

ГОУ ТК №14
Факультет Ресторанного Бизнеса
Мурманский проезд, дом 12



Презентацию выполнила студентка группы 2-22

Дворникова Маргарита Сергеевна

Мастер производственного обучения – *Анисимова Галина Ивановна*

Преподаватель кулинарии – *Измайлова Тамара Михайловна*



Я ПРОХОДИЛА ПРАКТИКУ В РЕСТОРАНЕ
«МАМИНА ПАСТА»

★ Адрес: Спиридоньевский переулок дом 12\9

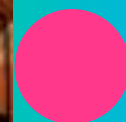
★ Проезд ст.м. «Пушкинская» выход к театру Станиславскому с ул.Тверская,
ПОВОРОТ В ПЕРВУЮ АРКУ

★ Телефон: 8-495-64-880-64



Верхний зал

74 посадочных мест



Нижний зал

20 посадочных мест





Горячий цех



ОБОРУДОВАНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Гриль
«tecninox»



Параконвектор
«Electrolux»



Холодный цех



Весы
«CAS»



ОБОРУДОВАНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

Холодильник
«GASTRO»



Сластер
«VEMA»



Меню



ВИНЕГРЕТ

САЛАТ «БОЯРСКИЙ»

отварной картофель, маринованные опята, зеленый лук, чеснок

САЛАТ «ВИТАМИННЫЙ»

капуста, болгарский перец, клюква, зелень

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

помидоры, огурцы, сыр «Фета», маслины

САЛАТ «ЗАРЕБЖАН»

баклажаны, морковь, болгарский перец

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ СО ШПИНАТОМ

САЛАТ ИЗ МИНИ-КАЛЬМАРОВ

с яблоком, зеленым горошком, луком и майонезом

САЛАТ «ИРЛАНДСКИЙ»

отварная и копченая теллятина, салат, гренки из черного хлеба

САЛАТ «МИМОЗА»

натуральный лосось, морковь, сыр, майонез, яйцо

САЛАТ «СВЕКЛА С ЧЕРНОСЛИВОМ»

без чеснока, на выбор:

с оливковым маслом или майонезом

САЛАТ «ВЕРОНА»

отварная теллятина, сыр, шампиньоны, маринованные огурцы, майонез

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

с курицей

САЛАТ «КАЛЬЯРИ»

овощи гриль, подвяленные томаты, песто из базилика

САЛАТ «СПОЛЕТО»

крабовое мясо, красная фасоль, китайская капуста, болгарский перец, майонез

САЛАТ «РИО»

фасоль красная, корнитоны, кукуруза, шампиньоны, перец болгарский, масло оливковое

ТОСКАНСКИЙ САЛАТ

с куриной грудкой и свежей морковью

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

БАКЛАЖАНЫ ПО-БАКИНСКИ

запеченные баклажаны, помидоры, зелень, чеснок

МАМИНА СЕЛЁДОЧКА

СЕЛЬДЬ В ЛУКОВОМ СОУСЕ

ПАШТЕТ КУРИНЫЙ

ПИРАМИДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

обжаренные баклажаны, помидоры, сыр, майонез и чеснок

ПЕРЕЦ «ТАПАС»

ЛОБИО

ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ

БЛИНЧИКИ С ВИШНЕЙ

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

ЗАПЕКАНКА ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО ТВОРОГА

с изюмом и курагой

КУЛЕБЯКА МЯСНАЯ

КУЛЕБЯКА С КАПУСТОЙ

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГРИБАМИ

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

«ГРАНД-ШЕФ» теллятина, зеленая фасоль, шампиньоны, болгарский перец

КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ТЕЛЛЯТИНЫ

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЛЯТИНЫ

МАМИНЫ ФРИКАДЕЛЬКИ

от ресторана «МАМИНА ПАСТА»

ЗАПЕКАНКА ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ

из пасты, с теллятиной и овощами

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

маринованные в горчице и мёде

КУРИНОЕ ФИЛЕ «НЕАПОЛИТАНО»

