**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. В.Н. ТАТИЩЕВА»**

**( ИНСТИТУТ)**

**Общеобразовательные, гуманитарные и естественно-научные дисциплины**

**ОТЧЕТ**

ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)

Специальность 260502 «Технология продукции общественного питания»

Выполнил студент Мещеряков Илья Витальевич

Группы № Т-401

Руководитель Кичурина Клавдия Ивановна

Дата сдачи 19.04.2015.

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тольятти, 2015 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Введение** 3

**Раздел 1.** «Ознакомление с предприятием» 5

**Раздел 2.** «Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьём,

 полуфабрикатами» 7

**Раздел 3.** «Оперативное планирование работы производства, технологическая документация» 9

**Раздел 4**. «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции» 11

**Раздел 5.«** Контроль качества продукции, отпуск готовой продукции» 15

**Раздел 6.** «Оформление и отпуск готовой продукции» 16

**Заключение** 17

**Список литературы** 18

Приложения

**ВВЕДЕНИЕ**

Производственная практика является продолжением учебного процесса в предприятиях пищевой промышленности.

Основными целями прохождения данного вида практики, являются:

1. Закрепление и углубление теоретических знаний в рамках пройденного материала по следующим дисциплинам «Оборудование предприятий общественного питания», «Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Пищевая химия», «Физиология питания» и т.д.;

2. Получение практических навыков при производстве пищевых продуктов питания, полуфабрикатов и кулинарных блюд;

3. Ознакомление с наличием, состоянием и эффективностью использования оборудования и поточных линий, их соответствие требованиям нормативно- технической документации;

4. Приобретение практических навыков решения практических задач на уровне работы предприятий пищевой промышленности в современных условиях;

5. Приобретение навыков по анализу и сравнению выпускаемой продукции с нормативно- технической документацией;

6. Ознакомление с составом (рецептурами) на выпускаемую продукцию и установление его влияния на качество готовой продукции;

7. Изучение системы материально- технического снабжения предприятия;

8. изучение ассортимента выпускаемой продукции и ее состава.

Основными задачами данного вида практики, являются:

1. Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;

2. Освоение технологии производства пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;

3. Изучение оборудования и техники по производству пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;

4. Ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда и личной гигиены работников;

5. Анализ соблюдения определенных требований при производстве пищевых продуктов;

6. Повышение качества пищевых продуктов и расширение ассортимента.

Японская кухня сейчас переживает пору своего расцвета в России. В Москве первые заведения стали появляться в начале 90-х годов, а бум начался около трех лет назад.

Японская кухня – это не только, модно, но еще и очень вкусно. Интересно, что первое знакомство с японской кулинарией редко оставляет восторженное впечатление. Экзотика экзотикой, но необходимость есть сырую рыбу обычно приводит наших соотечественников в ужас. Однако, если человек не ограничится одним посещением японского ресторана, то уже через некоторое время происходит процесс «распробования» и «новообращенный» превращается в настоящего ценителя.

**Раздел 1.** «Ознакомление с предприятием»

ООО «Золотая Триада» — федеральный оператор заведений общественного питания. Мы занимаемся ресторанным бизнесом с 2007 года. Сегодня заведения общественного питания, объединённые под управлением ООО «Золотая Триада», имеют различные форматы и представлены в шести городах: в Самаре, Екатеринбурге, Москве, Оренбурге, Тольятти, Туле.

Главный принцип компании — делать для других, как для себя и своих близких. Появившись на рынке 7 лет назад, ООО «Золотая Триада» выросла из небольшого семейного бизнеса, поэтому, в основу компании легли истинные семейные ценности и традиции. Уважение, надёжность, честность к клиентам, партнерам, сотрудникам.

Сегодня в состав ресторанного холдинга ООО «Золотая Триада» входят:

* Уютное кафе «Бенджамин»
* Lounge-bar OMNI (fine dining)
* OMNI Чайхана
* Сеть эко-ресторанов, суши-баров, food courts японской кухни «[СъелБыСам](http://milimon.ru/our_brands/syelbysam/)» (casual)
* Сеть магазинов и кафе японской кухни «[Эдо](http://milimon.ru/our_brands/sushiport/)»
* Пляжные бары Hawaii

Количество заведений, входящих в ООО «Золотая Триада» уверенно растет. История холдинга ежедневно пишется на ваших глазах и мы уверены — она будет долгой и увлекательной. Ведь прямо сейчас команда ООО «Золотая Триада» работает над следующими незабываемыми проектами.

