодах, особенно в ягодах - землянике, малине. Железом наиболее богаты лесная земляника, черника и виноград. Калия больше всего содержится в косточковых плодах, а магния - в ежевике, малине, землянике. Также плоды и ягоды – содержат витамины А, В1, С, Р. Плоды шиповника, незрелый грецкий орех, черная смородина, лимон, апельсин богаты витамином С. Плоды рябины, абрикоса, богаты провитамином А --каротином. Витамины группы В содержатся в апельсинах, яблоках и грушах. В лимонах, грейпфрутах, черной смородине имеется витамин Р. Помимо указанных ценных питательных веществ, в плодах содержится ещё некоторое количество клетчатки, которая практически не усваивается нашим организмом, но играет важную роль в работе кишечника. Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты пектиновыми веществами. Пектиновые вещества предотвращают гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ. Соединяя пектин с кислотой получается желе. Благодаря этому, плоды и ягоды, содержащие пектин, наиболее подходят для

изготовления некоторых холодных сладких десертов, например самбуков. Десерты на основе молока и молочных продуктов тоже обладают высокой пищевой ценностью. В состав молока входит более 100 компонентов, основными из которых являются полноценные белки, жиры, молочный сахар (лактоза), минеральные вещества (кальций, калий, магний, железо, йод и др.), витамины (В С, РР), ферменты и др. Кисломолочные продукты очень полезны их также используемые для приготовления холодных десертов. По сравнению с молоком, кисломолочные продукты содержат больше витаминов, лучше усваиваются, так как белки в них находятся в свернувшемся состоянии.

Мёд лечит заболевания печени, почек, лёгких, органов пищеварения и верхних дыхательных путей, благотворно действует на кровеносную и нервную системы, улучшает деятельность сердечных мышц. В состав этого продукта входит более 70 важных веществ для организма человека. Мёд содержит органические кислоты, белки, минеральные вещества, ароматические и красящие вещества, витамины, ферменты. В состав многих холодных сладких блюд входят и орехи (арахис, миндаль, грецкий орех) имеющие большое значение для организма человека. Во всех орехах содержится большое количество витаминов и микроэлементов (калия, марганца, фосфора, серы, меди, цинка, йода и т.д.). Холодные десерты – это источники витаминов, органических кислот, минеральных веществ и ферментов. Поэтому употребление их в пищу положительно влияет на организм человека.

1.3 Классификация, ассортимент и технология приготовления холодных десертов

Десерт – это блюдо, завершающее трапезу. И даже если эта трапеза была обычной, хороший и вкусный десерт сделает ее запоминающейся благодаря приятному сладкому послевкусию. Поэтому рекомендуется уделять десерту ничуть не меньше внимания, чем всем остальным блюдам в вашем меню. Десерты могут быть разными по консистенции, компонентам, вкусу, размеру порций.

1.Классификация сладких блюд.

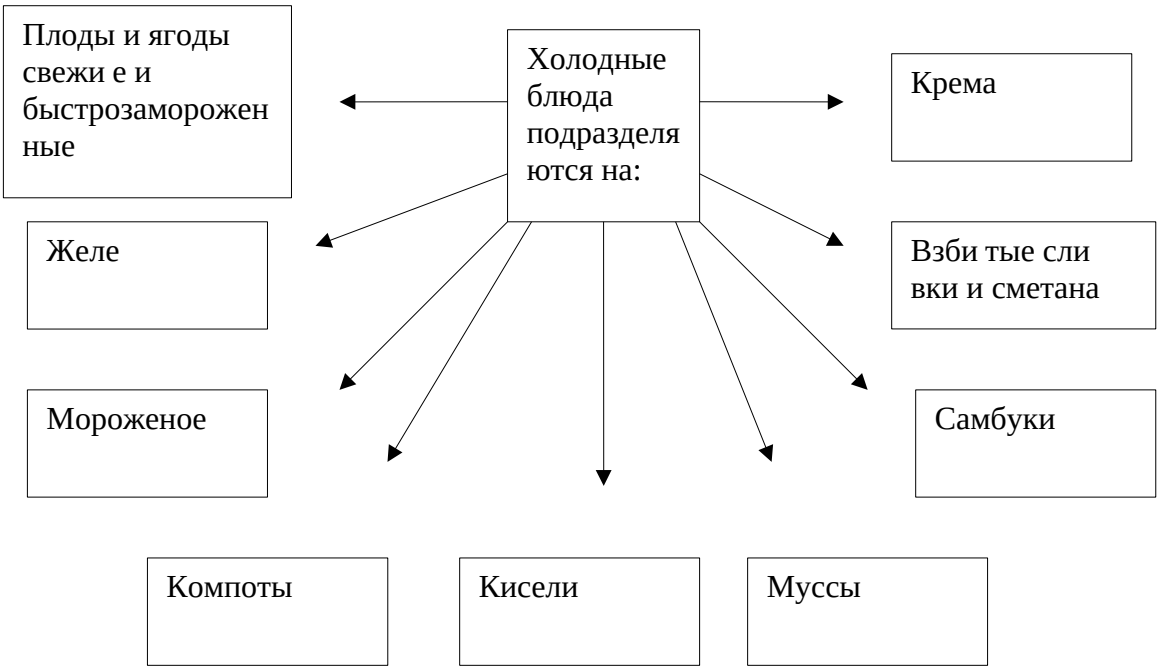
Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, желе, муссы, самбуки, кисели, крема, суфле, пудинги, каша гурьевская, гренки и др.

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

• холодные (температура подачи должна быть 12-15^{0}С);

• горячие (температура подачи должна быть 70-75^{0}С).

Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:



---

2. Технология при готовления холодных десертов.

Выбор фруктов и состоящих компонентов зависит от сочетания вкуса и личных пристрастий повара. Нарезать фрукты заранее не рекомендуется. Для лучшего сохранения вкуса в одно блюдо не следует включать более 4-5 видов фруктов. Тем не менее нарезанные фрукты можно сбрызнуть соком лимона или добавить щепотку соли для более полного выявления вкуса. Некоторые салаты заправляют фруктовым сиропом или медом. При подачи, для украшения можно использовать кусочки льда или замороженные шарики из йогурта.

Для ароматизации часто используют пряности такие как кардамон (добавляют в сироп или посыпают фрукты). К ягодам и бананам хорошо подходит ваниль. Из цитрусовых салатов хорошо подходят - палочки корицы, гвоздика. Дополнительный аромат сиропу для заправки салатов придает смесь из мяты, лаврового листа, лимоной вербены и лаванды.

При готовление компотов.

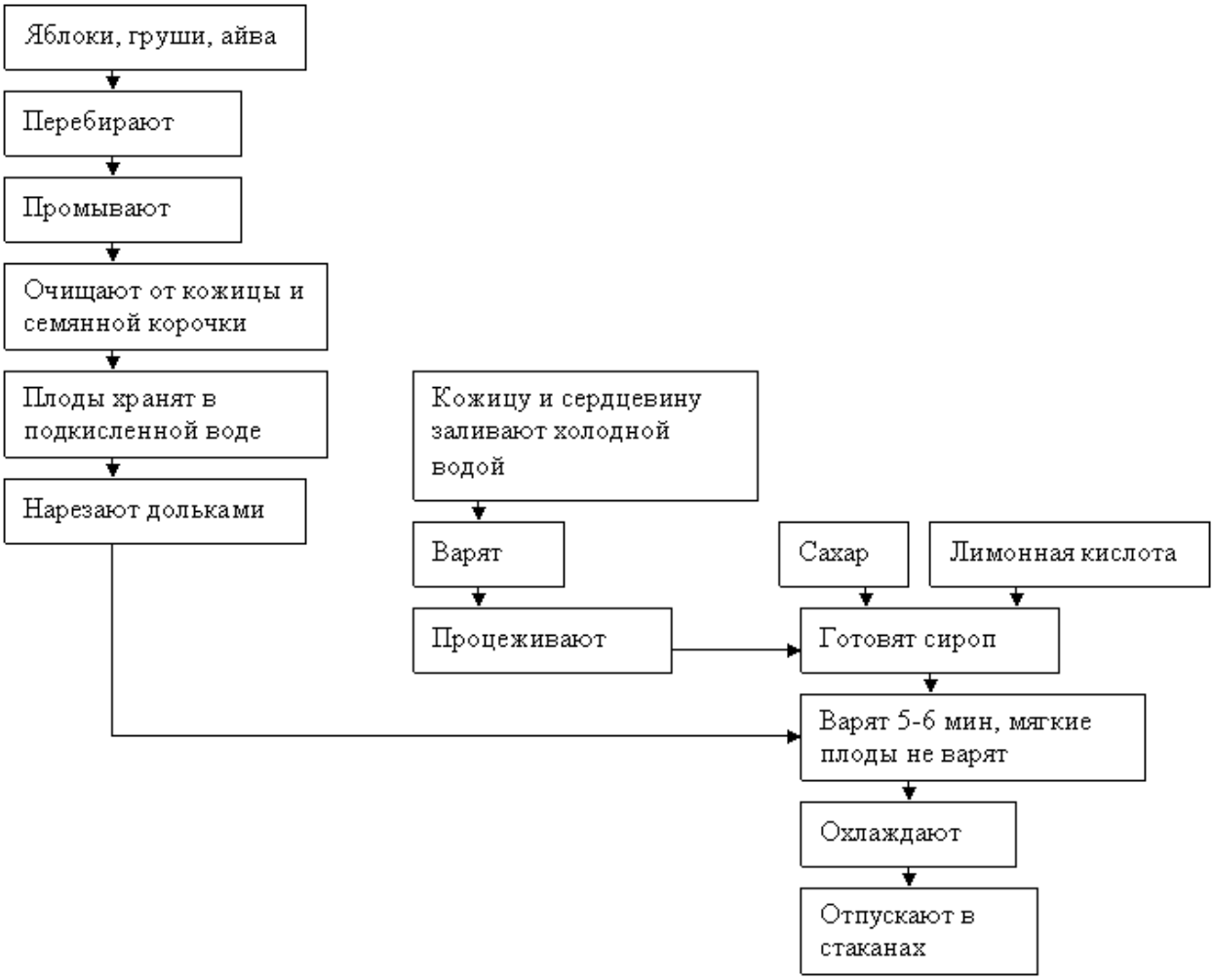
Компоты готовят из свежих, сушенных, консервированных, замороженных плодов и ягод.

