
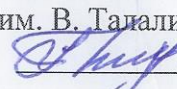
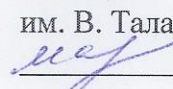


Департамент образования города Москвы
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина»

СОГЛАСОВАНО
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МЦК ГАПОУ
МОК им. В. Талалихина
 Андонова Н.И.

СОГЛАСОВАНО
руководитель СП ГАПОУ МОК
им. В. Талалихина
 Прохорова Е.В.

СОГЛАСОВАНО
МЕТОДИСТ ГАПОУ МОК
им. В. Талалихина
 Мальгина С.Ю.

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ JUNIORSKILLS МОСКВА
КОМПЕТЕНЦИЯ
«Ресторанное дело»

Возрастная категория 14-17 лет
НАЗВАНИЕ ПРОЕКТА

«Сервировка стола к празднику для первоклассников
«Первый звонок»

Выполнили:

Есипова Дарья, 10 класс, возраст 16 лет
Кириллова Мария, 10 класс, возраст 16 лет
Першикова Мария, 10 класс, возраст 16 лет

Руководитель команды:

Кузнецова Ирина Петровна, мастер производственного
обучения, контактный тел. 8-964-567-61-69,
адрес эл. почты: 79645676169@yandex.ru

Слезка Марина Николаевна, преподаватель технологии,
тел. 8-926-483-94-56

Ханяева Светлана Григорьевна, преподаватель
профессиональных дисциплин,
тел. 8-909-648-76-06

Москва 2016г.

Введение

Закончилась торжественная линейка, отзвенел первый школьный звонок, ученики разошлись по домам. Неужели на этом праздник закончился? В наших силах продлить его и сделать День знаний особенным и запоминающимся.

Устроим праздник нашим самым маленьким, но главным героям этого дня – первоклассникам. Сегодня они впервые ступили на школьный двор, посидели за партой, познакомились с одноклассниками и учителями. Такое обилие впечатлений!

Чтобы праздник был интересным, нужно составить план, продумать тематику. В нашем случае это школа, «День знаний» и первый звонок.

Начинаем праздник с угощения, ведь все проголодались, а любимые блюда отличный способ поддержать хорошее настроение!

Это и определило тему данного проекта: «Сервировка стола к празднику первоклассника «Первый звонок»».

Цель проекта – организация детского праздника.

Задачи проекта:

1. Разработать меню на тему «Первый звонок».
2. Приготовить и описать технику приготовления винегрета.
3. Разработать ассортимент панкейков в рамках тематического меню.
4. Приготовить и описать технологию приготовления молочного коктейля.
5. Подобрать столовую посуду, приборы по теме меню, сложить салфетки и сервировать стол.
6. Составить технологическую карту винегрета с расчетом сырья на 4 порции.

7. Рассчитать средний чек на одну персону по разработанному меню.

Методы исследования:

- поиск необходимой информации в Интернете;
- изучение и анализ специальной литературы;
- обобщение наработанного материала;
- приобретение навыков по приготовлению блюд;
- оформление полученных результатов в виде проекта;
- создание мультимедийной Презентации.

В работе были использованы различные технологии приготовления блюд из овощей, жидкого теста, молока и т.д., правила сервировки стола, фотоматериалы поэтапного воплощения проекта в жизнь.

В соответствии с темой праздничного мероприятия «Первый звонок», был оформлен зал, разработано меню, сервирован стол, приготовлены праздничные угощения, составлена программа музыкального сопровождения.

«Изюминкой» проекта является его эстетический аспект, практическая значимость, а также возможность привлечь внимание детей и взрослых к культуре питания.

1. Разработка меню на тему «Первый звонок»

С чего начать, чтобы сделать детский праздник запоминающимся? Конечно, с самого главного - со стола, ведь именно к нему будет приковано всеобщее внимание на протяжении всего праздника.

Праздник для ребенка, когда стол накрыт любимыми вкусностями и сладостями. Наша задача – ярко украсить блюда и подать их в удобном для детей виде: в мини - формах, в стаканчиках, в виде канапе, на шпажках и в тарталетках.