 «Эдо» - федеральная сеть магазинов и кафе, предлагающих потребителю качественные японские и китайские блюда по демократичным ценам. «Эдо» имеет сегодня прописку в Самаре, Москве, Екатеринбурге, Оренбурге, Тольятти и Туле. Это самая быстро развивающаяся сеть ресторанного холдинга ООО «Золотая Триада».

Магазины и кафе выполнены в стиле морского порта, где каждый может «пришвартоваться» и перекусить за барным столом в приятной атмосфере. Либо оформить заказ с собой. Формируя заказ на месте, или заранее проговорив его по телефону с оператором. Мы экономим время гостей, потому предлагаем в «Сушипорт» систему «Позвони-Закажи-Забери». За форматом «Сушипорт» будущее в нашем динамичном мире с приставкой «фаст».

В Тольятти «Эдо» располагается по адресу: 400 Лет Октября 51а. Работает с 10:00 до 22:00. Количество посадочных мест - 20. Средняя сумма по чеку – 400 р. Средняя выручка в будни 15000р., в выходные 20000р. Форма обслуживания – самообслуживание.

**Раздел 2.** «Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьём,

полуфабрикатами»

Завоз продуктов и сырья осуществляется следующим образом:

· для гастрономии – 2 раза в месяц;

· для яиц и яйцепродуктов – 1 раз в неделю;

· для овощей – 1 раз в 3 дня;

· для фруктов – 1раз в неделю;

· для зелени – 1 раз в неделю.

Приемка товаров в предприятии питания представлена на рисунке 2. Приемка является важной составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа.

Предварительный этап. Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивании. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто. Второй этап – окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик. После окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу (кроме дичи);

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

- продукцию домашнего изготовления.

Сырье хранят в отдельных холодильных и морозильных камерах или в одном холодильнике, но с соблюдением товарного соседства.

Птицу (курицу); мясо (говядину, свинину); рыбу (лосось, угорь); морепродукты (креветки, кальмары) хранятся в морозильной камере при температуре -15°С, -20°С.

Овощи, фрукты, зелень, яйца, консервы, кисломолочные продукты (сыр, сметана, молоко) хранят в холодильнике при температуре не выше минус 6°С.

Макаронные изделия, рис, муку, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах.

**Раздел 3.** «Оперативное планирование работы производства, технологическая документация»

Для составления производственной программы предприятий общественного питания необходимы следующие данные: ассортимент выпускаемой продукции (роллы, суши, супы, горячие закуски); техническая оснащенность предприятия; сеть поставщиков, заключивших договоры с предприятиями общественного питания; ассортимент и количество продукции, для заказа у этих предприятий; объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для предприятия.

Оперативное планирование производства осуществляется в определенной последовательности, поэтому на каждой стадии необходимо создавать определенные организационные условия, способствующие правильной организации технологического процесса, рациональной организации труда, четкому выполнению каждым работником своих обязанностей.

Поставщикам, с которыми заключен договор, сообщаются по телефону заказы. Полученные заказы в диспетчерской службе обобщаются по всем видам продукции и передаются в цеха в виде дневного производственного плана. Когда приходят заказы, главный на кухне проверяет документы и ставит свою подпись.

Администратор поддерживает связь с центральным офисом. Отправляет отчетность, сообщает о проблемах, получает информацию о зарплате, о нововведениях.

На предприятии общественного питания применяются следующие документы:

- технологические и технико-технологические карты (ТТК);

- калькуляционные карты;

- отраслевые стандарты (ОСТ);

- технические условия (ТУ);

- технологические инструкции (ТИ);

- стандарты предприятия (СТП);

- план-меню (форма №ОП-2);

- ведомость учета движения посуды и приборов (форма №ОП-9);

А так же:

* ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
* СанПиН 42-123-4117-86 "Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов", ограничения сроков действия которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 06.02.92 N 1;
* СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* СанПиН 42-123-5777-91 "Санитарные правила для предприятий общественного питания;
* ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия";
* ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу".