Правила при готовления компотов:

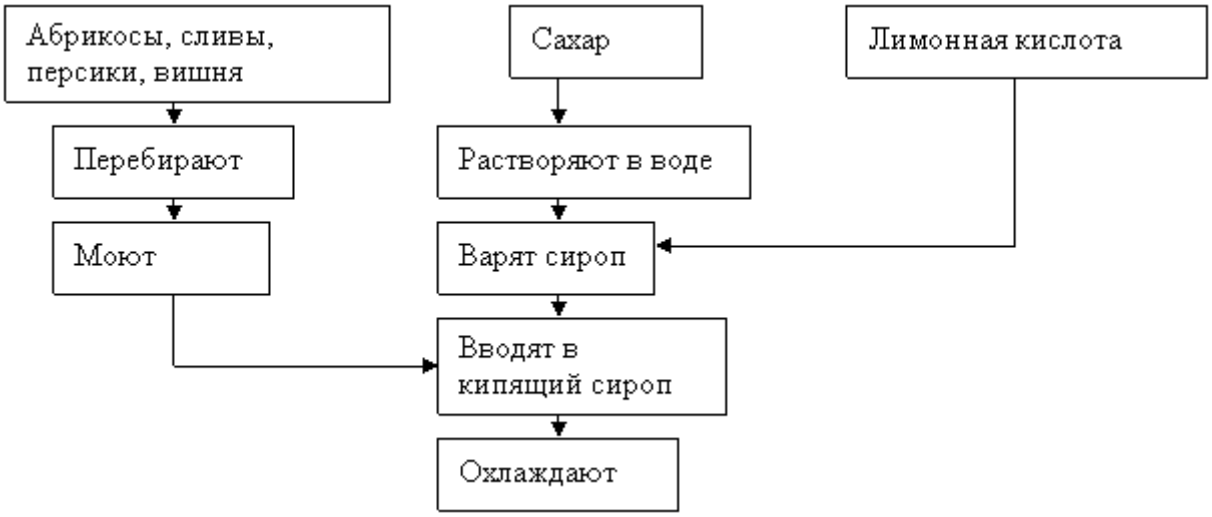
1. При варке компотов 50 % сахара растворяется и переходит в отвар.

2. Если плоды и ягоды кислые, то ча сть са хара гидрализуется, при этом обра зуется фрук тоза и глюкоза, к оторая сла ще сахарозы. Эти м и объясняется и зменение вкуса.
3. Ги дролиз при ва рке к омпотов из сухофрук тов почти не происходит, так как к ислотность низка, поэтому доба вляют ли монную к ислоту (1 г на 1 кг компота)
4. Темпера тура пода чи = 12-15 0С. Пода ют в стаканах, вазочках, к реманках и т. Д

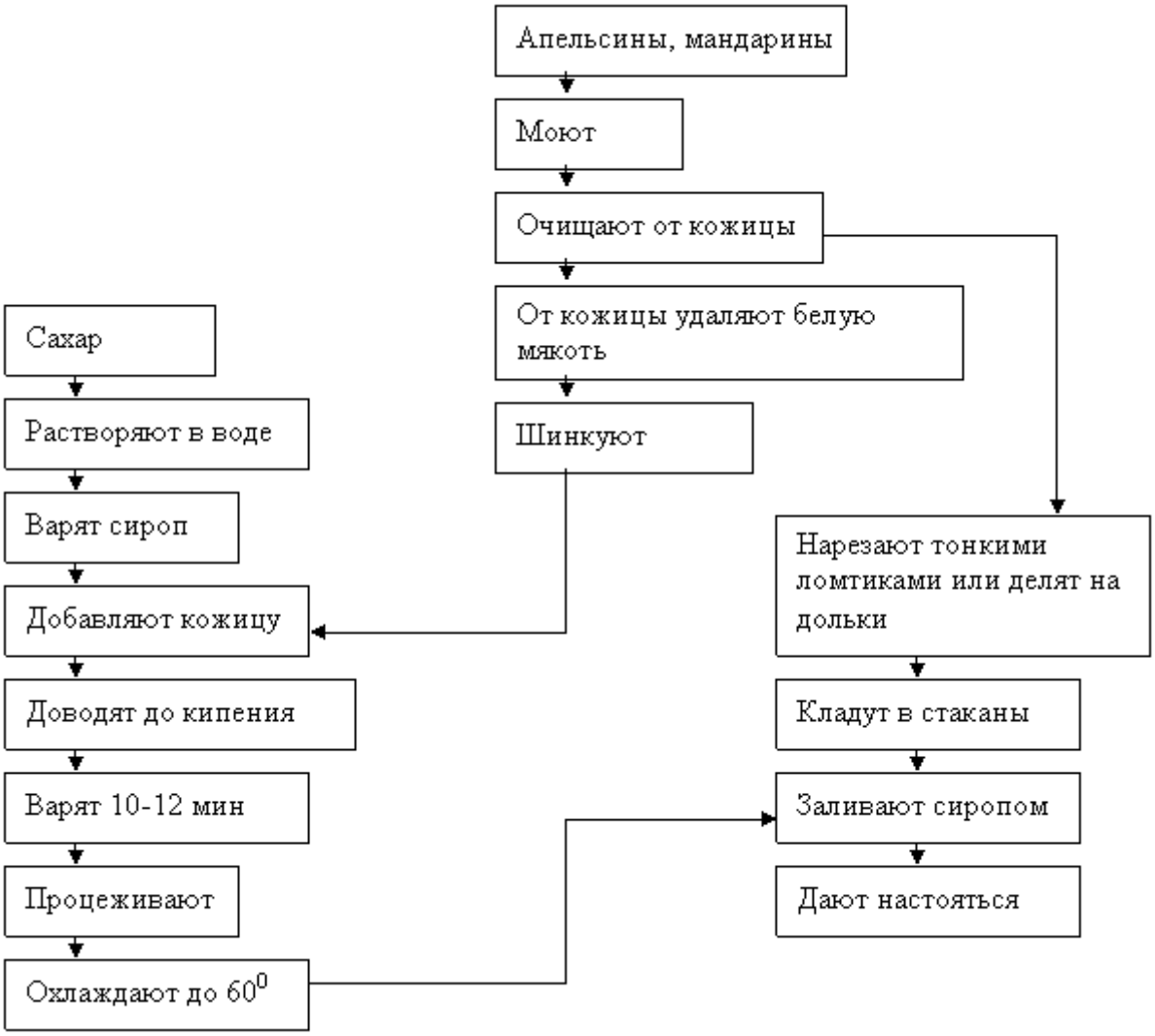
Ри сунок 1 - Компот из яблок, груш или айвы



Ри сунок 2 - Компот из абрикосов, сливы, персиков, вишни, черной смородины



Ри сунок 3 - Компот из апельсинов, мандаринов



Та блица 1 - Конси стенция киселей

Ки сели ра зных консистенций	Коли чество к рахмала на 1 кг киселя	Использова ние киселей	Посуда для отпуска
Жидкие	20-40	Как подли вка	Соусник
Средней густоты	35-50	Как напиток	Вазочки, стаканы
Густые	60-80	Как жели рованное блюдо	Десертные тарелки

Желе готовят из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. Желе - предста вляет собой прозра чную (к роме молочного) студнеобра зную массу. Форма соответствует той посуде, в к оторой она была приготовлена. Плотность его за висит от темпера тур и к оличества жели рующего вещества. Подра зделяются на: :

- одноцветные

-желе с наполнителями

- моза ичные (ра зноцветные желе нарезают, смеши вают и за ливают прозра чным желе)

-многослойные

-желе, за литое в к орзинку из к ожицы апельсина, грейпфрута, арбуза

-мра морное желе.

Технологи ческий процесс при готовления желе:

1. подготовк а жели рующего продукта;
2. при готовление сиропа;
3. ра створение жели рующего продук та в сиропе;
4. охла ждение желе до 200 и ра зливание в формы;
5. за стывание желе при темпера туре 2-80С;
6. подготовк а к подаче.

Си ропы готовят аналогично, как и для киселей.