Для каждого ребенка детский праздник является чудом, днем исполнения желаний и волшебства. Немного волшебства мы вложили и в наше меню, которое назвали согласно тематике «На Пятерку». В него входят:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. «Кубик - Рубика» - винегрет
2. «Оливье в корзиночке» - салат
3. «Лотос» - овощной салат
4. «Веселая мозаика» - заливное с куриным мясом и овощами.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1. «Гусеничка» – куриные котлеты со свежими овощами
2. «Гнёздышко с птенцами» - тефтели из говядины со спагетти
3. «Золотая рыбка» – форель, запеченная с картофельным пюре
4. «Сороконожка» – шашлык из свинины с помидорами черри и томатным соусом.

ДЕСЕРТЫ

ПАНКЕЙКИ В АССОРТИМЕНТЕ:

1. «Львёнок» с дольками мандарина, клубникой и шоколадом

2. «Шашлычок» с бананом и клубникой
3. «Лосёнок» с шоколадным кремом и взбитыми сливками
4. «Пирамидка» с клубничным джемом
5. «Шоколадные мишки» со сливочным кремом

МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

1. «Клубничка» - молочный коктейль с клубникой
2. «Загадка» - молочные коктейли: шоколадный, фисташковый
карамельный, персиковый
3. Мороженое с карамелью, клубникой, апельсиновым сиропом

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

1. «Апельсинка» - фруктовое желе
2. «Кораблики» - ананасово - банановое канапе
3. «Фруктовые шарики» из арбуза, дыни, груши, яблоки в вафельном стаканчике.

НАПИТКИ

1. «Свежая ягодка» - морс из клюквы
2. «Лимончик» - домашний лимонад
3. Соки натуральные: ананас, грейпфрут, яблоко, гранат, апельсин.

2. Сервировка стола к празднику

Красиво сервированный стол создает приятную атмосферу комфорта, заботы, торжества. В этом вопросе так много нюансов и возможностей, что правильная сервировка стола считается настоящим искусством.

Эстетичность стола зависит от скатерти, салфеток, столовых приборов, посуды, цветочных композиций, присутствующих на столе, а также от общей гармоничности с интерьером помещения, его цветовой гаммы и стиля.

Помимо этого, к сервировке стола предъявляются следующие требования: соответствие виду и поводу застолья, сочетание с меню и правильное расположение предметов сервировки.

Существует определенная последовательность действий, которая помогает быстро и правильно расставить многочисленные предметы сервировки.

Вначале накрываем стол скатертью, которая должна быть безупречно чистой и отглаженной. Концы скатерти должны свисать равномерно со всех сторон стола примерно на 25-30 см, а углы скатерти закрывать ножки стола.

Любой предмет сервировки стола имеет свое значение, функции. У скатерти их три. В первую очередь, конечно, эстетическая - без скатерти стол выглядит голым и не столь нарядным. Во-вторых, скатерть приглушает стук тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, она уменьшает скольжение тарелок по столу.

Для детских мероприятий для сервировки стола как нельзя лучше подходят цветные скатерти: они практичны, а кроме того яркие насыщенные цвета поднимают настроение, придают застолью дополнительный шарм. Посередине стола располагаем дорожку, на которую выкладываем осенние листья.

После этого расставляем тарелки. Необходимо их не только хорошо

вымыть и протереть, но даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой.

Подстановочные тарелки располагаем строго против каждого стула на расстоянии от края стола примерно в 2 см, на них ставим закусочные.

Столовые приборы раскладываем сразу после расстановки тарелок. Ножи кладем с правой стороны, лезвием к тарелке, вилки – с левой стороны, острием вверх.

Если в меню предусматривается несколько блюд, требующих использования отдельных приборов, то поступаем следующим образом. Ближе к тарелке кладем столовый нож, правее рядом с ним – рыбный нож и последним – закусочный нож. С левой стороны от тарелок располагают соответствующие ножам вилки – столовую, рыбную, закусочную. Расстояние между приборами должно составлять немного меньше 1 см, равно как и расстояние между тарелкой и приборами. Концы ручек приборов так же, как и тарелки должны отстоять от края стола на 2 см.