**Раздел 4**. «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции»

**Ассортимент блюд холодного цеха**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Количество выпущенных блюд в день (шт)** | **Выход блюда(гр)** | **Кулинарное назначение** |
| Филадельфия | 50 | 1/ 220 | Скручивание, формование, нарезка |
| Суши-гункан (начинка на выбор) | 5 | 1/40 | Формование, нарезка |
| Салат «Харусаме» | 1 | 1/100 | Нарезка |
| Салат «Чукка» | 2 | 1/140 | Нарезка |

Филадельфия.

Возьмите бамбуковый коврик, покрытый пищевой пленкой, на которой разложите лист нори блестящей стороной вниз. Мокрыми руками сформируйте из вареного риса комок и разложите его равномерным слоем на водорослях. Рис должен выступать на 1,5-2см за нори. Затем аккуратно согните циновку и переверните ее; в результате этой манипуляции рис окажется снизу, а водоросли – сверху. Следующий этап – сыр «Филадельфия». Его следует выложить «дорожкой» по центру листа нори. Рядом с сыром разложите огурец, нарезанный тонкими полосками. Убедитесь в том, что дорожки из начинок одинаковой длины, ширины и разложены равномерно. Теперь можете свернуть циновку и сформировать аккуратный ролл. У вас должен получиться прямоугольный ролл; сверху его нужно покрыть заранее нарезанными кусочками лосося. Нарежьте на 8 частей. Чтобы аккуратно нарезать роллы, предварительно смочите нож в холодной воде.

Суши.

Возьмите 20 г риса, и слегка сожмите в ладони, придавая овальную форму.

Вытрите руки насухо. Возьмите одну полоску нори, расположите её блестящей стороной наружу и осторожно надавливая обматывайте её вокруг рисового брусочка. На самый кончик полоски приклейте одно - два зернышка риса, это послужит клеем, и позволит конструкции не распадаться. В результате у вас получится маленький контейнер, где внизу будет располагаться рис, а над ним останется еще 1-2 см свободного пространства. С помощью чайной ложки, осторожно поместите начинку внутрь контейнера.

Салат «Чукка».

Выложить в тарелку салат чукка. Размочить водоросли вакаме, перемешать с водорослями чукка. Нарезать огурец кружочками, выложить сбоку. Полить соусом «Гамадари», посыпать кунжутом.

Салат «Харусаме».

Выложить в тарелку лапшу харусаме. Нарезать тонкой соломкой огурец, морковь, перец, салат Айсберг. Перемешать все. Полить соусом чили и посыпать кунжутом.

**Ассортимент блюд горячего цеха**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Количество выпущенных блюд в день (шт)** | **Выход блюда(гр)** | **Кулинарное назначение** |
| Лапша «Удон» с наполнителем | 5 | 1/ 350 | Варка, жарка |
| Мисо-суп | 3 | 1/235 | Варка |
| Картофель фри | 2 | 1/120 | Жарка во фритюре |
| Калифорния запеченная | 7 | 1/240 | Запекание, нарезка |

Лапша «Удон» с наполнителем.

Выкладываем Удон в кипящую воду, варим 3 минуты, вынимаем, промываем под холодной водой. В Воке на растительном масле обжариваем морковку, болгарский перец, репчатый лук, горох и наполнитель (если есть). Когда овощи готовы, закидываем лапшу, поливаем кунжутным маслом и соевым соусом (или другим соусом, на выбор). Выкладываем в коробку, посыпаем кунжутом.

Мисо-суп.

В воду кладем рыбный бульон сухой «Даши», темную и светлую мисо пасту. Все тщательно размешиваем, доводим до кипения выключаем. В супницу кладем сыр нарезанный на небольшие кусочки, водоросли Вакаме размоченные и грибы Намеко. Заливаем все горячим бульоном посыпаем зеленым луком.

Картофель Фри.

Ложем картофель во фритюр. Обжариваем до золотистой корочки. Выкладываем в коробку, посыпаем солью.

