

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**Методические указания
по выполнению практических занятий**

по профессиональному модулю

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

преподаватель Мартин Мартин Анди

Владимир

Рассмотрено на заседании
социально – экономических
и технических дисциплин
_____ Неклюдова А.В.

“ _____ ” _____ 201__ г.

протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. Директора по УВР
_____ Е.В.Лубенченко

« _____ » _____ 201__ г

Пояснительная записка

Методические указания по выполнению практических занятий студентами по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны в соответствии с ФГОС.

Методические указания по выполнению практических занятий направлены на формирование умений и навыков по принятию решений в области организации процессов и приготовлению сложной холодной продукции, формированию профессионального мышления студентов.

Практические занятия являются одной из важных форм учебного процесса, предусмотренных учебным планом. Значение этой формы занятий определяется требованиями диалектического метода, важнейшим из которых является проверка теоретических положений на практике, неразрывная связь теории с практикой.

Практические занятия имеют целью помочь студентам глубже уяснить теоретические положения, закрепить полученные знания, привить необходимые навыки в применении теоретических знаний в своей будущей практической деятельности. Эти знания тесно связаны с другими формами учебного процесса - лекциями, семинарскими занятиями.

В лекции, на семинарских занятиях из-за недостатка времени или по методическим соображениям могут быть опущены отдельные детали тех или иных вопросов. Между тем, знания этих деталей нередко во многом определяет умение студентов правильно в своей профессиональной деятельности полученные знания.

Студенты, не подготовившиеся к практическому занятию (в том числе и по уважительным причинам), а также отсутствующие на занятиях, отчитываются перед преподавателем о выполнении задания во внеурочное время. В ходе практического занятия студент зачитывает либо своими

словами рассказывает содержание задания, дает мотивированное его решение, т.е. излагает свой ответ на поставленные в задании вопросы. Рекомендуется пересказывать содержание заданий, т.к. это готовит студента докладывать конкретные дела, приучает обращать их внимание на основные вопросы, опуская факты, не имеющие существенного значения.

От студентов требуется, чтобы они на основе подготовленных во время самостоятельной работы письменных решений давали развернутые ответы на поставленные в задании вопросы, не ограничивались высказыванием собственного мнения по заданию, а подкрепляли предлагаемые ими решения ссылками на соответствующую нормативную документацию и законодательные акты

При выполнении практических занятий, студент должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- - проводить расчеты по формулам;
- - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Критерии оценивания письменного ответа на поставленный вопрос и решение практических задач

Письменный ответ студента на поставленный вопрос (или решение задачи, заполнение схем, таблиц, осуществление практических операций и т.д.) оценивается по следующим критериям:

Оценка:

«5» - если студентом был дан полный и четкий ответ на поставленный вопрос (или правильно решена задача с объяснением решения, заполнена схема и др.)

«4» - если студент дал ответ на вопрос (выполнил задание, решил задачу), но не совсем полно или развернуто.

«3» - если студентом был дан частичный ответ или дан ответ на половину на поставленный вопрос (на половину решена задача, без объяснений, не до конца заполнена схема и сделаны прочие ошибки).

«2» - если студентом не был дан ответ на поставленный вопрос (не решена задача или не выполнение др. заданий).

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование работ	Стр.
Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач. Расчёт количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	
Практическая работа 2. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья.	
Практическое занятие 3. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	27
Практическое занятие 4. Расчёт гастрономических продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок.	33
Практическое занятие 5. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	38
Практическое занятие 6. Расчёт массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов.	46
Практическое занятие 7. Составить сырьевую ведомость для холодного цеха общедоступной столовой	50
Практическое занятие 8. Расчет немеханического оборудования, инвентаря и посуды для холодного цеха.	51
Практическое занятие 9. Выявление основных принципов действия, правила эксплуатации профессионального оборудования. Овощерезательная машина ROBOTCOUP, слайсер TYRE-25GS, миксер ROBOTCOUP.	66

Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач. Расчёт количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.

Тема 1. Технологический процесс приготовления холодных соусов.

Цель: Выработать навыки по решению ситуационных задач по расчету количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, и работе с нормативной документацией.