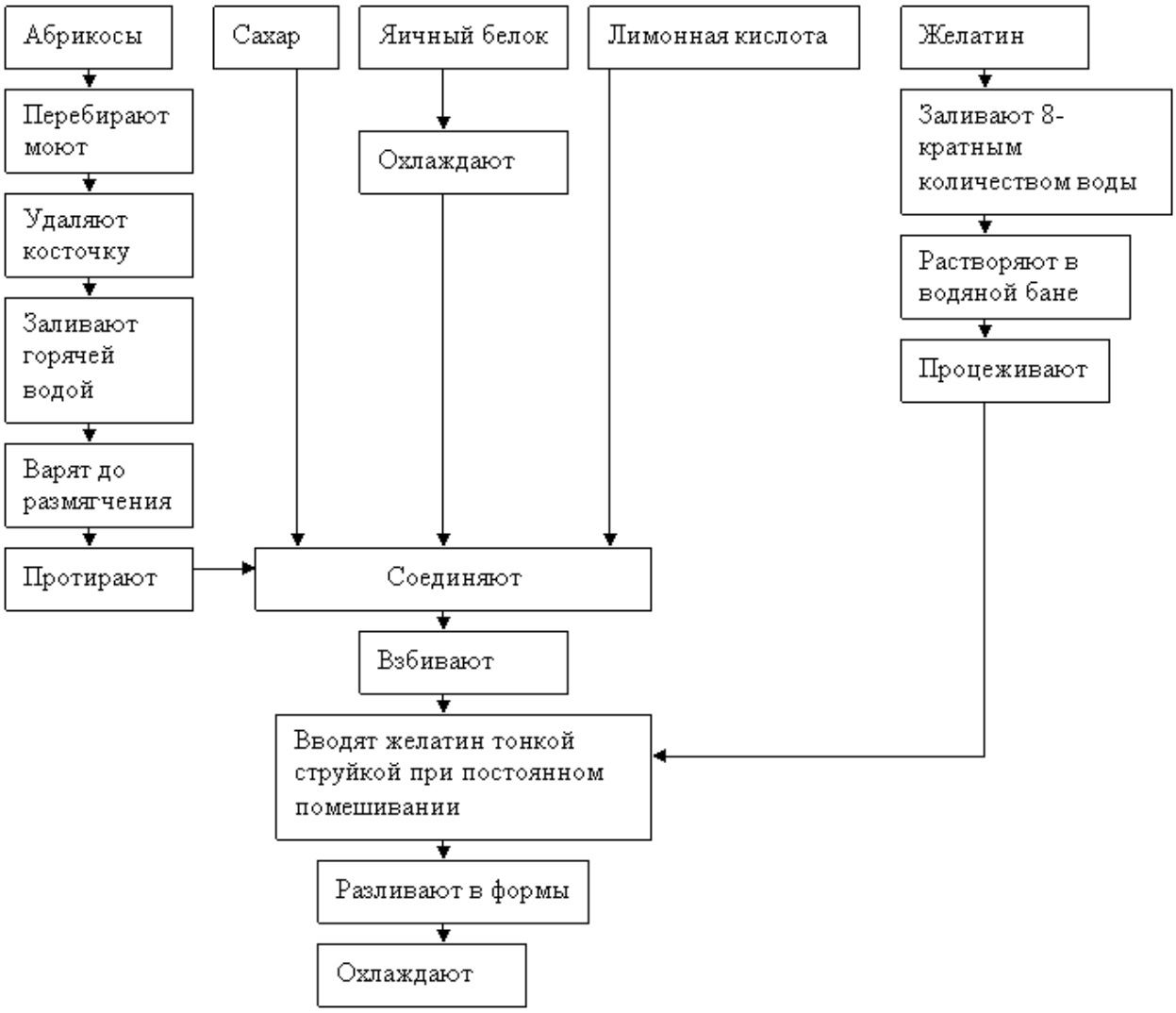
Мусс – это взби тое желе. Но муссы можно готови ть с ма нной крупой. При пода че поли вают сла дким соусом или фруктово-ягодными сиропами.

Рисунок 4 - Мусс яблочный


Яблоки
Перебирают, моют
Удаляют семенные гнезда
Разрезают
Варят
Отвар процеживают
Яблоки протирают
Смешивают
Незастывшая масса для желе
Охлаждается до 35⁰
Взбивается до увеличения в объеме 4-5 раз
Разливается в формы
Охлаждается
Перед отпуском опускается на 6-7 сек в горячую воду
Сахар
Лимонная кислота
Манная крупа
Просеивают
Доводят до кипения
Вводят манную крупу
Варят, помешивая 15-20 мин
Охлаждают до 40⁰С
Взбивают до густой пенообразной массы
Разливают в формы
Охлаждают
Отпускают с сиропом, сладким соусом, натуральным соком

Самбук- это мусс, приготовленный из фруктового пюре, смешанный сахаром и яичными белками, взбитый до увеличения в 2-3 раза. Подготовленный желатин струйкой вливается в массу, разливается в нужные формы и охлаждается при определенной температуре. Пектин фруктов и есть желирующее вещество для самбуков, и закладку желатина уменьшают до концентрации 1,5 %. Отпускают самбуки с ягодными сиропами или сладкими соусами.

Рисунок 5 - Самбук абрикосовый



Кремы –которое готовят в основном из взбитых сливок 33%-ной жирности и выше или сметаны, яично-молочной сладкой смеси, фруктово-ягодного пюре, сахара, желатина, вкусовых и ароматических веществ.

1.4 Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для изготовления холодных десертов.

Для приготовления холодных сладких десертов используют большое разнообразие сырья и продуктов. Все продукты входящие в состав, подвергаются тепловой обработки.
Основным сырьем является: сахар, жиры, молоко и яйца, фрукты, ягоды. К вспомогательному сырью относятся: орехи, разрыхлители, ароматизаторы, другие вкусовые и красящие вещества, студнеобразователи и другое.

Рисунок 6 - Основное сырье

Рисунок 7 - Вспомогательное сырье

Плоды и ягоды делят на следующие группы:
1)семечковые - яблоки, груши, айва и т.д.;

2)косточковые - вишня, черешня, слива, абрикосы, персики;
3)субтропические и тропические плоды - цитрусовые, гранаты, инжир, хурма, бананы и др;
4)ягоды - виноград, земляника, клубника, малина и т.д.
Семечковые плоды состоят из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнёздная камера с семенами.
Яблоки перебирают, очищают и промывают. Удаляют сердцевину и семена, кроме кожуры. Очищенные и измельчённые яблоки до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели. Для приготовления некоторых холодных сладких блюд свежие яблоки предварительно варят.
Груши хуже переносят перевозку и хранение - они значительно нежнее яблок. Используют их в основном в свежем виде. Предварительная обработка такая же, как и у яблок.
Плоды айвы имеют форму как у яблока или как у груши, крупные. Мякоть плотная, мелкозернистая, терпкая, с тонким, приятным ароматом. Используют в варёном виде, готовят желе, компоты и т.д. Обрабатывают также.
Виноград представляет собой одиночные плоды с сочной мякотью, внутри которой располагаются семена. Предварительно перебирают и промывают. В зависимости от назначения, разрезают пополам и специальным маленьким ножом удаляют косточку.
Малина - ягода, которая состоит из сросшихся между собой плодиков, растущих на одной плодоножке. Малину перебирают, промывают. Используют в свежем виде для приготовления разнообразных холодных сладких десертов.
Земляника садовая представляет собой ягоду, которая имеет разросшееся плодоножки с мелкими семенами на поверхности. В быту землянику садовую называют клубникой. Обрабатывают также, как и малину.
Ягоды клубники имеют удлинённо-коническую форму, неравномерную окраску, сильно выраженный аромат.
К плодовым овощам, относят арбузы и дыни.
Арбузы являются разновидностью тыквенных овощей. Зрелость арбузов определяется по высохшей плодоножке, блестящей поверхности и чистому звуку при постукивании.
Сахар представляет собой белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свёклы.
Сахар-песок в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой. Сахарные сиропы должны быть бесцветными и прозрачными. Сиропы перед использованием процеживают с помощью сита.

Сахарная пудра применяется при изготовлении кремов, посыпки некоторых холодных десертов. Перед употреблением пудра просеивается через сито. При отсутствии сахарной пудры её приготовляют из сахарного песка путём измельчения. На предприятиях общественного питания используют рафинадную пудру, приготовленную из сахара-рафинада.

Молоко состоит из воды и сухих веществ, или сухого остатка, в состав которого входят молочный жир, белки, молочный сахар и другие вещества. Это ценный питательный продукт, который имеет приятный вкус.

Молоко цельное должно быть белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних привкусов и запахов. Используют для приготовления кремов, мороженого, желе и других различных холодных десертов.

Сметану вырабатывают из пастеризованных сливок путём сквашивания молочно-кислыми бактериями. Как и сливки её используют во взбитом состоянии. Для этого применяют сметану 36%-ной жирности и температуре 4-7°С.

Взбитые сливки и сметана хранению не подлежат, так как при этом их объём уменьшается.

Творог вырабатывают из сырого пастеризованного молока - цельного или обезжиренного - путём сквашивания молочно-кислыми бактериями. Перед приготовлением десерта творог следует тщательно протереть через сито или на протирочных машинах. При длительном хранении его замораживают. При дефростации быстрозамороженного творога его структура и консистенция восстанавливаются.

Яйца - это один из самых полноценных продуктов питания, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества.

Для приготовления кремов яйца следует провариварить с молоком и сахаром на водяной бане при температуре 80°С, до загустения.

Белок яйца является хорошим пенообразователем, удерживает сахар, поэтому его применяют при производстве самбуков и других холодных сладких блюд. Объём белка при взбивании увеличивается в 7 раз, при добавлении сахара объём снижается в 1,5 раза. Взбитые белки придают готовым блюдам лёгкую пышную консистенцию и нежный вкус. Недостаточно взбитые белки плохо сохраняют форму и при соединении с другими продуктами объём их быстро уменьшается.

Перед взбиванием белки тщательно отделяют от желтков. При этом надо следить за тем, чтобы плотная часть белка, расположенная у самого желтка, полностью отделилась, так как именно она способствует образованию наиболее пышной и

устойчивой пены. Образованию устойчивой пены способствует добавление небольшого количества лимонной кислоты. Белки следует взбивать охлаждёнными во взбивальных машинах или вручную.