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ

по старинному бабушкиному рецепту

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

из сёмги и судака

КАША ГРЕЧНЕВАЯ

с грибами

ПОСТНЫЙ ПЛОВ

с шафраном

ТЕЛЛЯЧЬА ВЫРЕЗКА

в кляре

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЛЯТИНЫ С ЯЙЦОМ

СВИНАЯ КОРЕЙКА

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ

ЗАПЕКАНКА ИЗ БРОККОЛИ

КУРИЦА В ЛУКОВОМ СОУСЕ

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ

РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ

с грибами и сыром

СУДАК В КЛЯРЕ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с зеленью

МОРС ИЗ КЛЮКВЫ

собственного приготовления

ПИЦЦА

«МАРГАРИТА»

GOODMAN говядина (рибай), рукола, моцарелла

«ПЕППЕРОНИ»

с шампиньонами

«КВАТРО ФОРМАДЖИ»

моцарелла, горгондзола, пармиджано реджано, козий сыр

«ДИ ПОМОДОРО»

закрытая пицца с подвяленными томатами, шампиньонами и беконом

«ПОРЧИНИ»

с белыми грибами, сыром моцарелла и сливочным соусом

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

ПАННА КОТТА

и другие десерты собственного приготовления

БАГЕТЫ СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ

Блюда на заказ

САЛАТ «ВЕСНА»

редис, огурцы, зеленый лук

САЛАТ «ДАЙКОН»

теллятина, редька, грецкий орех, обжаренный лук, майонез

САЛАТ «МОНАСТЫРСКИЙ»

вариант «Столичного» салата с грибами вместо курицы

САЛАТ «ОСЕНЬ»

теллятина, редька, морковь, корень сельдерея

и заправка из соевого соуса и бальзамического уксуса

САЛАТ «РИМСКИЙ»

манго, помидоры, огурцы, лук

САЛАТ «ТРОПИКАНО»

куриная грудка, ананасы, сушеные помидоры

ОСНОВА ДЛЯ ОКРОШКИ

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

с яблоком, маслом, луком

ФОРШМАК

сельдь, масло, сыр «Виола»

ШЛЯПКИ ГРИБОВ ФАРШИРОВАННЫЕ

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ

в панировке

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ

с яйцом и грецкими орехами

БЛИНЧИКИ

БУЖЕНИНА

шпигованная морковью и чесноком

КУЛЕБЯКА С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с грецкими орехами, майонезом, чесноком

ПОРОСЁНОК

фаршированный гречневой кашей и грибами

РОСТБИФ

ТЕЛЛЯТИНА С ВИШНЕЙ

УТКА, фаршированная фруктами

ГУСЬ

в апельсиновой глазури

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ ПО-ЕВРЕЙСКИ

КАРП, запеченный с сыром и белым вином

СУДАК

запеченный с овощами и грибами

ПИРОГИ:

с капустой / с судаком и капустой / с яблоками и клюквой / пирог с яблоками и лимонной цедрой / пирог с капустой / пирог с мясом / пирог вишней

Паста с фрикадельками



Баклажаны с сыром Фета



Овощной салат



Паста с морепродуктами





При приготовлении проверочной работы за 1 полугодие, необходимо соблюдать следующие правила:

1. Волосы убрать под головной убор, в карманах не держать булавок, часов, колец, зеркал, рукава подвернуть до локтя или застегнуть у кистей рук. Нельзя закалывать булавками и иголками санитарную одежду, в карманах держать стеклянные и острые предметы.
2. Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности.
3. Запрещается работать на машинах, устройство которых мне не известно.
4. При работе ножом, будь внимателен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
5. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.



РАССОЛЬНИК «ДОМАШНИЙ» НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Набор продуктов	Брутто	Нетто
Капуста Свежая	100	80
Картофель	240	180
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	80	60
Сельдерей (корень)	29	20
Лук-репчатый	48	40
Лук-порей	53	40
Огурцы солёные	67	60
Маргарин столовый	20	20
Бульон или вода	750	750
Выход	-	1000

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАССОЛЬНИКА «ДОМАШНЕГО»

Бульон



Капусту
соломкой



Картофель
брусочком



Пассированные
овощи



Кладём
припущенные
огурцы



Приготовление куриного бульона

1. Курицу заливаем холодной водой, доводим до кипения, снимаем пену, через 1 час кладём слегка подпеченные коренья и лук. Готовое мясо вынимаем, бульон процеживаем.