Теперь очередь стеклянной посуды. Для каждого напитка существует свой предмет сервировки. За каждой тарелкой, в центре или чуть правее ставим стакан для напитков. Он должен располагаться на линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа. При нескольких предметах для напитков, стакан смещают левее от центра тарелки, а рядом с ним правее ставим бокал для коктейля. Расстояние между предметами должно быть не менее 0,5-1 см (Приложение 5).

Салфетка – неперенный атрибут сервировки стола, который раскладываем сразу после размещения на столе посуды из стекла. Существует множество способов свертывания салфеток, как простых, так и требующих определенного мастерства. Свернутые салфетки «Веер» кладем каждому первокласснику на закусочную тарелку.

Для украшения стола составляем композицию из небольших школьных атрибутов: книг, глобуса и цветов, она компактная, не занимает много места на столе, и не будет мешать общению детей.

Стулья тоже могут «поучаствовать» в сотворении праздника, они задрапированы и задекорированы тематическими наклейками (Приложение 5).

3. Описание техники приготовления винегрета

Винегрет одно из самых популярных и любимых блюд многих взрослых и детей, на сегодня редко какое застолье проходит без этого вкусного салата. Любят его за отменный вкус, яркий внешний вид, недорогой состав продуктов и несомненную пользу. У каждого повара есть свои секреты приготовления винегрета, поэтому и рецептов прекрасного кушанья можно насчитать далеко не один десяток.

Для его приготовления взяли: свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы и репчатый лук. Свеклу, морковь и картофель отварили и охладили. Огурцы очистили от кожуры. Все овощи нарезали средним кубиком, так, как оформление винегрета - в виде «кубика - рубика». Заправляют обычно этот салат растительным маслом или заправкой из уксуса, соли и растительного масла. Для детей приготовили соус из консервированного зелёного горошка (Приложение 2).

Калорийность продукта низкая, в 100г содержится около 130 ккал.

Некоторые секреты приготовления винегрета

- Обязательный момент – все овощи должны отвариваться в кожуре, тогда они сохраняют особый вкус, витамины и микроэлементы.

Для того чтобы сохранить приятный цвет салата, с начала режут свеклу и заправляют ее растительным маслом.

- Заправку для салата готовят отдельно, тщательно смешивая компоненты, а затем заправляют ею овощную массу.

Благодаря витаминам, минералам, клетчатке и другим, необходимым для человеческого организма веществам, винегрет очень полезен. Овощи, входящие в состав винегрета являются источником кальция, магния и других микроэлементов, что так необходимо для нормальной жизнедеятельности организма человека. Данное блюдо оказывает положительное воздействие на всю желудочно-кишечную систему.

4. Ассортимент панкейков

Панкейки происходят от английского слова pancakes, которое переводится так: pan - сковорода, а вот cake - «торт», «пирожное», «лепешка». Такие блинчики очень востребованы и популярны в Америке, их пекут большими и маленькими, едят с кленовым сиропом или медом.

Пышные сухие блинчики отдаленно напоминают оладьи. В сочетании со всевозможными джемами, соусами и сиропами они могут стать отличным лакомством для детей. По вкусу они немного похожи на нежную и вкусную бисквитную выпечку.

Для детей в еде большую роль играет в первую очередь внешний вид блюд. Поэтому при подборе ассортимента праздничных панкейков предпочтительны различные формы и начинки: панкейки в виде животных, пирамидок, шашлычков и тортиков, с различными добавками из крема, взбитых сливок, шоколада, сиропа, джема, меда, фруктов привлекают

внимание наших маленьких сладкоежек (Приложение 3).