Калифорния запеченная.

Возьмите бамбуковый коврик, покрытый пищевой пленкой, на которой разложите лист нори блестящей стороной вниз. Мокрыми руками сформируйте из вареного риса комок и разложите его равномерным слоем на водорослях. Рис должен выступать на 1,5-2см за нори. Затем аккуратно согните циновку и переверните ее; в результате этой манипуляции рис окажется снизу, а водоросли – сверху. Разложите огурец, нарезанный тонкими полосками по центру листа нори. Убедитесь в том, что дорожки из начинок одинаковой длины, ширины и разложены равномерно. Теперь можете свернуть циновку и сформировать аккуратный ролл. У вас должен получиться прямоугольный ролл. Обваляйте готовый ролл в оранжевой тобике. Нарежте на 8 частей. Чтобы аккуратно нарезать роллы, предварительно смочите нож в холодной воде. Кусочки ложим на бок, сверху поливаем сырным соусом. Ставим запекать в печь «Саламандр» на 2-3 минуты. Вынимаем, перед подачей поливаем соусом Унаги.

**Раздел 5.«** Контроль качества продукции, отпуск готовой продукции»

Роллы, суши укладываются на тарелку или в бокс (если заказывают с собой). С 1 порцией подается 6г вассаби и 12 г имбиря. Температура подачи холодных роллов и блюд (салаты) должна быть 14°С, а горячих роллов и блюд (супы, закуски) 65-70 °С.

Суши и роллы должны готовиться только из свежих продуктов и без нарушения технологического процесса. Продукты должны быть правильно подготовлены и нарезаны. Должна соблюдаться граммовка по раскладке. Рис должен быть правильной консистенции. Суши должны быть правильно сформованы, не должны рассыпаться. Не допускается отслаивание и отставание нори. Поверхность роллов (в том числе нори) должна быть чистая, без трещин и надрывов.
Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов и примесей.

Супы, салаты и закуски должны готовиться только из свежих продуктов и без нарушения технологического процесса. Продукты должны быть правильно подготовлены и нарезаны. Должна соблюдаться граммовка по раскладке.

**Раздел 6.** «Оформление и отпуск готовой продукции»

Роллы, суши укладываются на тарелку или в бокс (если заказывают с собой). С 1 порцией подается 6г вассаби и 12 г имбиря. Температура подачи холодных роллов и суши (салаты) должна быть 14°С, а горячих роллов 65-70 °С. Горячие роллы перед подачей поливаются соусом «Унаги». Некоторые посыпаются зеленью или кунжутом.

Салат «Чукка» подается в салатнице при температуре 14°С, поливается соусом «Гамадари» и посыпается кунжутом.

Салат «Харусаме» подается в салатнице при температуре 14°С, посыпается кунжутом.

Супы подаются в супницах с температурой 65-70 °С. Мисо-суп и Тори-удон посыпаются зеленом луком при подаче.

Лапша Соба, Удон и Харусаме подаются в коробочках при температуре 65-70 °С. Посыпаются кунжутом.

Сырные палочки подаются в коробочках при температуре 65-70 °С.

Картофель фри подается в коробочках при температуре 65-70 °С. Подается с соусом «Васабико». Перед подачей посыпается солью.

Торикацу/Тонкацу и Кольца кальмара в хрустящей панировке подаются в боксах или на тарелках при температуре 65-70 °С. Подается с соусом Чили.

Блюда порционируются на кухне. Готовые блюда ставят окно раздачи, где обслуживающий персонал забирает заказ и отдает его клиентам.

**Заключение**

Во время прохождения практики я приобрел практический опыт:

* улучшил свой навык нарезки,
* улучшил свой навык жарки,
* улучшил свой навык варки,
* научился скручивать роллы.

Научился:

* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование;
* использовать различные технологии приготовления и оформления;
* оценивать качество готовых блюд.

Узнал:

* классификацию продуктов и готовых блюд;
* требования к качеству продуктов и готовых блюд;
* условия хранения продуктов и готовых блюд;
* новые рецепты блюд.

**БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

 1.ГОСТ Р 50762-2007. «Общественное питание. Классификация предприятий». – Введение 05.04.2007. – М.: Изд – во стандартов, 2007. – 15 с.