Пояснение к работе:

В рецептурах на блюда и кулинарные изделия с соусами приводится количество готового соуса на одну порцию изделия. Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, где количество продуктов, требующихся для их приготовления, указывается из расчета выхода 1 кг готового соуса. Нужно понимать, что при проведении расчетов, необходимо иметь в виду, что основная масса соусов, являются производными основных. Поэтому задачи на определение необходимого количества сырья нужно решать с учетом и основных соусов (красного или белого).

Задача 1 (пример). Определить необходимое количество продуктов для приготовления соуса к 100 порциям блюда «Печень в сметане» по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Решение:

1. Определяем: На одну порцию блюда «Печень в сметане» требуется соуса «Сметанный с луком» 50г. Следовательно, на 100 порций:
$$M_{\text{соуса}} = \text{Выход 1 порции} * \text{Количество порций}$$
$$M_{\text{соуса}} = 50\text{г} * 100 \text{ п} = 5 \text{ кг} (5000\text{г})$$
2. Проводим расчеты по определению количества продуктов:

В соответствии с рецептурой выписываем все данные (Брутто) на 1 порцию или на 1 кг, если таковы данные в Сборнике. Расчеты можно проводить в тетради или в ТК (Приложение 1).

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	ВЕС БРУТТО 1 кг	ВЕС БРУТТО 5 кг
Сметана	225	1.125 (225*5)
Мука пшеничная	68	0,340 (68г*5)
Масло сливочное (для пассерование)	68	0,440 (88г*5)
Масло сливочное для заправки соуса	20	
Лук репчатый	238	1,190 (238*5г)
Соус Южный	20	0,100 (20г*5)

Задача 2. Определить необходимое количество продуктов для приготовления соуса к 100 порциям блюда «Рыба в тесте жареная с соусом тар-тар» по 2 колонке.

Задача 3. Определить необходимое количество продуктов для приготовления соуса «Майонез» к 40 порциям блюда «Филе из кур или дичи, фаршированное» по 1 колонке.

Практическая работа 2. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья.

Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Цель: Выработать навыки по расчету сырья, определению количества порций блюд и гарниров, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья.

Пояснение к работе: В тех случаях, когда обработка овощпроизводится в период, соответствующий предусмотренному в Сборниках рецептур, для ответа на поставленные вопросы достаточно поделить указанный вес брутто овощей на вес Брутто овощей, требующихся для приготовления одной порции. Если же обработка производится в сезон, когда процент отходов не соответствует предусмотренному в Сборниках, при расчете необходимо исходить из веса нетто. Для этого следует найти в соответствующих таблицах Сборников рецептур проценты отходов различных видов овощей и, пользуясь ими, исчислить вес Нетто. Затем разделить общий вес Нетто на вес Нетто одной порции, указанный в рецептуре.

Задача 1. Сколько яиц потребуется для приготовления соуса к 40 порциям блюда «Рыба отварная под соусом польским» по 1 колонке?

Задача 2. Сколько порций блюда «Курица фаршированная (галанти) можно приготовить по 2 колонке при наличии на производстве 0,5 кг свежего корня хрена?

Практическое занятие 3. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Цель: Выработать навыки по расчету сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Пояснение к работе: Определение веса Брутто производится по схеме, обратной определению выхода готового изделия. Сначала находят по таблицам процент потерь при тепловой обработке того или иного продукта. Затем определяется вес Нетто:

1. Выход изделия * 100%
2. 100% - % потерь при тепловой обработке (берется из Сборника рецептур).

Если изделие панированное, то вычитывают вес панировки. Далее находим по таблицам процент отходов при холодной обработке и вычисляем вес Брутто:

$$(\text{Вес Нетто} * 100\%) / (100\% - \% \text{ потерь при тепловой обработке})$$

Задача 1. (Пример): Сколько картофеля весом Брутто необходимо взять в феврале, чтобы получить 5 кг отварного картофеля?

Решение:

Выход готового картофеля составляет 5 кг.