5. Молочный коктейль

Праздничный стол - это не только оригинальные блюда, но и необычные напитки - яркие фруктовые и молочные коктейли. Бокалы с разноцветным содержимым, украшенные коктейльными зонтиками, трубочками и кусочками фруктов украсят стол и обязательно понравятся маленьким гостям.

Пользу молочных коктейлей переоценить невозможно. В молоке и других продуктах на его основе содержится много кальция, микроэлементов и витаминов, необходимых для здоровья, роста и развития ребенка.

Классический молочный коктейль изготавливается из охлажденного молока и мороженого. Для улучшения его вкусовых качеств и придания красочного, яркого цвета, в него можно добавить разнообразные ягоды, фрукты, шоколадный соус или варенье (Приложение 4).

6.Складывание салфеток

Настольный веер

1. Исходная форма - салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху).
2. Три четверти ее длины собираем в «гармошку», загибая первую складку вниз.

Складываем полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть - справа.

3. Берём салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.

4. Складываем не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка». После этого подгибаем «подставку» между складками и ставим салфетку на тарелку (Приложение 5).

6. Технологическая карта «винегрета овощного» с расчетом сырья на 4 порции

Технологическая карта составлена согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Технологическая карта «винегрет овощной» (рецептура) – это документ, по которому готовит повар, а бухгалтер-калькулятор составляет калькуляцию и рассчитывает себестоимость продукции. Её наличие обязательно для любой организации, работающей в сфере общественного питания и самостоятельно занимающейся приготовлением блюд. Технологический расчёт составлен с выходом на 1 и на 4 порции.

Расчет среднего чека на одну персону по разработанному меню Средний чек ресторана

— это позиционирование и концепция заведения.

Практически каждый гость перед походом в ресторан поинтересуется, какие в ресторане цены, чтобы понимать какую сумму денег он там оставит.

Фактический средний чек на гостя любого заведения — это общая выручка, например, за месяц, деленная на количество гостей, которые пришли за этот месяц.

Каждый ресторан, кафе или бар должны давать клиентам верные данные о своём среднем чеке.

Расчет среднего чека в ресторане и кафе нужен так же при составлении меню.

Средний чек — это сумма средней продажной стоимости основных позиций в меню.

Так, что же такое средний чек другими словами?

Средний чек – это сумма всех совершенных гостями покупок за определенный период времени, деленная на количество чеков за тот же период.

По сумме среднего чека можно делать выводы о следующем:

1. степени лояльности гостей
2. эффективности принимаемых маркетинговых решений и используемых программ лояльности
3. ценовой категории предприятия
4. средней покупательской способности гостей
5. **ВАЖНО!!!** знания меню и способность сотрудников (официантов) продавать.

Фактически каждый покупатель своим рублем голосует, насколько интересна продукция предприятия, показывает свою лояльность, а совершая повторные покупки, показывает свою приверженность именно этому предприятию



(Приложение 6).

Заключение

Детские праздники всегда требуют особого творческого подхода к их организации. Чтобы праздник удался - детишки должны быть сыты и довольны. Самое главное, чтобы все было вкусно, интересно и красиво. Поэтому тщательно продумано меню и сервировка стола для детского праздника «Первый звонок».

Применив различные идеи сервировки и украшения стола, создали сказочную незабываемую атмосферу для первоклассников.

Работая, над проектом узнали:

- требования к работе официанта;
- правила столового этикета;
- пищевую ценность продуктов;
- о работе повара и шеф-повара;
- технологию приготовления блюд.

И получили первый профессиональный опыт:

- правильно разрабатывать меню и оформлять его, учитывая все необходимые условия;
- подбирать столовую посуду, стекло и приборы по теме меню;
- сервировать стол;

- складывать салфетки различными способами;
- вкусно готовить различные блюда, соблюдая все правила;
- составлять технологические карты приготовления блюд;
- производить расчеты среднего чека на одну персону по разработанному меню.

Мы реализовали свои творческие идеи на практике. И рады, что наша работа поможет доставить детям море удовольствия, положительных впечатлений и надолго сохранить в памяти воспоминания о празднике.