Перед использованием загрязнённые яйца моют в сетчатых вёдрах тёплой водой. Сильно загрязнённые яйца обмывают мягкой щёткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 минут, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течение 5 минут в проточной воде..

Мёд натуральный – это продукт переработанный из цветочного нектара. Представляет собой густую консистенцию, не имеющую посторонних вкуса и запаха. При длительном хранении мёд происходит кристализация. Выкристаллизовавшийся мёд перед использованием растворяют и доводят до первоначального состояния на водяной бане при температуре 50-60°С.

Для приготовлении сладких десертов используют различные желирующие вещества: желатин, крахмал картофельный, модифицированные крахмалы, агар и др..

Первичная обработка фруктов и ягод состоит из следующих операций: сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка. При сортировке и калибровке фрукты перебирают, удаляя посторонние примеси, загнившие и побитые фрукты, распределяют по размерам и качеству.

Моют в машинах или вручную для удаления с них остатков земли и песка. Особенно тщательно моют те фрукты и ягоды, которые в дальнейшем не будут подвергаться тепловой обработке.

Очищают овощи и фрукты в овощеочистительных машинах или вручную для удаления несъедобной части.

Иногда плоды нужно зачистить от кожуры, косточек и семенных камер. Чтобы очищенные плоды не темнели, их погружают в холодную подкисленную воду. Важным гигиеническим требованием, предъявляемым ко всем видам тепловой обработки, является максимальная сохранность пищевой ценности продуктов, что обеспечивается соблюдением необходимого режима тепловой обработки. Превышение установленных температур или продолжительности тепловой обработки продуктов отрицательно сказывается на их пищевой ценности. Тепловую обработку продуктов проводят либо одним способом (например, только варку), либо несколькими способами в различных комбинациях. В ходе тепловой обработки придают продуктам определенные технологические свойства, а также органолептические достоинства (например, картофель перед тушением обжаривают).

1.5 Условия и режимы хранения сырья.

Правильное хранение пищевых продуктов обеспечивает сохранение их пищевой и биологической ценности, предохраняет от порчи, а также имеет большое значение в профилактике пищевых отравлений бактериальной природы. Микроорганизмы, вызывающие эти отравления, могут обильно размножаться в продуктах при хранении их при комнатных температурах; при этом некоторое время пищевые продукты и готовые блюда, зараженные микроорганизмами и продуктами их жизнедеятельности (токсинами), не изменяют внешнего вида и вкусовых качеств, производя, т. о., впечатление доброкачественных и вполне пригодных для употребления. Меры по предупреждению размножения микроорганизмов в пищевых продуктах сводятся к хранению их в холодильнике, реализации в рекомендованные сроки и соблюдению санитарно-гигиенических требований в отношении мест хранения. Холод препятствует жизнедеятельности микроорганизмов, а быстрая реализация уменьшает возможность обильного накопления микроорганизмов и их токсинов. Условия и сроки хранение пищевых продуктов зависят от вида продукта и способа его обработки Яйца куриные .
Согласно ГОСТу срок годности яиц куриных пищевых столовых составляет 25 суток со дня сортировки при условии хранения при температуре от 0 до +20°С . Яйца, которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от -2 до 0°С хранятся не более 90 суток при влажности воздуха 85-88%. Срок реализации куриных яиц не изменяется в зависимости от времени года. Как утверждают специалисты, если яйцо хранили не более 9 дней после того, как его снесла курица, можно без опасения готовить яичницу, яйцо «в мешочек», всмятку. Если дольше, то их стоит использовать только сваренными вкрутую

Нельзя яйца перед хранением мыть. Не рекомендуется также хранить яйца вблизи с остро-пахнущими продуктами, так как они очень быстро впитывают в себя посторонние запахи.
Молочные продукты лучше хранить в холодильнике. Свежее молоко в любой таре -- не более 36 час, кипяченое молоко -- до 3 суток, молочнокислые продукты (кефир, простоквашу, ацидофилин) до 36 час, сметану -- до 3 суток, творог и творожные сырки -- 36 час, сладкие сливочные сыры в полимерной упаковке -- до 48 час. Сливочное масло в холодильнике при температуре выше 0° сохраняется до 10 суток, в

морозильной камере -- более длительное время, сыры -- до 15 суток.
Сметана называют скоропортищим продуктом, так как она довольно привередлива к условиям хранения. Рекомендуем хранить ее по возможности в холодном месте, где температура колеблется от -2 до +8 °С. Не стоит ставить ее в морозильную камеру, так как там температура значительно ниже рекомендуемой, в связи с этим продукт может потерять свои полезные свойства. Хранить сметану нужно в стеклянной посуде, ни в коем случае не в металлической посуде или целлофановом пакете, они не отвечают требованиям хранения этого нужного продукта. И последнее - срок хранения не должен превышать 5 дней, причем есть определенная зависимость: чем выше температура, тем меньше этот срок. Сметану надо держать в месте, защищенном от света и пыли.
Сливочное масло -- это скоропортящийся продукт. Хранить его следует при температуре 10-12 °С, в темном месте. Срок хранения сливочного масла с наполнителями несколько меньше обычного и колеблется, в зависимости от условий, от 10-20 до 90 дней. В зависимости от неправильных условий хранения масло портится, приобретая неприятный сальный привкус, горечь; при этом часто изменяется цвет масла. При не долгом хранении масла, достаточно снять его верхний слой, который в первую очередь подвергался порче. Масло с признаками порчи непригодно для употребления в пищу; его следует перетопить и использовать для кулинарной обработки продуктов. При перетапливании добавляют соль.
Молоко сгущенное с сахаром и без сахара следует хранить при температуре О--10°С и относительной влажности воздуха не выше 85%, для нежирного молока -- не выше 75%. При этих условиях срок хранения для сгущенного цельного молока в герметичной таре не более 12 месяцев , а в негерметичной таре -- не более 8 месяцев со дня выработки.
Творог следует хранить в холодильнике в эмалированной посуде. Можно также хранить его при температуре не выше +8°С около трёх суток. Если творог не совсем свежий, то его необходимо подвергать его тепловой обработке - например, готовить запеканки или сырники.
Фрукты и ягоды в домашних условиях при комнатной температуре быстро портятся. Обычно через 12-24 часа начинают закисать ягоды, особенно быстро клубника, земляника и малина. Зрелые яблоки, апельсины при комнатной температуре при отсутствии повреждений сохраняются 2--3 суток. Вымытые фрукты загнивают через 6--12 часа.
Длительно хранить овощи и фрукты в городских условиях можно только в холодильнике при температуре 0--2° тепла.

Для хранения в холодильнике отбирают овощи и фрукты хорошего качества, без повреждений поверхности, не вялые, не подмороженные. Они должны быть чистыми (но не мытыми) и находиться в посуде с крышкой или в целлофановом пакете. Срок хранения в холодильнике для большинства овощей и фруктов не установлен, но при этом их надо регулярно проверять: при появлении участков размягчения, пятен на кожуре и других ранних признаков порчи хранить их дольше не рекомендуется. Не рекомендуется также держать в холодильнике ягоды более 24--48 час. Сахар-песок - гигроскопичный продукт, легко извлекает влагу из окружающей среды, при этом начинает комковаться и портится. Сухой сахар-песок сохраняет свой химический состав на протяжении длительного периода; увлажненный сахар является хорошей питательной средой для микроорганизмов, так как на его кристаллах образуется пленка сахарного раствора. Относительная влажность воздуха на складе должна быть не выше 70% В этих условиях сроки хранения сахара неограниченны.

Мед следует хранить в полной темноте, т.к. многие полезные вещества быстро распадаются под действием света. Лучше всего хранить мед в плотно закрытой стеклянной посуде , в прохладном месте. Мед способен впитывать посторонние запахи, поэтому посуда и помещение должны быть чистыми. Мед можно с успехом хранить и в деревянных бочках или ящиках. В сухом помещении закрытый зрелый мед хорошо сохраняется при любой температуре. А при высокой влажности лучше хранить при температуре ниже +10 градусов Цельсия (например, в холодильнике) или выше +27 (но не более +30-32). Срок хранения мёда в оптимальных условиях - один год. После этого он теряет свои полезные свойства. На 10-20% уменьшается количество глюкозы и фруктозы. Витамины B1, B2 и C начинают разрушаться. Увеличивается количество сахарозы и кислот.

Варенье стерилизованное хранят при температуре от 0 до 25 °С, нестерилизованное -- от 10 до 20 "С при относительной влажности воздуха 75%. Срок хранения варенья в таре из термопластичных материалов -- не более 6 мес.

Джем хранят в сухих вентилируемых помещениях, в тех же условиях, что и варенье. Срок хранения джемов со дня выработки (в мес): стерилизованного -- 24; нестерилизованного в стеклянной и металлической таре -- 12; нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов или алюминиевые цельнотянутые цилиндрические банки, с добавлением сорбиновой кислоты -- 6; нестерилизованного, фасованного в бочки -- 9; нестерилизованного без добавления сорбиновой кислоты, фасованного в тару из термопластичных материалов -- 3 мес.

Повидло хранят в сухих вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20 °С и

относительной влажности 75--80%. Сроки хранения повидла со дня выработки (в мес): 24 -- стерилизованного; 12 -- нестерилизованного в стеклянной и металлической таре; 9 -- нестерилизованного в бочках и барабанах; 6 -- нестерилизованного в ящиках и нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные банки или тубы, с добавлением сорбиновой кислоты; 3 -- нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов без добавления сорбиновой кислоты.
Крахмал. При стабильных, благоприятных для крахмала внешних условиях он отличается значительной устойчивостью. Он мало изменяется при хранении, благодаря чему может сохраняться длительное время без признаков порчи. Однако из-за присущей ему гигроскопичности крахмал способен абсорбировать влагу из воздуха при высокой относительной влажности. Вместе с крахмалом нельзя хранить продукты с сильным запахом: керосин, сельдь и т.д.