 2.ГОСТ Р 50763-2007. «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» – Введ. 05.04.2007. – М.: Изд. – во стандартов, 2007. – 19 с.

 3.ГОСТ Р 50764-2007. «Общественное питание. Услуги общественного питания. Общие требования». 05.04.2007. – М.: Изд – во стандартов, 2007. – 8 с.

 4.СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитарно – эпидемиологические правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.

 5.СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СаНПиН 2.3.2.1078-01: санитарно–эпидемиологические правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

 6.СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитарно–эпидемиологические правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.

 7. Доценко В.А. Санитарно–эпидемиологический надзор в общественном питании: справочник / В. А. Доценко, В.В. Власова. – М.: МЦФЭР, 2004. – 592 с.

 8.Ресторанный бизнес в России: Справочник Ресторатора. – М.: Рос. Консультант, 2000. – 480 с.

 9.Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания. – М.: Дашков и К, 2006 – 212 с.

 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. 2008г.

 11.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

 12. Технология приготовления пищи: учебник для средне-специальных учебных заведений /Под редакцией М.А. Николаевой. – М.: «Деловая Литература», 2008. – 480с

 13.Технология продукции общественного питания : в 2 т. / А. С. Ратуш, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др. – М.: Мир, 2004. – 351 с.

 14.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов.

**Приложение А**

1. Стол горячего цеха;
2. Печь для запекания «Саламандр»;
3. Индукционная плита для Вока;
4. Индукционная плита;
5. Рисоварки;
6. Столы/холодильники холодного цеха;
7. Раздача;
8. Раздевалка;
9. Туалет;
10. Хоз. Склад;
11. Раковины (мойка);
12. Морозильная камера;
13. Холодильник;
14. Стеллажи (склад).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 10 |
| 9 |

|  |  |
| --- | --- |
| 11 | 11 |

|  |
| --- |
| 13 |
| 12 |

|  |
| --- |
| 14 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | 3 | 4 | 5 |

 |

|  |
| --- |
| 6 |
| 6 |
| 6 |

|  |
| --- |
| 7 |

|  |
| --- |
| 8 |

 |

**Приложение Б**

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Milimon Family \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_СушиПорт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Филадельфия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Рис | 130 | 130 | 1300 | 1300 |
| Нори | 2 | 2 | 20 | 20 |
| Сыр Фила | 25 | 25 | 250 | 250 |
| Огурец | 25 | 25 | 250 | 250 |
| Лосось | 40 | 40 | 400 | 400 |
| Выход | 220 | 220 | 2200 | 2200 |

Технология приготовления:

Возьмите бамбуковый коврик, покрытый пищевой пленкой, на которой разложите лист нори блестящей стороной вниз. Мокрыми руками сформируйте из вареного риса комок и разложите его равномерным слоем на водорослях. Рис должен выступать на 1,5-2см за нори. Затем аккуратно согните циновку и переверните ее; в результате этой манипуляции рис окажется снизу, а водоросли – сверху. Следующий этап – сыр «Филадельфия». Его следует выложить «дорожкой» по центру листа нори. Рядом с сыром разложите огурец, нарезанный тонкими полосками. Убедитесь в том, что дорожки из начинок одинаковой длины, ширины и разложены равномерно. Теперь можете свернуть циновку и сформировать аккуратный ролл. У вас должен получиться прямоугольный ролл; сверху его нужно покрыть заранее нарезанными кусочками лосося. Нарежьте на 8 частей. Чтобы аккуратно нарезать роллы, предварительно смочите нож в холодной воде.

Требования к качеству:

Внешний вид: прямоугольные кусочки (8шт) на тарелке/в боксе.

Вкус: лосось и сливочный сыр.

Запах: рыбный (лосось).

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет.

Консистенция: плотная, но мягкая, нежная.

 Правила отпуска:

Подавать с вассаби, соевым соусом и имбирем. Кусочки должны быть ровно нарезанны, иметь правильную форму, не должны разваливаться. А так же не должны иметь посторонних привкусов и запахов. Отпускается в тарелке/боксе.