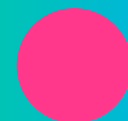


КАРТОФЕЛЬ ЧИСТИМ, НАРЕЗАЕМ БРУСОЧКАМИ. Длина-4-5
см. сечение-0,7



КАПУСТУ НАРЕЗАЮТ СОЛОМКОЙ

Длина-3-4 см. ширина-0,2



МОРКОВЬ НАРЕЗАЕМ СОЛОМКОЙ

ДЛИНА-2-4 см. СЕЧЕНИЕ-0,2



ОГУРЦЫ НАРЕЗАЕМ СОЛОМКОЙ.

Длина-2-4 см. сечение-0,2



ОГУРЦЫ ПРИПУСКАЕМ ,С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ
ЖИДКОСТИ
15 мин.



ПАССЕРУЕМ ЛУК И МОРКОВЬ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЖИРА ПРИ
ТЕМПЕРАТУРЕ 110-120 ГРАДУСОВ. 15-20 МИН.



ДОБАВЛЯЕМ ЛУК И МОРКОВЬ.



В кипящий бульон добавляем огурцы.



ДОВЕСТИ ДО ВКУСА ОГУРЕЧНЫМ РАССОЛОМ, СОЛЮ, ПЕРЦОМ.
В ПОДОГРЕТУЮ ТАРЕЛКУ КЛАДУТ МЯСНОЙ ПРОДУКТ НАЛИВАЮТ СУП С ВЕРХУ
КЛАДУТ СМЕТАНУ, ЗЕЛЕНЬ. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
70-75 ГРАДУСОВ.



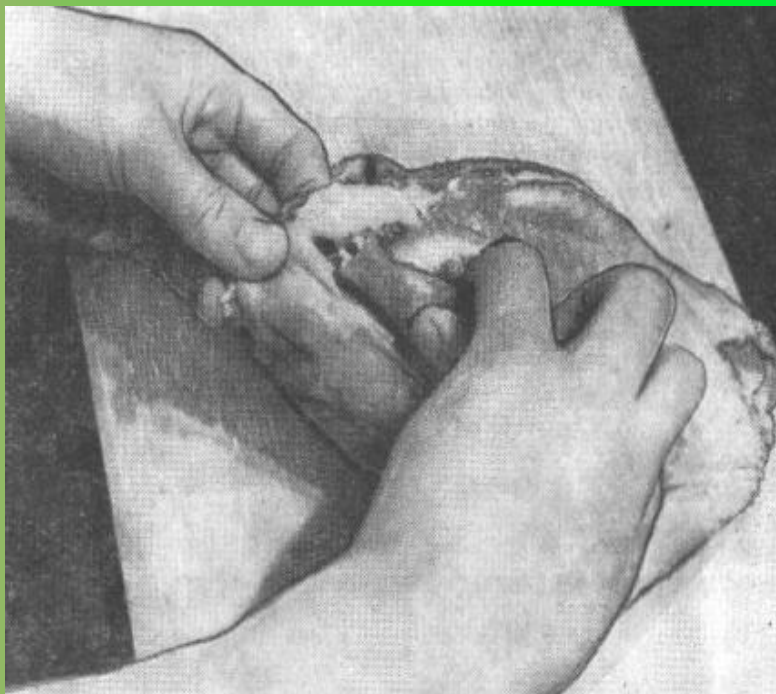
ОБРАБОТКА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ВИДЫ ЗАПРАВОК.

- Размораживание
- Опаливание
- Удаление головы и шеек ножек
- Потрошение
- промывание