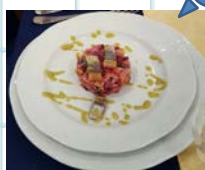
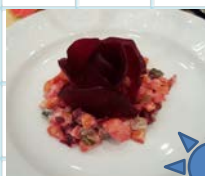
Список используемых источников:

1. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Академия» Москва, 2010 г.
2. В.Г. Федцов, Культура ресторанного сервиса. Учебное пособие. Москва, 2009 г.
3. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, «Арий», 2011г.
4. О.Л.Жеребцова, «Всё об этикете», «Ниола – Пресс», 2009г.
5. Д.Вивальдо, «Украшение праздничного стола», «Эксмо», 2013г.
6. Е.Вос, «Этикет в ресторане», «Эксмо», 2014г.
7. О.В.Сладкова, «Праздничный стол и украшение блюд», «АСТ», 2011г.
8. www.menu.ru
9. www/restoranoff.ru

МЕНЮ на «Пятёрку»



Холодные закуски



1. Винегрет «Кубик - Рубика», «Розочка»
2. Салат «Оливье в корзиночке»
3. Овощной салат «Лотос»
4. Мясное заливное «Веселая мозаика».

Панкейки в ассортименте



1

2



3



4



5



1. «Львёнок» с мандаринами, клубникой и шоколадом
2. «Шашлычок» с бананом и клубникой
3. «Лосёнок» со шоколадным кремом и взбитыми сливками
4. «Пирамидка» с клубничным джемом
5. «Шоколадные мишки» со сливочным кремом.

Молочные десерты



1



3



2

Фруктовые десерты

4



5



6



1. «Клубничка» молочный коктейль с клубникой
2. «Загадка» молочные коктейли: шоколадный, фисташковый, карамельный
3. Мороженое с карамелью, клубникой, апельсиновым сиропом
4. «Апельсинка» фруктовое желе
5. «Кораблики» - ананасово - банановое канапе
6. «Фруктовые шарики» из арбуза, дыни, груши, яблока в вафельном стаканчике.

Напитки



1. Морс «Свежая ягодка»
2. Домашний лимонад «Лимончик»
3. Соки натуральные: ананас, грейпфрут, яблоко, гранат, апельсин.

Фруктовый десерт



Технологическая карта винегрета с расчетом сырья на 4 порции

Ингредиенты	Вес брутто	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Картофель	43,4	31,5	126	Варёные очищенные овощи – картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезаем ломтиками, (для «кубика –рубика» - кубиком), лук репчатый – полукольцами. Подготовленные овощи соединяем, добавляем масло растительное или заправку для салатов, перемешиваем. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 гр. зелёного горошка за счёт соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.
Свекла	28,7	22,5	90	
Морковь	18,9	15	60	
Огурцы соленые	60,3	45	180	
Лук репчатый	26,9	21	84	
Заправка для салатов или растительное масло	15	15	60	
Выход:		150	600	

Приготовление винегрета





Заправка для салатов

Ингредиенты	Вес брутто	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Масло растительное	5,2	5,2	20,8	Растительное масло соединяем с уксусом, солью, сахаром и чёрным молотым перцем. Перемешиваем.
Уксус 3%	8,8	8,8	35,2	
Сахар	0,7	0,7	2,8	
Перец чёрный мол.	0,03	0,03	0,12	
Соль	0,3	0,3	0,12	
Выход:		15	60	

Винегрет с сельдью

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Винегрет	115	460	Винегрет порционируем при помощи кольца, сверху укладываем разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.
Сельдь	35	140	
Выход:	150	600	



Соус из зеленого горошка

Ингредиенты	Вес брутто	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Зеленый горошек консервированный	42,7	42,7	170,8	Зеленый горошек, растительное масло, соль, перец соединяем, пробиваем погружным блендером, постепенно добавляя, до нужной консистенции жидкость от консервированного горошка.
Растительное масло	7	7	28	
Соль	0,2	0,2	0,8	
Перец чёрный молотый	0,1	0,1	0,4	
Выход:		50	200	



Ассортимент панкейков



Для привлечения детского внимания панкейки выполнены в игровой форме в виде зверушек, ёлочек, звёздочек, солнца и т.п.