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Milimon Family \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_СушиПорт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Суши-гункан с мидиями\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Рис | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Нори | 2 | 2 | 20 | 20 |
| Мидии | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Спайс соус | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход | 37 | 37 | 370 | 370 |

Технология приготовления:

Возьмите 20 г риса, и слегка сожмите в ладони, придавая овальную форму.

Вытрите руки насухо. Возьмите одну полоску нори, расположите её блестящей стороной наружу и осторожно надавливая обматывайте её вокруг рисового брусочка. На самый кончик полоски приклейте одно - два зернышка риса, это послужит клеем, и позволит конструкции не распадаться. В результате у вас получится маленький контейнер, где внизу будет располагаться рис, а над ним останется еще 1-2 см свободного пространства. С помощью чайной ложки, осторожно поместите начинку внутрь контейнера.

Требования к качеству:

Внешний вид: овальный вытянутый кусок на тарелке/в боксе.

Вкус: острый.

Запах: спайс, мидии.

Цвет: сбоку черный цвет нори, верху желтый цвет мидий и спайса.

Консистенция: плотная, но мягкая нежная.

 Правила отпуска:

Подавать с вассаби, соевым соусом и имбирем. Кусочки должны быть ровно нарезанны, иметь правильную форму, не должны разваливаться. А так же не должны иметь посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Milimon Family \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_СушиПорт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Салат «Харусаме»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Лапша Харусаме | 40 | 40 | 400 | 400 |
| Огурец | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Морковь | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Перец болгарский | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Салат Айсберг | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Соус Чили | 15 | 15 | 150 | 150 |
| Кунжут | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход | 100 | 100 | 1000 | 1000 |

Технология приготовления:

Выложить в тарелку лапшу харусаме. Нарезать тонкой соломкой огурец, морковь, перец, салат Айсберг. Перемешать все. Полить соусом чили и посыпать кунжутом.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь лапши и овощей в салатнице.

Вкус: острый, овощной с оттенком кунжута

Запах: соус Чили.

Цвет: красный цвет соуса Чили, но каждый продукт имеет свой цвет.

Консистенция: твердая.

 Правила отпуска: Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов и примесей. Отдается в салатнике.

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Milimon Family \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_СушиПорт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Салат «Чукка»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Водоросли Чукка | 60 | 60 | 600 | 600 |
| Водоросли Вакаме | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Огурец | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Соус Гомодари | 30 | 30 | 300 | 300 |
| Кунжут | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход | 135 | 135 | 1350 | 1350 |

Технология приготовления:

Выложить в тарелку салат чукка. Размочить водоросли вакаме, перемешать с водорослями чукка. Нарезать огурец кружочками, выложить сбоку. Полить соусом «Гамадари», посыпать кунжутом.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь водорослей, сбоку 3 огурца, сверху соус с кунжутом в салатнице.

Вкус: соуса Гомодари и водорослей

Запах: соуса Гамодари

Цвет: зеленый со светло-коричневым соусом

Консистенция: нежная, мягкая

 Правила отпуска:

Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов и примесей. Отдается в салатнике.

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ООО Золотая Триада \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Эдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Лапша «Удон» с курицей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Лапша Удон | 200 | 200 | 2000 | 2000 |
| Горох стручковый | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Перец болгарский | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Морковь | 40 | 40 | 400 | 400 |
| Лук репчатый | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Курица | 60 | 60 | 600 | 600 |
| Кунжутное масло | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Соевый соус | 25 | 25 | 250 | 250 |
| Кунжут | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход | 375 | 375 | 3750 | 3750 |

Технология приготовления:

Выкладываем Удон в кипящую воду, варим 3 минуты, вынимаем, промываем под холодной водой. В Воке на растительном масле обжариваем морковку, болгарский перец, репчатый лук, горох и наполнитель (если есть). Когда овощи готовы, закидываем лапшу, поливаем кунжутным маслом и соевым соусом (или другим соусом, на выбор). Выкладываем в коробку, посыпаем кунжутом.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь лапши, курицы и овощей в коробочке.

Вкус: соленый-сладкицй, курица, болгарский перец обжаренный.