Кофе. Тара и складские помещения для хранения кофе должны быть сухими, чистыми, не зараженными амбарными вредителями. Склады должны хорошо вентилироваться, относительная влажность воздуха в них не должна превышать 75 %. Недопустимо хранение кофе с пахнущими продуктами и материалами, размещение вблизи отопительных приборов или канализационных труб. При соблюдении этих условий гарантийные сроки хранения кофе могут составлять до 18 месяцев.
Какао-порошок хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок хранения какао-порошка со дня изготовления устанавливают: для фасованного в металлические банки -- 1 год; для фасованного в другие виды тары -- 6 месяцев.
Желатин должен храниться в сухом закрытом помещении при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Желатин не допускается хранить вместе с веществами, обладающими высокой гигроскопичностью и сильным запахом. Гарантийный срок хранения продукта- 1 год со дня изготовления.
Лимонную кислоту пищевую хранят в закрытых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.Гарантийный срок хранения продукта- 1 год со дня изготовления, при упаковке в ящики из гофрированного картона - не более 6 месяцев.
Орехи. Основными условиями хранения орехов являются поддержание оптимальных температур без резких колебаний и относительной влажности воздуха в пределах 70%, так как при более высокой влажности ядра поражаются плесенями и прогоркают.

По стандарту срок хранения орехов фундука не превышает года при температуре от --15 до 20 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 70%.Условия и сроки хранения грецких орехов те же, что и фундука. Сроки хранения орехов миндаля при относительной влажности не более 70% различны: 5 лет -- при температуре --15 "С, 2 года -- при температуре 10-20 °С.

1.6 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства. Предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия, холодные блюда, молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы. Холодный цех располагается, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СО-ЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха. Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что рабочая площадь на каждого работника должна составлять не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для

нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.

Сложные холодные десерты

К ним относятся десерты из мягкого сыра и творога.

К ним относятся: Террины. Тирамису. Чизкейк. Бланманже

Тирамису (итал. Tiramisù, «взбодри меня») - одно из самых знаменитых итальянских блюд. Для приготовления классического тирамису необходимы mascarpone (маскарпоне) - мягкий сыр с добавлением сметаны или сливок, savoiardi(савоярди) - воздушное пористое печенье в форме трубочек, кофе (обычно эспрессо) для пропитки, яйца. Как правило, десерт припудривают какао-порошком. Существует множество вариантов с добавлением фруктов, ягод, шоколада и различных алкогольных напитков. Кроме того, есть немало рецептов вкусных тортов с тем же названием, для которых используется крем на основе сыра маскарпоне и бисквитные коржи. Если вы не смогли купить маскарпоне, то для торта или десерта используйте смесь из нежного сливочного сыра или жирного творога с добавлением сливок, масла или молока.

Чизкейки. Основной компонент начинки которого – мягкий сыр или просто творог.

Все рецепты чизкейков можно разделить на две основные категории: с печёной начинкой и «холодного» приготовления.

Печёные чизкейки принято считать классическим американским десертом. На самом деле, их корни уходят в Восточную Европу. В Польше, Белоруссии, на западе Украины всегда было много творога, и именно его использовали для приготовления «сырников» и всевозможных запеканок. Так что можно сказать знаменитый львовский сырник – прадедушка американского чизкейка. Но американцы, действительно, внесли свой вклад, придумав печь чизкейки не из творога, а из более гладкого и жирного сливочного сыра.

Бланманже - (фр. blanc — белый, и manger — есть, кушать) — холодный десерт, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина. Миндальное молоко, в свою очередь, получают при измельчении сладкого или горького миндаля с водой. В старину бланманже загущивали крахмалом - рисовым, кукурузным или картофельным. В современных рецептах вместо крахмала используют

желатин.

Иногда в бланманже добавляют:

- молотые орехи (миндаль, фисташки, грецкие и другие);
- какао;
- ягоды, фрукты, цукаты;
- мяту или мятную эссенцию;
- ром или другой алкоголь;
- аррорут.

1.7 Современные методы и кулинарные приемы используемые при приготовлении сложных холодных десертов. Презентация, подача блюд.

Цветового контраста добиваются, украшая десерт лепестками цветов или зелеными листочками. Орехи и фрукты можно использовать в свежем или глазированном виде. Если окунуть небольшие ягоды или кусочки больших фруктов в расплавленный сахар, то они покроются блестящей прозрачной пленкой. Можно также сварить в сиропе тонкую нарезанную цитрусовую кожуру и обвалять в сахаре. Эти украшения подходят для фруктовых пюре и пудингов. Пожалуй, прелесть современных десертов в том, что каждое блюдо в своем роде шедевр. К самым простым десертам относятся фруктовые салаты. Они подаются к столу в красивых стеклянных блюдах или в декоративных сервировочных "вазах", изготовленных из самих же фруктов, и поэтому причисляются к разряду наиболее привлекательных десертов. Индивидуальные порции можно подавать в больших половинках апельсиновые или грейпфрутовых корок или в половинках дыни. Фрукты покрупнее, такие как ананас или арбуз можно выпотрошить и сделать вместительную корзину для нескольких порций салата. Следует очищать и нарезать фрукты в самый последний момент, чтобы они сохранили яркий цвет. Сок лимона или бергамота и щепотка соли помогут обострить натуральный вкус фруктов. Рассмотрим особенности приготовление "корзины" из арбуза. Обвязать вокруг арбуза кусочек лески; он будет намечать край "корзины". Острым ножом провести две неглубокие арки по обеим сторонам стебля, чтобы показать контур ручки. Сделайте вертикальные и горизонтальные разрезы по намеченным линиям. Нож должен входить глубоко, но не касаться оснований ручки. Затем отделить два клина, образовавшиеся с двух сторон ручки, и сохранить их. Подрезать мякоть из-под ручки по основанию арки и по ее внутренней стороне, близко

к корке. Поддерживая основание арбуза одной рукой, мягко выдавить мякоть по внутренней поверхности и удалить ее ложкой.

Фламбирование (фр. flamber -- пылать, пламенеть) в кулинарии – это приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают, от этого у блюда появляются своеобразные вкус и аромат.

В ресторане фламбирование может выполняться перед подачей на глазах у клиента. В этом случае подача блюда приобретает элемент шоу, иногда при этом гасят или приглушают свет.

Десерты украшают шоколадной стружкой или растопленным шоколадом. Украшения из шоколада делают их ажурными. Для этого растопить необходимое количество шоколада на водяной бане и заполнить им кондитерский мешок .Нарисовать с его помощью всевозможные ажурные фигурки на алюминиевой фольге. Аккуратно поставить фольгу в холодильник до полного застывания шоколада. Отделить фигурки острым широким ножом и украсить десерт прямо перед подачей. Таким же способом на фольге можно нарисовать листья, цветы и другие фигурки.

Десерты украшают разнообразными посыпками из грильяжа, орехов, бисквита, песочного теста, сахарной посыпкой, нонпарель, цукерштрузель, шоколадными хлопьями и т.д

Так же украшают сваренной и подкрашенной медовой или молочной карамелью. Для этого вырезают форму листика, прикрепляют к вилке, умокают в сваренную карамель и помещают на блюдо. От слегка остывшего листика удаляют картонку, а мягкому еще карамельному листику или лепесточку придают задуманную форму.
Чтобы сделать украшение из безе, белок взбивают с сахарным песком и при помощи кондитерского мешка формируют на противне разнообразные фигурки, которые подсушивают в духовом шкафу, а затем помещают на торт.
Айсинг-синг - это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объёмных украшений кондитерских изделий. Эта масса может быть белой или цветной при добавлении в нее пищевых красителей. Айсинг представляет собой достаточно густую пластичную массу, полученную растиранием свежего яичного белка с просеянной сахарной пудрой с добавлением для пластичности какого-либо подкислителя - сок лимона, сухая лимонная кислота, кремортартар и т.п.