Виды заправок

ЗАПРАВКА В КАРМАШЕК

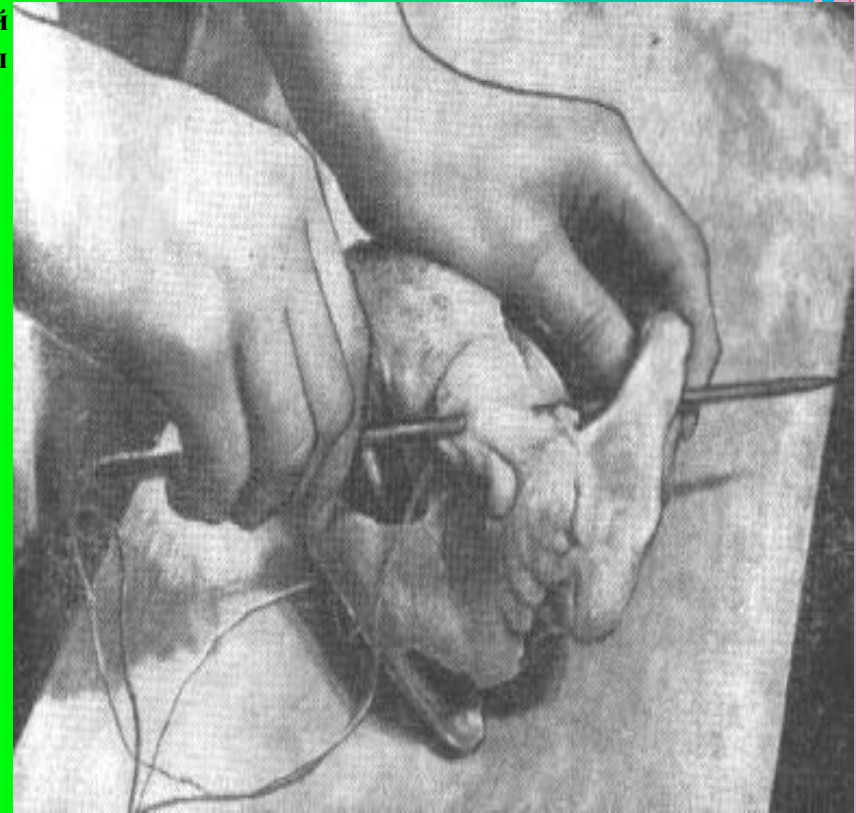


ЗАПРАВКА В ОДНУ НИТКУ

При заправке шпагатом в одну нитку, тушку птицы положить спинкой на стол и плотно прижать ножки к тушке.

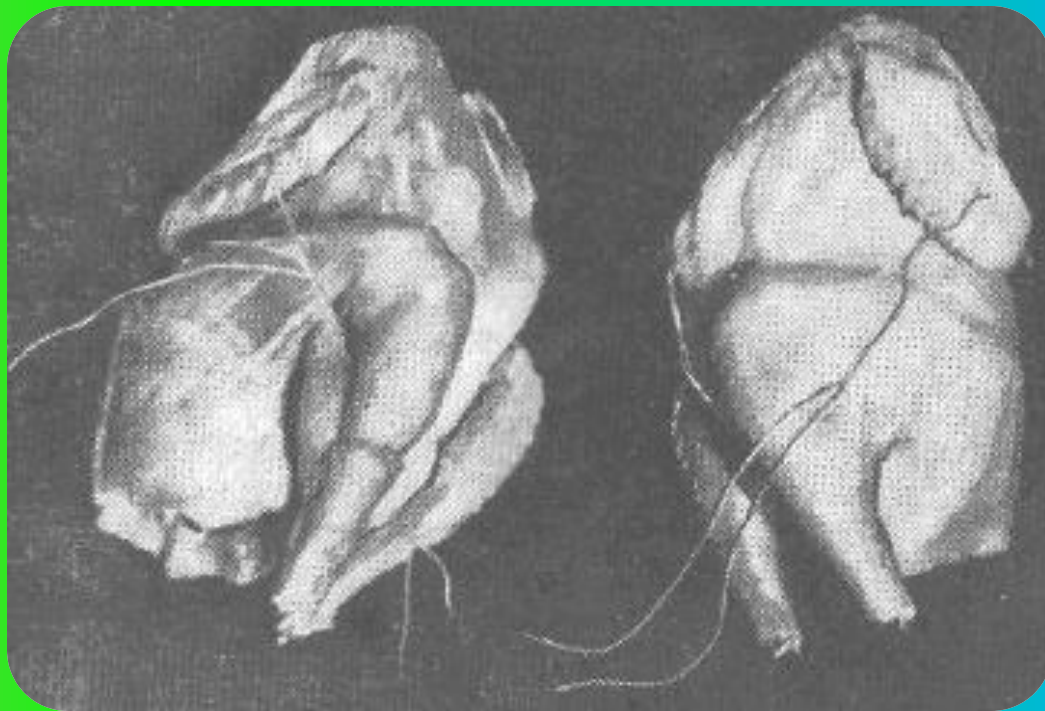
Затем поварской иглой с ниткой проколоть мякоть окорока ноги и продеть иглу через тушку под филейной частью грудки, проколоть мякоть второго окорока и вытащить нитку.