Важное отличие панкейков - при приготовлении, они жарятся на абсолютно сухой сковороде, а не на масле, как оладьи или блины.

Панкейки на молоке

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	110	440	<p>В небольшом количестве молока растворяем соль, сахар, соединяем с остальным молоком, подогретым до температуры 36С, добавляем сливочное масло, яйцо и взбиваем миксером.</p> <p>Постепенно, небольшими порциями вводим просеянную муку с добавленным в неё разрыхлителем, вымешиваем миксером до однородного состояния (тесто, как для оладий). Жарим панкейки на сухой сковороде, на умеренном огне с обеих сторон.</p> <p>Подаём панкейки с сиропом, джемом, ягодами, сметаной и мороженым. Порция от 3 до 6 штук.</p>
Мука пшеничная	72	288	
Яйцо	4	16	
Сахар	3	12	
Масло сливочное	3	12	
Соль	0,1	0,4	
Разрыхлитель	0,1	0,4	
Выход:	150	600	
Выход с мёдом (джемом, сиропом, ягодами и т.п.)	165	660	

Панкейки на кефире

Ингредиенты	Вес неттона 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Кефир	100	400	<p>Кефир налить в кастрюлю, поставить на плиту, добавить соду, как только кефир нагреется, сода вступит с ним в реакцию и поднимется пышной пеной. Снимаем кастрюлю с огня.</p> <p>Добавляем сливочное масло, яйцо и сахар, взбиваем миксером. Постепенно, небольшими частями вводим просеянную муку, вымешиваем миксером. Жарим панкейки на сухой сковороде, на умеренном огне с обеих сторон. Подаём панкейки с сиропом, джемом, ягодами, сметаной и мороженым. Порция от 3 до 6 штук.</p>
Мука пшеничная	75	300	
Яйцо	6	24	
Сахар	6	24	
Масло сливочное	5	20	
Соль	0,1	0,4	
Сода пищевая	0,1	0,4	
Выход:	150	600	
Выход с мёдом (джемом, сиропом, ягодами и т.п.)	165	660	

Панкейки шоколадные

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	100	400	В небольшом количестве молока растворяем соль, сахар и какао-порошок, перемешиваем, чтобы не было комочков, соединяем с остальным молоком, подогретым до температуры 36С, добавляем сливочное масло, яйцо и взбиваем миксером. Постепенно, небольшими порциями вводим просеянную муку с добавленным в неё разрыхлителем, вымешиваем миксером до однородного состояния (тесто, как для оладий). Жарим панкейки на сухой сковороде, на умеренном огне, с обеих сторон. Подаём панкейки с сиропом, джемом, ягодами, сметаной и т.п. Порция от 3 до 6 штук.
Мука пшеничная	80	320	
Сахар	10	40	
Яйцо	10	40	
Масло сливочное	10	40	
Какао-порошок	10	40	
Разрыхлитель	0,1	0,4	
Выход:	150	600	

Описание технологии приготовления молочного коктейля

Коктейль молочно - шоколадный с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	100	400	В миксер вводим молоко, затем шоколадный сироп и в последнюю очередь мороженое в точном соотношении, как указано в рецептуре. Взбиваем коктейль в течении 60 секунд на высокой скорости. Приготовленный коктейль разливаем в приготовленные бокалы и стаканы. Температура подачи 5-8С. Для украшения бокала используем листья мяты и тертый шоколад.
Мороженое	25	100	
Сироп шоколадный	25	100	
Выход:	150	600	

Коктейль молочно- ягодный с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	100	400	В миксер вводим молоко, затем сироп ягодный и в последнюю очередь мороженое в точном соотношении, как указано в рецептуре. Взбиваем коктейль в течении 60 секунд на высокой скорости. Приготовленный коктейль разливаем в приготовленные бокалы и стаканы. Температура подачи 5-8С. Для украшения стакана берем листья мяты и дольку клубники.
Мороженое	25	100	
Сироп ягодный натур.	25	100	
Выход:	150	600	