1. Потери при варке составляют (находим по таблице потерь при тепловой обработке) – 3%; следовательно $100\% - 3\% = 97\%$
2. Определяем вес картофеля до варки: $(5\text{кг} * 100\%) / 97\% = 5,15 \text{ кг}$
3. Отходы при холодной обработке в феврале составляют – 35%, следовательно $100\% - 35\% = 65\%$
4. Определяем вес Брутто: $(5,15\text{кг} * 100\%) / 65\% = 7,9 \text{ кг}$

Данные для решения таких задач нужно заносить в таблицу:

Наименование продукта (месяц)	% потерь при холодной обработке, %	% Нетто (100% - % потерь), %	Масса Нетто продукта по Сборнику (г, кг)	Масса Брутто (г, кг)
Картофель (февраль)	35	65	5,15	7,9

Задача 2. Сколько картофеля весом Брутто необходимо взять в марте, чтобы приготовить 10 кг блюда «Картофель фри»?

Задача 3. Сколько моркови надо взять в феврале, чтобы получить 2 кг моркови пассерованной для приготовления соуса?

Задача 4. Выход лука фри – 2 кг. Определить норму вложения сырья весом Брутто.

Практическое занятие 4. Расчёт гастрономических продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок.

Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Цель: Выработать навыки по расчету гастрономических продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок.

Пояснение к работе: При расчетах по определению веса нетто и брутто гастрономических продуктов пользуются таблицей «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических продуктов» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Задача 1 (Пример): Найти вес Нетто 30 порций крабов отварных при закладке сырья весом Брутто на 1 порцию 70 г.

Решение:

- 1) Определяем вес Брутто 30 порций крабов: $70\text{г} * 30 \text{ порций} = 2,100\text{кг}$
- 2) Находим по таблице % отходов при холодной обработке крабов – 20% и вычисляем $\%Н = 100\% - 20\% = 80\%$
- 3) Определяем вес Нетто 30 порций крабов: $(2,1 * 80\%) / 100\% = 1,68 \text{ кг}$

Задача 2. Определить вес Нетто кеты соленой при закладке сырья весом Брутто на 1 порцию 105г.

Задача 3. Определить вес Нетто лосося каспийского, если вес Брутто поступившей рыбы составляет 12 кг.

Задача 4. Найти вес Нетто окорока копчено-вареного (со шкурой), при закладке сырья весом Брутто на 1 порцию 70 г.

Задача 5. Определить вес порции сельди пряного посола, разделанной на чистое филе при закладке сырья весом Брутто на 1 порцию 120г. Поступила сельдь крупного размера.

**Практическое занятие 5. Разработка новых видов кулинарной продукции:
подбор рецептуры, технологических режимом, установление показателей
качества, оформление технологической документации.**

Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Цель: Выработать навыки по подбору, разработке новых видов кулинарной продукции, а также развитие творческого подхода и мышления к профессиональной деятельности.

Задания:

- 1) Изучить и обобщить (выбрать) рецептуры современных сложных холодных блюд и закусок из предоставленных источников литературы (Кулинарные журналы и книги)
- 2) Заполнить ТК (технологическую карту) на выбранное блюдо с учетом нормативов и данных Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.
- 3) Заполнить ТТК (технико-технологическую карту) с учетом данных ТК и наглядного образца из источника.
- 4) Составить Технологическую схему приготовления выбранного фирменного блюда.

Практическое занятие 6. Расчёт массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов.

Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Цель: Выработать навыки по расчету массы брутто и нетто сырья, отходов при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов, и закрепление навыков по работе со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Пояснение к работе: При расчетах по определению веса нетто и брутто гастрономических продуктов следует пользоваться таблицей «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий».

Картофель, овощи, грибы, плоды, ягоды, фрукты, орехи на ПОП поступают в необработанном виде (свежими). Картофель и овощи могут поступать также и в виде п/ф: картофель сырой очищенный, сульфитированный, капуста свежая белокочанная, морковь, свекла, лук репчатый – сырые очищенные, а также консервированными.

Овощи, поступающие на ПОП должны отвечать требованиям стандартов качества, иначе их количество отходов увеличивается. В таблице приведены расчеты на 100г выхода готового изделия с учетом потерь при разных способов обработки.

Задача 1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 70 порций блюда «Винегрет овощной» в столовой 1 категории, если масса порции 150г, на 10 декабря.

Задача 2. Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций салата «Весна» в столовой 2 категории, если масса порции составляет 100 г.

Задача 3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 120 порций закуски «Икра баклажанная», если масса одной порции составляет 30г. Пользуясь таблицей «Нормы взаимозаменяемости

продуктов при приготовлении блюд» замените томатное пюре на томатную пасту.