Запах: соевый, кунжут, курица, жаренные овощи

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

 Правила отпуска: Отпускается в коробочке при Т=65-70°С. Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов и примесей.

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ООО Золотая Триада \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Эдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мисо-суп \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Бульон Мисо (п.ф.) | 200 | 200 | 2000 | 2000 |
| Сыр Тофу | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Грибы Намеко | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Водоросли Вакаме | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Зеленый лук | 5 | 5 | 50 | 50 |
| Выход | 235 | 235 | 2350 | 2350 |

Технология приготовления:

В супницу наливаем бульон Мисо, кладем сыр нарезанный на небольшие кусочки, водоросли Вакаме размоченные и грибы Намеко. Заливаем все горячим бульоном посыпаем зеленым луком.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкий суп, посыпанный зеленым луком, в супнице.

Вкус: соленый, соево-рыбный.

Запах: соевый.

Цвет: коричневый бульон, другие продукты имеют свой цвет.

Консистенция: жидкая.

 Правила отпуска:

Отпускается в супнице при Т=65-70°С. Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов и примесей.

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ООО Золотая Триада \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Эдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Картофель Фри\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Картофель | 120 | 120 | 1200 | 1200 |
| Соль | 2 | 2 | 20 | 20 |
| Выход | 120 | 120 | 1200 | 1200 |

Технология приготовления:

Ложем картофель во фритюр. Обжариваем до золотистой корочки. Выкладываем в коробку, посыпаем солью.

Требования к качеству:

Внешний вид: длинные кусочки картофеля.

Вкус: соленый, жаренная картошка.

Запах: жаренная картошка.

Цвет: золотистая корочка.

Консистенция: сверху хрустящая корочка, внутри мягкая, кусочками.

 Правила отпуска:

Отпускается в коробочке при Т=65-70°С. Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов и примесей.

**Технологическая карта**

Наименование организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ООО Золотая Триада \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Эдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Калифорния запеченная\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | I порция (кг.,шт.) | 10 порций (кг., шт.) |
| Массабрутто | Массанетто | Масса брутто | Масса нетто |
| Рис | 130 | 130 | 1300 | 1300 |
| Нори | 2 | 2 | 20 | 20 |
| Огурец | 15 | 15 | 150 | 150 |
| Тобика | 20 | 20 | 200 | 200 |
| Сырный соус | 40 | 40 | 400 | 400 |
| Соус унаги | 10 | 10 | 100 | 100 |
| Снежный краб | 25 | 25 | 250 | 250 |
| Выход | 240 | 240 | 2400 | 2400 |

Технология приготовления:

Возьмите бамбуковый коврик, покрытый пищевой пленкой, на которой разложите лист нори блестящей стороной вниз. Мокрыми руками сформируйте из вареного риса комок и разложите его равномерным слоем на водорослях. Рис должен выступать на 1,5-2см за нори. Затем аккуратно согните циновку и переверните ее; в результате этой манипуляции рис окажется снизу, а водоросли – сверху. Разложите огурец, нарезанный тонкими полосками по центру листа нори. Убедитесь в том, что дорожки из начинок одинаковой длины, ширины и разложены равномерно. Теперь можете свернуть циновку и сформировать аккуратный ролл. У вас должен получиться прямоугольный ролл. Обваляйте готовый ролл в оранжевой тобике. Нарежте на 8 частей. Чтобы аккуратно нарезать роллы, предварительно смочите нож в холодной воде. Кусочки ложим на бок, сверху поливаем сырным соусом. Ставим запекать в печь «Саламандр» на 2-3 минуты. Вынимаем, перед подачей поливаем соусом Унаги.

Требования к качеству:

Внешний вид: прямоугольные кусочки (8шт), сверху полностью под сырным соусом, политые соусом «Унаги» на тарелке/в боксе.

Вкус: сладко-соленый, вкус сыра.

Запах: запеченного сыра

Цвет: Сбоку оранжевый цвет Тобики, сверху желтый сырный.

Консистенция: плотная, но мягкая, нежная.