Коктейль молочно- банановый с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	70	280	Бананы измельчаем в блендере, добавляем сахар, мёд, молоко и мороженое. На высокой скорости взбиваем и выливаем в красивые бокалы. Можно добавить пищевой лёд. Украшаем кусочком банана и листиком мяты.
Мороженое	25	100	
Банан	30	120	
Мёд натур. Густой	10	40	
Сахарный песок	15	60	
Выход:	150	600	

Сироп шоколадный

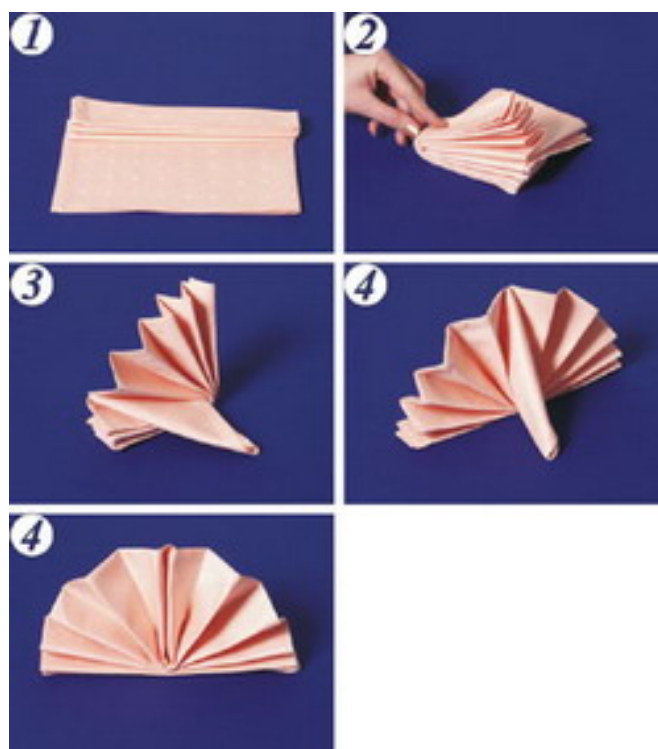
Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Сахарный песок	13	52	Какао-порошок растираем с сахаром, добавляем горячую воду и тщательно перемешиваем. Полученную смесь доводим до кипения. Ванилин растворяем в теплой воде и вводим в шоколадный сироп. Охлаждаем. Сироп используем для приготовления безалкогольных коктейлей.
Какао-порошок	2	8	
Ванилин	0,01	0,04	
Вода	10	40	
Выход:	25	100	



**Подбор столовой посуды, приборов по теме меню, складывание
салфеток и сервировка стола.**

Настольный веер

1. Исходная форма салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху).
2. Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
Складываем полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть - справа.
3. Берём салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.
4. Складываем не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото. После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.



Сервировка стола



Расчет среднего чека на одну персону по разработанному меню

Холодные закуски

Винегрет	100-00
Оливье в корзиночке	150-00
Салат «Лотос»	100-00
Мясное заливное	<u>200-00</u>
	550-00: 4= 137-50

Горячие блюда

Куриные котлетки с овощами	120-00
Тефтели из говядины со спагетти	120-00
Форель запеченная с картофельным пюре	250-00
Шашлык из свинины с овощами	<u>220-00</u>
	710-00:4= 177-50

Молочные и фруктовые десерты

Коктейль молочно – банановый	150-00
Коктейль молочно – шоколадный	150-00
Мороженое	100-00
Желе фруктовое	100-00

Фруктово-ягодные шарики

70-00

Канapé с фруктами

50-00

620-00:6=**103-33**

Напитки

Морс

100-00

Лимонад

100-00

Соки в ассортименте

150-00

350:3=**116-66**

ИТОГО:



СРЕДНИЙ ЧЕК - 431-66