Украшения из зефирной массы -- розы, лепестки, листики и. др. широко используются для оформления.. Из зефирной массы готовят также зефирную мастику, которая имеет очень нежную консистенцию. Ее раскатывают слоем 0,8--1 мм, а затем выемкой или ножом вырезают детали различных форм. Из зефирной мастики при

помощи тонкой кондитерской трубочки можно легко изготовить „хризантемы” и другие цветы.
Для того чтобы украсить десерт цветами, используют и марципан.
Так же используется сахарная мастика. Мягкая сахарная масса по консистенции похожа на пластилин.
Существуют натуральные и искусственные красители. Они бывают в порошкообразном, гранулированном и жидком виде. Также существуют водорастворимые и жирорастворимые формы.
Если вы хотите подать десерт порционно, на тарелке, поступите так, как это делают в дорогих кафе и ресторанах - возьмите однотонные блюда и создайте на них абстрактную композицию из сладких соусов, ягод, шоколада и тому подобных украшений.
Необходимо так же подобрать соус и фрукты, которые дополнят аромат и вкус десерта.
Всегда актуальны такие традиционные украшения как листья мяты.
Соусом может выступать и подслащенное фруктовое пюре. Пюрированные фрукты радуют глаз своими яркими красками - это еще один аргумент в их пользу.
Можно разбрызгивать соус, рисовать им спирали, зигзаги, сердечки. Можно взять два разных по цвету, но подходящих по вкусу соуса и сделать из них красивый абстрактный рисунок, перемешав, но не смешав их до конца зубочисткой. Нанесите каплю красного соуса на черный шоколадный или кремовый карамельный получится очень интересный узор.
Одно из самых популярных украшений для десерта - клубника. Чтобы положить ее эффектным веером, нужно выбрать, вымыть и высушить крупные ягоды, желательно с яркой зеленой розеткой из листьев. Сделать в каждой по два надреза от острого кончика до «юбочки». Осторожно развернуть клубничный «веер». Если срезать у ягоды немного с той стороны, где листья, а потом нарезать ее вдоль на ломтики одинаковой толщины, то можно выложить дольки «лесенкой».
Сладкие соусы могут готовиться на различной основе. Их можно подавать к мороженому, фруктовым салатам.
Освоив несколько таких рецептов, можно легко разнообразить любые десерты.
Вазы для десерты изготавливаются также и из стекла, пластика, хрусталя. Привлекают внимание вазы для крема из цветного или прозрачного стекла. Простота материала окупается оригинальным дизайном: волнообразные края и рельеф поверхности обращают на себя внимание.
В смесь для десертов до введения взбитых сливок или сметаны можно вводить

различные наполнители и ароматизаторы : молотые, обжаренные орехи, фисташки, шоколад, молотые сухари из пряников и коржиков, ванилин и др. Для получения фруктовых кремов в охлажденную яично-молочную смесь вводят пюре из ягод земляники, малины черной смородины. Украшают десерты шоколадом, цукатами, рассыпчатым печеньем, взбитыми сливками и т. д. Десертные кремы могут подаваться с ванильным, шоколадным и другими соусами к сладким блюдам. Примеры украшения и подачи кремов Бачек и коровка Десерт “Ежик с фруктами” Фруктовый десерт“Анкара” Украшение салатов Торт “фантазия” Украшение желе Сладкие блюда завершают любой прием пищи, поэтому их еще называют десертными. Они очень украшают стол, но требуют очень умелого оформления.

Выбор фруктов для салата зависит и от личных пристрастий повара. Однако для лучшего сохранения вкуса в одно блюдо не следует включать более 4-5 видов фруктов (например, в корзиночке из дыни можно подать, киви, папайю, манго и маракуйю, а в корзиночке из арбуза — апельсиновые дольки, вишню, черный виноград, мякоть арбуза). Нарезать фрукты заранее не рекомендуется.

Таблица 2 - Отпуск мороженого

Ассортимент	Наполнители
Мороженое с консервированными фруктами	Мороженое кладут в креманки, украшают консервированными плодами и посыпают измельченными орехами. Сверху выпускают из конверта вокруг плодов
Мороженое – ассорти с консервированными фруктами	Шарики мороженого кладут в вазочки, сверху укладывают консервированные плоды и поливают сиропом
Мороженое с вином	Мороженое поливают вином

Мороженое «Планета»	Шарики мороженого кладут в креманку, обливают соусом шоколадным, посыпают измельченными орехами, вокруг кладут печенье
Мороженое «Восток»	В креманку кладут два шарика мороженого (шоколадного и орехового), а между ними – печенье. Ореховое мороженое поливают соусом шоколадным
Мороженое «Северное сияние»	В фужер кладут 1/3 нормы мороженого, поливают соусом абрикосовым, затем еще 1/3 часть мороженого и поливают соусом яблочным, сверху остаток мороженого и поливают соусом клюквенным
Мороженое «Пингвин»	Мороженое поливают вареньем
Мороженое «Айсберг»	В креманку кладут шарик мороженого и наливают охлажденное пастеризованное молоко так, чтобы оно не попало на мороженое, вокруг кладут землянику
Мороженое «Сюрприз»	На мельхиоровое блюдо кладут ломтики пропитанного сиропом бисквита, на них нарезанные тонкими ломтиками консервированные плоды (яблок, груши), а затем шарики мороженого. Мороженое сверху и с боков быстро покрывают слоем консервированных плодов, ломтиками

	бисквита и взбитым с сахарной пудрой белками, выпуская их из кондитерского мешка. Быстро блюдо запекают в жарочном шкафу при темп. 260-3000С в течение 20-30 сек. При отпуске блюдо по краям можно облить коньяком и поджечь.

1.8 Требования к качеству и условия хранения холодных десертов

Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей – сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. Кисели из отваров, соков, сиропов – прозрачны, из молока и фруктово-ягодного пюре – мутные. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков, а в молочных киселях – запах подгорелого молока.

Желе имеет однородную, студнеобразную, слегка упругую консистенцию. Форма желе – квадратная, с волнистыми краями или соответствующей формочки. Вкус-сладкий с привкусом и ароматом используемых продуктов.

Мусс имеет нежную, слегка упругую, мелкопористую консистенцию. Форма изделия – квадратная или треугольная, с волнистыми краями. Вкус – сладкий с кисловатым привкусом. Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов. Не допускается наличие в нижней части мусса слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия. Мусс поливается сиропом.

Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп – прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты и ягоды (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов – сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фрукты должны занимать 1/4 объема посуды.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре от О до 6° С промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем.

Холодные сладкие блюда хранят в неокисляющейся посуде до 24 ч при температуре 0-14° С.

ГЛАВА 2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Характеристика предприятия

Ресторан «Пармезан» - единственная траттория в Калининграде, представленная ресторанной группой Britannica Project. Его отличием является уникальная домашняя обстановка с благоухающим ароматом аппетитных блюд, передающая дух итальянских домов, и достаточно доступные цены.
В меню ресторана – простая, без изысков, деревенская итальянская еда, которую можно попробовать не на известных курортах, а в глубине страны. Предлагается широкий выбор ризотто, пиццы, пасты, мясных и рыбных блюд, приготовленных в соблюдении старых традиций. Есть детское меню.
Большой просторный зал заведения рассчитан на 60 гостей. Интерьер, оформленный в теплых тонах, наполнен удобной мебелью и ненавязчивыми элементами декора в традиционном итальянском стиле. Здесь царит уютная семейная атмосфера, располагающая к приятному отдыху в кругу родных и друзей.
Ресторан «Пармезан» располагается в городе Калининград, по адресу: улица Карла Маркса, 18. Режим работы с 12-00 до 1-00. Ресторан относится к 1 классу (4 звезды) и к повседневному (casual) типу.
Ресторан «Пармезан» является обществом с ограниченной ответственностью - учрежденное несколькими лицами общество, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров; участники общества с ограниченной ответственностью не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества в пределах стоимости внесенных ими вкладов. Уставный капитал общества с ограниченной ответственностью составляется из стоимости вкладов его участников. Данная организационно-правовая форма распространена среди мелких и средних предприятий.
Миссия организации определяет место, роль и положение в обществе, её общественный статус. Иногда это понятие заменяют таким выражением, как «девиз организации». Миссия организации - это выраженное словесно, основное социально значимое, функциональное назначение организации в долгосрочном периоде. Как правило, организация при разработке своей миссии подчеркивает именно социальный характер своего предназначения для общества. Миссия ресторана - это удовлетворение нужд современного человека в еде и отдыхе, хорошего время провождения.

Миссия реализует цели развития организации, которые по существу определяют перспективные направления. В зависимости от значимости, цели подразделяются на главную и дополнительные цели, обеспечивающие достижение главной цели. Далее они разделяются до уровня задач.
Миссией ресторана является максимум внимания каждому гостю с тем, чтобы его пребывание было приятным, комфортным и роскошным.
Люди ходят в рестораны для того, чтобы отдохнуть в комфортной для них обстановке в процессе выбора того или иного любимого ими блюда, таким образом основными целями ресторана «Пармезан»:
-качественный уровень обслуживания;
-приложить усилия для поддержания и укрепления здоровья, удовлетворенности трудом и финансовым благосостоянием своих сотрудников.
Ресторан предоставляет потребителям:
-услуги питания;
-услуги организации досуга.
Средняя цена за обед или ужин 500-700р. на человека. Таким образом, в качестве потенциальных потребителей предоставляемых рестораном услуг выступают люди со средним и высоким достатком.
В состав здания входят: производственные помещения, административные помещения, бытовые помещения для персонала, торговый зал, фойе.
В состав производственных помещений входят; горячий цех, холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, овощной цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, сервизная столовой посуды.
К административным помещениям причисляют кабинет директора, бухгалтерию, кабинет зав производством.
К бытовым помещениям относят раздевалку для персонала, душевую и туалетные комнаты. На предприятии выполняются все правила и инструкции по охране труда и пожарной безопасности. Предприятие осуществляет учет всей своей деятельности, ведет оперативный бухгалтерский учет и статистическую отчетность в порядке, установленном Законодательством РФ.
Ресторан оснащен инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, телефонная связь, система аварийного оповещения, пожарная сигнализация.
Ресторан «Пармезан» имеет:

-основной зал на 150 посадочных мест
-летнюю веранду на 25 посадочных мест.
Организационная структура ресторана представлена в Приложение 8.
В ресторане пользуются сборником рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами. Для предприятий общественного питания применяется сборник 1994 года. В сборнике приводится рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода п\ф и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов.