После этого иглу с ниткой перенести под тушку и сделать второй прокол под концом выступа филейной части (к брюшку). Концы ниток связать на спинке.



Заправка в две нитки

- Для заправки шпагатом в две нитки иглу с ниткой продеть через мякоть окороков и через тушку над филейной частью грудки, затем через одно крыло, через кожу шеи, которую следует прикреплять к спинке тушки, закрывая место отреза шеи.
- После этого иглу провести через второе крыло. Первый конец нитки у окорока связать с концом нитки у крыла; второй ниткой прикрепить ножки птицы к туловищу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ «КАРБОНАРА»

Рецепт:

2 порции спагетти
2 яйца+1 желток
3 ломтика сырокопченого бекона
Горсть тертого пармезана
1 зубчик чеснока
Столовая ложка оливкового масла
Соль
Черный молотый перец

Яйца посолить, поперчить (перца не жалеть!), слегка взбить вилкой. Добавить горсть тертого пармезана, хорошо перемешать. Разрезать зубчик чеснока на крупные кусочки, обжарить в оливковом масле, убрать (он нам больше не нужен). Бекон, нарезанный маленькими кусочками, обжарить в том же масле, недолго, не до корочки, пока он не станет "прозрачным". Спагетти отварить "аль денте", откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, но не до "последней капли". Отправить обратно в еще горячую кастрюлю, выложить бекон, влить яичную смесь, очень интенсивно размешивать до образования однородного соуса. Есть сразу. Приятного аппетита!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ «ПЕПЕРОНИ»

Рецепт:

■ Продукты:

тесто для пиццы
3 болгарских перца разных цветов
2 большие луковицы
300 г моцареллы
4 ст. л. оливкового масла экстра-класса
соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Способ приготовления:

Приготовить тесто для пиццы. Взять противень размерами 35 x 40 см, смазать оливковым маслом и присыпать мукой. Тесто еще раз вымесить, тонко раскатать примерно по размерам противня и переложить в противень, сделав небольшие бортики по краям.

Перцы разрезать пополам, очистить от семян и перегородок, промыть и нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами.

В сковороде разогреть 2 ст. л. оливкового масла, обжарить лук. Добавить перцы, обжарить. Добавить немного воды, тушить перцы 5 мин. Посолить и поперчить.

Духовку нагреть до 230°C. Моцареллу нарезать кубиками. На тесто равномерно выложить тушеные овощи, сверху положить кубики моцареллы.

Выпекать пиццу в духовке 15-20 мин. Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИЗОТТО

Рецепт:

НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ:

- рис - 400 г
- горошек зеленый мороженный - 50 г
- цуккини - 50 г
- перец сладкий - 2 стручка
- морковь - 1 шт.
- помидоры - 2 шт.
- лук репчатый - 1 головка
- масло растительное - 2 ст. ложки
- чеснок - 1 зубчик
- бульон - 1 л
- сыр тертый - 80 г
- соль
- перец черный молотый
- масло сливочное - 1 ст. ложка
- зелень петрушки рублена



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА:

- В разогретом растительном масле слегка подрумяньте рубленые чеснок и лук, всыпьте рис и обжарьте все вместе. Подлейте немного бульона и проварите в течение 5–7 минут.
- Добавьте нарезанные кубиками цуккини, сладкий перец, морковь и варите еще 10 минут, подливая бульон. Положите горошек, нарезанные помидоры, соль, молотый перец и тушите до готовности. В готовое ризотто положите сливочное масло, перемешайте, уложите горкой на тарелку. Сверху посыпьте сыром и зеленью.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Холодильная камера



Морозильная камера



Камера хранения
сырных изделий



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА «ОВОЩНОЙ»





РЕЗЮМЕ



Мне очень повезло, что я проходила свою практику в ресторане «Мамина паста», где меня тепло приняли все работники кухни, доходчиво и вежливо объясняли всю работу. Мне одинаково интересно было работать как в холодном так и в горячем цехе. Я старалась выполнять всю заданную мне работу, даже время незаметно пролетало. Я с удовольствием осталась бы работать в таком дружном, весёлом коллективе, где возможно повышать классификацию повара и хочется там трудиться с большим удовольствием.





МОИ НАСТАВНИКИ

Евгений Тишин
Пиццмейкер



Готовцев Дмитрий
Шеф-повар



Денисова Ирина
Повар

