

ΚΑΦΕ



КАФЕ – (ОТ ФР. CAFÉ; БУКВАЛЬНО — «КОФЕ») НЕБОЛЬШОЙ РЕСТОРАН, ГДЕ ИМЕЮТСЯ ЗАКУСКИ, КОФЕ, ЧАЙ И ДРУГИЕ НАПИТКИ.

КОФЕЙНЯ, КАФЕ-ПЕКАРНЯ (КОНДИТЕРСКАЯ), КАФЕ-МОРОЖЕНОЕ, КАФЕ-ГРИЛЬ, КАФЕ-БАР, ИНТЕРНЕТ-КАФЕ, ДЕТСКОЕ КАФЕ



РАБОТА КАФЕ



▣ **Кулинар (повар)** – специалист по приготовлению пищи.



▣ **Официант** – работник, подающий посетителям кушанья в



□ **Хостес** - хозяйка зала. Основная функция - встретить гостей и проводить их к столику. Первый, кого видит клиент, войдя в зал ресторана, это хостес.

□ **Менеджер зала** – управляет персоналом, следит за качеством

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



ТАБЛИЦА МЕР

Молоко, молочные продукты, жиры				
Молоко	250	18	5	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—
Сметана 30% -ная	250	15	11	—
Сметана 10% -ная	250	20	9	—
Сливки 20% -ные	250	18	5	—
Творог жирный	—	17	5	—
Творог нежирный	—	17	5	—
Сыр тертый	100	18	5	—
Масло сливочное	—	20	10	—
Масло сливочное растопленное	245	17	5	—
Смалец	—	20	10	—
Маргарин растопленный	—	15	4	—
Масло растительное	240	17	5	—
Майонез	230	15	4	—

Продукты	Стакан (250 куб. см)	В граммах		
		столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Мука и крупа				
Мука пшеничная	160	25	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Крупа гречневая	210	25	7	—
Крупа "геркулес"	90	12	4	—

Наименование продуктов	в граммах				
	Стакан		Ложка		1 шт.
	тонкий (250см ³)	граненый (200см ³)	столовая	чайная	
Варенье	335	275	45	16	-
Вишня свежая	200	150	30	-	-
Вода	250	200	18	5	-
Гвоздика молотая	-	-	-	3	-
Гвоздика (тычинки)	-	-	-	4	-
Горох	230	-	25	10	-
Горчица	-	-	-	4	-
Желатин (лист)	-	-	-	-	2,5
Желатин (порошок)	-	-	15	5	-
Изюм	190	155	25	7	-
Какао в порошке	150	130	15	9	-
Капуста белая (средняя)	-	-	-	-	1500
Капуста цветная (средняя)	-	-	-	-	750
Картофель (средний)	-	-	-	-	100
Кислота лимонная	-	-	25	10	-
Клубника свежая	150	120	25	-	-
Корица молотая	-	-	20	8	-
Кофе молотый	-	-	20	7	-
Крахмал	200	-	30	10	-
Крупа 'геркулес'	90	-	12	6	-
Крупа гречневая	210	165	25	7	-
Крупа манная	200	150	25	7	-
Крупа перловая	230	-	25	8	-
Крупа пшено	220	-	25	-	-
Крупа рис	230	180	25	9	-
Крупа саго	180	160	20	6	-
Крупа ячневая	180	-	20	7	-

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

1. Прежде чем начать готовить, вымойте руки, уберите волосы под головной убор и наденьте фартук.
2. Внимательно прочитайте рецепт и убедитесь, что у вас есть все необходимое для приготовления блюда.
3. Взвесьте и отмерьте нужное для приготовления блюда количество продуктов.
4. С острыми ножами обращайтесь осторожно. Режьте только на разделочной доске и берегите пальцы.
5. Чтобы не обжечься, пользуйтесь прихватками, снимая с плиты или доставая из печи горячую посуду.
6. Чтобы не опрокинуть кастрюлю и сковороду, всегда ставьте их на плиту ручкой в сторону.
7. Сняв горячую посуду с огня или вынув из духовки, ставьте ее на специальную подставку.

СПАСИБО ЗА РАБОТУ!



ИСТОЧНИКИ

[HTTP://IMAGES.YANDEX.RU](http://images.yandex.ru) КАРТИНКИ, ТАБЛИЦЫ

МКОУ «Частоозерская СОШ»

Макарова Е.В.

Учитель начальных классов