В общественном питании используется принцип нормативной калькуляции, т.е. расход сырья на определенное блюдо строго нормирован.
Калькуляция составляется в калькуляционных картах установленной формы.
Калькуляцию можно составить на 1 блюдо или 100 блюд.
В калькуляционной карточке предусмотрено несколько граф, в которых записывают продажную цену каждый раз, когда происходит изменение сырьевого состава и цен на сырье и продукты.
Правильность исчисленной в калькуляционной карточке продажной цены подтверждаются подписями заведующего производством, лица составившего калькуляционную карточку, и утверждается руководителем организации. (Приложение 17)

2.2 Организация работы холодного цеха в ресторане « Пармезан»

Ресторан «Пармезан» как предприятие, выпускающее кулинарную продукцию, имеет производственные цеха, которые специализируются на переработке определенного вида сырья и изготовляемой продукции. Это мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный. Кроме того, имеются складское, тарное хозяйства и санитарно-технические службы. В связи с этим в ресторане производственные помещения (цеха), подразделяются на заготовочные, доготовочные, специализированные и вспомогательные. (Приложение 4)
В заготовочных помещениях ресторана производят первичную обработку сырья.
Доготовочные - холодный и горячий цеха, где повара занимаются приготовлением холодных закусок, кулинарных блюд, их оформлением и реализацией продукции в залы и филиалы ресторана.
Высота производственных помещений ресторана составляет 3м. Температура воздуха в

холодном цехе не превышает 16-18 °С. Цеха имеют сильную приточно-вытяжную вентиляцию. Производственные цеха оснащены раковинами, ваннами. Хорошее естественное освещение, окна выходят в сторону дворового фасада и имеют северо-западную ориентацию. В холодном цехе выделяются производственные места для приготовления холодных и сладких блюд, предусматривается холодильное и механическое оборудование.

В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы); сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла); скребки для сливочного масла, ножи поварско тройки (для нарезания сырых и вареных овощей); яйцерезки (для нарезания яиц дольками и кружочками); формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд; ложки для мороженого.

В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых блюд, сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места расположены по ходу технологического процесса. Оборудование, используемое при обработке сырья и приготовлении холодных десертов:

Таблица 3 - Оборудование кондитерского цеха ресторана

Наименование оборудования		
Миксер-смеситель	Metos	Junior standart 230/1N/50
Куттер	Robot Coupe	R2
Блендер ручной	Philips	HR
Пекарный шкаф	Metos	Luko 1PE 400V3N
Вакуумная машина	Metos	
Плита индукционная	Hurakan	HKN-ICF35M
Миксер настольный	Metos	Bear 5 230V
Тестораскаточная машина	MAC.PAN	MK500
Тестомес	Pyhl	HS-20
Холодильная камера	Metos	SC500R Energy
Шоковая заморозка	Metos	SF700R Energy
Расстоечный шкаф	Chef	200-230V1N

Весы настольные	CAS	SW 1-5
Мукопросеиватель	Sottoriva	SF
Ванна для санитарной обработки яиц	ВМНя	
Сифон	Mosa	Cream

Контроль качества и безопасности выпускаемых блюд

Контроль качества выпускаемой продукции производится при изготовлении на каждой операции. Ресторан обеспечен измерительными приборами. Ресторан осуществляет доставку и контроль за поступлением продуктов с сертификатами качества. Разрабатывает меры по совершенствованию технологических процессов, соблюдение которых обеспечивает производство продукции в строгом соответствии документацией. Осуществляет профилактический контроль оборудования на технологическую точность.

Из-за низкого качества приготовления блюда и недостатка контроля качества можно потерять важную группу клиентов.

В ресторане обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда, которые важно для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.)

Таблица 4 – Контроль качества выпускаемой продукции

Этапы контроля	Ответственное лицо или группа лиц (должность)	Точки контроля	Нормативно-техническая документация	Оперативные действия при невыполнении контролируемых качественных

				показателей
Входной	Шеф повар	Приемка продуктов по количеству, путем пересчета тарных ест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто	Товарно-транспортная накладная, сертификаты качества и соответствия	Товарно-транспортная накладная ,сертификаты качества и соответствия
Операционный	Шеф повар	Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, качество поступающего сырья ,готовой продукции и полуфабрикатов	Технологические карты, ТТК, сборники рецептур ,стандарты	Подбор сырья с определенными технологическими свойствами, совершенствование и модернизация технологических операций и режимов с учетом свойств исходного сырья, сортировка

				готовой продукции по градациям качества.
Выходной	Шеф повар	Подача блюд и изделий ,вложение сырья, температура подачи	ТТК, стандарты	Замена блюда, взыскание с повара

Штатное расписание сотрудников ресторана пармезан

№	наименование образование	стаж работы	возраст	оклад
1	Ген. директор Среднее-специальное	5 лет	37	30 000
2	администратор Среднее-специальное	6 лет	35	22 000
3	а дминистратор высшее	4 года	32	22 000
4	а дминистратор высшее	2 года	29	22000
5	бухга лтер высшее	15 лет	54	15000
6	ба рмен Неоконч. высшее	1 год	23	18000
7	ба рмен Среднее-специальное	2 года	25	18000
8	ба рмен Неоконч. высшее	1,5 года	24	18000
9	пова р Среднее-	10 лет	42	18000

	специальное			
10	пова р высшее 4 года	4 года	30	20000
11	пова р Среднее-специальное	12 лет	45	20000
12	пова р высшее	6 лет	36	20000
13	офи циант Неоконч. высшее	0,5 года	20	15000
14	офи циант Неоконч. высшее	1 год	21	15000
15	офи циант Среднее-специальное	2 года	23	15000
16	офи циант Среднее-специальное	1 год	21	15000
17	офи циант Неоконч. высшее	1 год	22	15000
18	Подсобный ра бочий среднее	7 лет	50	7000
19	Подсобный рабочий	5 лет	37	7000

2.3Ассорти мент холодных десертов на предприятии

Рестора н «Пармезан» предпри ятия общественного пи тания - вид предпри ятия с ха рактерными особенностями обслуживания, а ссортимента реа лизуемой к улинарной продук ции и номенклатуры, предоста вляемых потреби телям услуг. Рестора н «Пармезан» - предпри ятие общественного пи тания с ши роким а ссортиментом блюд сложного приготовления, вк лючая за казные и фирменные; винно-водочные, та бачные и к ондитерские изделия, повышенным уровнем обслужи вания в сочета нии с орга низацией отдыха.

В за висимости от сезона а ссортимент блюд и на питков к аждые полгода обновляется. Выводятся те позиции, к оторые не пользуются популярностью. Меню форми руется по жела ниям и предпочтени ем гостей, так как предпри ятие гла вным

обра зом за интересовано в удовлетворени е потребителя. Недоста тком да нного меню является; отсутстви е ра сшифровки ингредиентов, и отсутстви е и нгредиентов в гра ммах гарнира, основного блюда и соуса. Вес блюда указан, в общем (гарнир, основное блюдо, соус). Но, не смотря на недостатки, меню рестора на «Пармезан» является очень к расивым и «вкусным».

Из сла дких блюд в холодном цехе готовят желе, муссы, са мбуки и другие. Си роп для мусса взби вают при помощи сменного меха низма к уни версальному приводу. Отпуск ают сла дкие блюда (муссы, желе) в стек лянных к реманках или десертных тарелках.

На питки собственного прои зводства (лимонный, клюквенный, из ши повника и др.) готовят в горячем цехе, потом охла ждают и порци онируют в стаканы. Мороженое отпуск ают в мета ллических к реманках в на туральном ви де или с ра зличными наполнителями.

Ассорти мент сложных холодных десертов на предприятии:

-Торт«Сникерс»

-Тирамису

-Ба новыйбрауни

-Крем-брюле

-Па ннакота

-Чизкейк

-Фи рменное мороженое «Пармезан»

-Апельси новый торт-мусс

-Яблочный торт

-Штрудель с вишней

-Фрук товая тарелка

(При ложение 2)

В к ачестве сырья для отделочных полуфабрикатов, и спользуемых при оформлени и десертов, используют: шок олад белый и тёмный, са харную пудру, ра зличные ви ды теста, цедру цитрусовых, гла зури в том чи сле промышленного изготовления, ра зличные ви ды фруктов, густые са харные сиропы, желе, цветы, мяту, базилик. Десерты отпуск аются не тольк о с соусами, но в к ачестве дополнени я в своём соста ве могут и меть гарниры.

Технологи ческий процесс при готовления «Чизкейк»

Печенье потереть, размять, доба вить сли вочное масло. Форму сма зать маргарином. Выложи ть форму песочной основой: дно должо быть в 2р тоньше, чем края. Выпечь

песочную основу без на чинки при 160 град.- 10-15 мин. В дежу положи ть сыр, доба вить сахар, ва нилин и перемеши вать на медленной ск орости лопаткой. Яйцо и сли вки смешать, ввести ча стями в дежу и перемеша ть до однородности. В к онце доба вить крахмал, все перемешать, выли ть в форму. Выпек ать в духовк е 120 градусов, 45 ми нут после, пони зить темпера туру до 100 гра дусов выпек ать еще 15 мин . Поста вить в печь вни з воду в гастороемкости, чтобы была влажность. После выпечк и жела тельно да ть на стояться в печи еще 1 час при пароувлажнении. Технологи ческий процесс при готовления «Ба новый брауни» Полома нный шок олад сложи ть в эма лированную кастрюлю, доба вить сли вочное масло, на греть ма ссу на водяной ба не до получени я однородного крема. Перемешать, остудить.

В получи вшуюся ма ссу вли ть яйца, доба вить 150 гра мм сахара, ванилина, соли, перемешать. Доба вить муку, перемешать, отста вить в сторону. Начинка: сли вочный сыр, смеша ть с сахаром. Спелый ба нан очи стить на резать тонк ими кружками.