 Правила отпуска:

Подавать с вассаби, соевым соусом и имбирем. Кусочки должны быть ровно нарезанны, иметь правильную форму, не должны разваливаться. А так же не должны иметь посторонних привкусов и запахов. Отпускается в тарелке/боксе при Т=65-70°С

**Приложение В**

**Технологическая схема «Филадельфия»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рис | Нори | Сыр Фила | Огурец | Лосось |

|  |
| --- |
| Рис разложить по нори, так, чтобы он выступал на 1,5-2см |



|  |
| --- |
| Перевернуть циновку, чтобы нори оказалась сверху |



|  |
| --- |
| Равномерно раскладываем сыр и огурец дорожкой по центру нори |



|  |
| --- |
| Скручиваем циновку, чтобы получился ролл, формуем до прямоугольной формы |

|  |
| --- |
| Ложим сверху шапкой лосося |



|  |
| --- |
| Нарезаем на 8 частей |

|  |
| --- |
| Укладываем на тарелку/ в бокс, подаем с имбирем, соевым соусом и васаби |

**Технологическая схема «Суши-гункан с мидиями»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рис | Нори | Мидии | Спайс соус |



|  |
| --- |
| Придать рису овальную форму |

|  |
| --- |
| Обмотать нори вокруг рисового брусочка, склеить рисом |

|  |
| --- |
| Наполнить получившийся контейнер начинкой, полить спайс соусом |

**Технологическая карта** «**Салат Харусаме»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Лапша Харусаме | Огурец | Морковь | Перец болгарский | Салат Айсберг | Соус Чили | Кунжут |



|  |
| --- |
| Нарезать тонкой соломкой |

|  |
| --- |
| Перемешать обощи с лапшей Харусаме |

|  |
| --- |
| Полить соусом, посыпать кунжутом |

**Технологическая карта «Салат Чукка»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Водоросли Чукка | Водоросли Вакаме | Огурец | Соус Гомодари | Кунжут |

|  |
| --- |
| Нарезать кружочками огурец |

|  |
| --- |
| Перемешать водоролси, положить сбоку огурец |

|  |
| --- |
| Полить соусом, посыпать кунжутом |

**Технологическая схема «Лапша Удон с курицей»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Горох стурчковый | Перец болгарскпий | Морковь | Лук репчатый | Курица | Лапша Удон (п.ф.) |



|  |
| --- |
| Обжарить на Воке овощи до полуготовности, курицу до готовности |



|  |
| --- |
| Закинуть лапшу, перемешать, прогреть |

|  |
| --- |
| Кунжутное масло |



|  |
| --- |
| Соевый соус |



|  |
| --- |
| Полить соевым соусом и кунжутным маслом |



|  |
| --- |
| Кунжут |

|  |
| --- |
| Перед подачей посыпать кунжутом |

**Технологическая схема «Мисо-суп»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Бульен Мисо (п.ф.) | Сыр Тофу | Грибы Намеко | Водоросли Вакаме | Зеленый лук |



|  |
| --- |
| Разогреть |

|  |
| --- |
| Смешать |

|  |
| --- |
| Украсить зеленым луком, отдать |

**Технологическая схема « Картофель Фри»**

|  |
| --- |
| Картофель Фри |

|  |
| --- |
| Полодить жарить во Фритюр |

|  |
| --- |
| Высыпать в коробку, посыпать солью, отдать |

**Технологическая схема «Калифорния запеченная»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рис | Нори | Огурец | Снежный краб | Тобика | Сырный соус | Соус унаги |



|  |
| --- |
| Рис разложить по нори, так, чтобы он выступал на 1,5-2см |



|  |
| --- |
| Перевернуть циновку, чтобы нори оказалась сверху |



|  |
| --- |
| Равномерно раскладываем снежный краб и огурец дорожкой по центру нори |

|  |
| --- |
| Скручиваем циновку, чтобы получился ролл, формуем до прямоугольной формы |

|  |
| --- |
| Обваливаем ролл в тобике |



|  |
| --- |
| Нарезаем на 8 частей |

|  |
| --- |
| Ложим кусочки на бок, поливаем сверху сырным соусом, ставим запекаться в печь |

|  |
| --- |
| Поливаем соусом Унаги, укладываем на тарелку/ в бокс, подаем с имбирем, соевым соусом и васаби |