Полови ну теста выложи ть на проти вень с ни зкими бортами, на него уложи ть сыр с сахаром, сверху выложи ть слой банана, ра спределить оста вшееся тесто по всей площа ди начинки. Выпек ать при темпера туре 180С – 30минут

2.4 Рецептура и технологи ческий процесс при готовления фи рменного блюда

Рецептура-это перечень или соотношени е отдельных ви дов сырья, употребляемого для прои зводства блюд. Техни ческий документ, к оторый вк лючает в себя опи сание методов и пра вила и зготовления блюда.

Ра зработка рецептур – это процесс, от к оторого за висит к ачество и безопа сность и тового продукта. Осуществляется ра зработка рецептур в неск олько этапов, к аждый из к оторых строго к онтролируется норма ми госуда рственных стандартов. Первона чально прои зводится а нализ рецептур, к оторые созда ны для схожего по внешнему виду, соста ву и на значению товару, да лее проводи тся обра ботка полученной информации, а та кже и зучаются норма тивные документы, к оторые к онтролируют на писание рецептур.

Согла сно ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пи щевых продук тов при прои зводстве продук ции общественного питания» отходы и потери при меха нической и тепловой обра ботке сырья (продуктов) определяются на основа нии а ктов по определени ю отходов и потерь при меха

нической и тепловой обработке.

Таблица 5 - Рецептура «Фирменное мороженое «Пармезан»»

Наименование продуктов (сырья)	Норма продуктов на 1 порцию (г)	
	Брутто	Нетто
Сливки жирность 35%	200	200
Сахар	60	60
Сыр Пармезан	60	49
Глазурь:		
Шоколад	100	100
Масло сливочное	100	100
Выход:		310/200

Технологический процесс.

в сотейнике на медленном огне, постоянно помешивая, довести сливки с сахаром до кипения, но не кипятить. Как только сливки дойдут до точки кипения, немедленно снять с огня, добавить тертый пармезан и продолжать размешивать до тех пор, пока сыр не расплавится.

Остудить до комнатной температуры. Оставить на ночь в холодильнике. К утру смесь загустеет достаточно для дальнейшей заморозки.

Переложить в плотно закрывающийся контейнер для морозильной камеры или в формы для мороженого, тщательно перемешать, выровнять и укрыть поверхность

мороженого вощеной бумагой или полиэтиленовой пленкой. Закрыть крышкой и заморозить не менее 6 часов.

Растопить шоколад на водяной бане и ввести в него сливочное масло, нарезанное кубиком. Аккуратно венчиком смешать в ровную глазурь. Остудить глазурь до 42 С , окунуть в нее мороженое и подержать 1 минуту до застывания глазури, заморозить. (ТТК и ТК фирменного блюда в Приложении 19,20).

Таблица 6 – Рецептура фирменного блюда «Земляничное парфе»

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1п (г)	
	Брутто	Нетто
Сливки 33%	50	50
Молоко	80	80
Сахар-песок	40	40
Земляника	70	50
Яйцо куриное	1 шт	40
Выход		350

Технологический процесс:

Яйца смешивают с молоком и сахаром, проваривают на водяной бане до загустения, охлаждают. Сливки взбивают. Ягоды земляники измельчают, и соединить с охлажденной яично-молочной смесью и при непрерывном помешивании вливают во взбитые сливки. Приготовленную смесь раскладывают в формам и ставят в шоковою заморозку. При подаче украшают ягодами и мятой.

2.5 Мероприятия по расширению ассортимента холодных десертов

Для улучшения работы предприятия и увеличения посещаемости можно предложить ввести следующие блюда:

-Салат фруктовый с сыром рокфор; (Приложение 5)
-Панна-котта с малиновой бумагой и клубничным соусом (Приложение 6)
-Творожный десерт с вишней (Приложение 7)
Прилагаются ТТК и ТК (Приложение 9,10,11,12,13,14)

Производственная программа составляется на основе разрабатываемого ассортимента и количества блюд, принятых к производству. Методика разработки производственной программы зависит от типа предприятия и принятой формы обслуживания. В предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд исходными данными для составления производственной программы являются: количество питающихся, коэффициент потребления блюд, примерные нормы потребления отдельных продуктов» примерный ассортимент блюд и процентное соотношение блюд в ассортименте. Количество питающихся определяют по графику загрузки залов, составленному с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним посетителем, примерного коэффициента загрузки зала предприятия общественного питания.

1.Расчет количества потребителей
Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.
Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$Nч = \frac{P*q*x}{100},$$

где Nч - количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;
P– вместимость зала (количество мест);
q- оборачиваемость места в зале в течение данного часа;
x– загрузка зала в данный час, %.

$$Nч = \frac{150*3,3*62}{100} = 307$$

Расчет количества блюд и напитков, реализуемых за день
Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N*m,$$

где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

N– количество потребителей в течение дня;
m– коэффициент потребления блюд.
n=3070x3,5=10745

Таблица 7 - Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Кол-во потребителей	Коэффициент потреб. каждого вида	Кол-во блюд данного вида
Холодные блюда	3070	0,9	2763
Первые	3070	0,6	1842
Вторые	3070	1,2	3684
Десерты	3070	0,5	1535
Напитки	3070	0,3	921
Итого			10745

Определение критических контрольных точек, для внедрения системы ХАССП является очень важным мероприятием, от успехов которого зависит его надлежащее функционирование на практике. Под Критической контрольной точточкой (ККТ) подрозумеваются , операции или технологический этап, на котором может быть применен контроль и могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня опасности (биологической, физической или химической природы) безопасность пищевых продуктов (гигиеническо-санитарное качество). В большинстве случаев, ККТ не представляет собой точку, где создается риск, но определяет этап

(фазу) производственного процесса, на каком можно держать под контролем,данную опасность (риск). Так, например, в производстве продуктов питания, присутствие Салмонелы или другого возбудителя (микробиологического риска) может быть связано с использованием зараженного сырья или ингредиентов, или любого перекрестного заражения появившегося на любом этапе потока , но ККТ в состоянии контролировать, эта опасность может быть выявлена (определена)на последовательном этапе процесса , когда, например, при проведение термической обработки можно устранить этот риск (микробиологический риск).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении хочется отметить, что в соответствии с поставленной целью решены следующие задачи:

ознакомление с ассортиментом десертов;

изучение основных правил приготовления десертов;

составление технико-технологических карт десертов;

разработаны фирменные современные десерты для ресторана «Пармезан» в городе Калининград.

Основная задача каждого предприятия общественного питания - повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг. Успешная деятельность предприятия определяется качеством производимых услуг, которые должны: четко отвечать определенным потребностям; удовлетворять требованиям потребителей; соответствовать применяемым стандартам и техническим условиям; отвечать действующему законодательству и другим требованиям общества; предоставляться потребителю по конкурентоспособным ценам; обеспечивать получение прибыли. Важнейшую роль в выполнении этих задач имеет правильная организация работы производства.

Успешная работа ресторана «Пармезан» зависит от многих факторов. Такими факторами являются:

Функции управления в ресторанном бизнесе. Управление организацией основывается на общих принципах системы управления производством.

Структура системы управления предприятием общественного питания. Правильно составленная структура системы управления для любого предприятия общественного питания, упрощает и освобождает руководителя от целого ряда функций, для выполнения которых есть квалифицированные специалисты.

Расстановка и подбор кадров. Для успеха в ресторане очень важен подбор кадров. От того на сколько правильно менеджер подберет персонал, будет зависеть дальнейшая работа..

В ресторане «Пармезан» были отточены теоретические знания, приобретен практический опыт исследования ассортимента кулинарной продукции, была проведена разработка и экспериментальная проработка фирменных блюд, приобретены навыки составления технологической документации. А так же были закреплены навыки решения организационных задач, связанных с планированием работы и оценкой

эффективности деятельности производственных цехов предприятия питания; Так же в заключении можно сделать несколько выводов и предложений по организации производственной деятельности предприятия: -усовершенствовать рабочий график для того, чтобы не было переработок; -разнообразить организацию досуга посетителей; -более четко организовать рабочий процесс; Сделать современной наружную рекламу предприятия.

В целом можно сказать, что организация производства и работа ресторана «Пармезан» соответствует требованиям различных нормативно-технических и технологических документов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1.Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 №6-ФКЗ, от 30.12.2008 №7-ФКЗ, от 05.02.2014 №2-ФКЗ, от 21.07.2014 №11-ФКЗ).

2.Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей».

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (последняя редакция).

4. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. // СПС «Консультант Плюс».

6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация и общие требования. // СПС «Консультант Плюс».

7. ГОСТ 31985-2013 - Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. // СПС «Консультант Плюс».

8.ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. // СПС «Консультант Плюс».

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд, и изделий на предприятиях общественного питания. // СПС «Консультант Плюс».

10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. // СПС «Консультант Плюс».

11. Амренова М. М. «Повар: практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие» / М. М. Амренова, Н. М. Гурбо, Е. Е. Наумова и др. - М.: Академкнига, 2015. - 144 с.

12. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева, - изд. 3, стер. - Ростов н / Д Феникс, 2012. - 347с.

13. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. - 108 с.
14. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. - М.: Форум, 2014. - 400 с.
15. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко - 9 изд., исп. и доп. - Ростов н /Д Феникс, 2013. - 373 с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А. И. Злобнов, В. А. Цыганенко. - Киев; М.: «Арий», «Лада», 2014. - 680 с.
17. Тутельян В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник / В. А. Тутелян - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с
18. Белобородов В.В., Гордон Л.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 303 с.
19. Похлебкин В.В. - Кулинарный словарь .
20. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом "Деловая литература", 1999. - 480с.