Практическое занятие 7. Составить сырьевую ведомость для холодного цеха общедоступной столовой

Тема 2.2 Организация производства

Цель: Выработать навыки по ведению технологической документации для конкретного цеха, составлению ведомостей и проведению технологических расчетов.

Пояснение к работе: Расчет расхода сырья (сырьевая ведомость)

Расчет сырья на один день производится на основании производственной программы холодного цеха. Расчет сырья оформляется в виде таблицы, которая называется «Сырьевая ведомость».

В сырьевой ведомости указывают ассортимент блюд согласно плану-меню, масса продуктов на одну порцию указывается в граммах, затем делается перерасчет продуктов в килограммах на количество порций в соответствии с планом-меню. Салаты и холодные закуски выписывают на 1 кг в граммах, а перерасчет делают в соответствии с планом-меню. В конце сырьевой ведомости подсчитывают, сколько всего продуктов по массе брутто необходимо для выполнения производственной программы. На основании сырьевой ведомости зав. производством оформляет требование в кладовую.

План - меню по форме ОП-2 применяется для определения меню на каждый день. Код по форме ОКУД 0330502.

Составляется ежедневно в одном экземпляре заведующим производством накануне дня приготовления пищи, утверждается руководителем организации.

В плане - меню указываются наименования (графа 2) и номера блюд (графа 4) по Сборнику рецептур или по ТТК, СТП, техническим условиям. Блюда в плане - меню записываются в следующей последовательности: закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки, комплексные обеды и т.д.

План-меню. Форма ОП-2 – документ, предназначенный для составления ежедневного меню на предприятии, организации или ином учреждении,

независимо от специфики его деятельности. В унифицированной форме ОП-2 отображаются необходимые продукты, предназначенные для приготовления конкретного количества блюд.

Документ составляется в единственном экземпляре за несколько дней до момента приготовления того или иного блюда. В плане-меню указывается полное наименование приготовляемого блюда, номер согласно специальным карточкам или же Сборнику рецептур, а так же количество блюд, намеченных к приготовлению.

В плане-меню формы ОП-2 все блюда подразделяются на группы (горячие блюда, холодные закуски, комплексные обеды, первые, вторые блюда, напитки и т.д.). При этом необходимо учесть, что следует соблюдать последовательность подачи блюд согласно правилам их потребления.

План-меню после составления уполномоченным на то лицом (как правило, им является заведующий производством) передается руководителю предприятия на рассмотрение и утверждение. В случае, если это необходимо, в форму ОП-2 вносятся поправки и только после этого документ утверждается.

Задание: Составить (заполнить бланки) план-меню холодного цеха ООО Кафе «Вознесенский» и сырьевую ведомость по следующим данным:

Меню: 1 вариант (75 порций)

Наименование блюда	Выход	Цена
Салат по-деревенски	1/100	35.00=
Салат рыбный	1/150	50.00=
Салат из белокочанной капусты с сельдью и шпиком	1/120	28.00=

Меню: 2 вариант (80 порций)

Наименование блюда	Выход	Цена
Салат столичный	1/100	40.00=
Салат-коктейль рыбный	1/150	55.00=
Винегрет овощной	1/120	30.00=

Практическое занятие 8. Расчет немеханического оборудования инвентаря и посуды для холодного цеха.

Тема 2.2 Организация производства

Цель: Выработать навыки по расчету и подбору немеханического оборудования профессионального инвентаря для предприятия по нормативным показателям.

Расчет немеханического оборудования холодного цеха

Основным немеханическим оборудованием холодного цеха являются производственные столы

Число производственных столов рассчитывают по формуле (по формуле:

$$L = N * l,$$

где N – число одновременно работающих в цехе, чел;

l – длина рабочего места на одного работника, м (в среднем $l = 1,25$ м).

Число столов рассчитывается по формуле:

$$n = L/L_{ст},$$

где $L_{ст}$ – длина принятого стандартного производственного стола, м.

По типам и размерам столы подбирают в зависимости от характера выполняемой операции.

Расчеты производственных столов представлены в таблице 1.

Таблица 1 Расчет производственных столов (для 2 работников)

Численность одновременно работающих работников в цехе, чел	Норма длины стола на 1 работника, м	Расчетная длина стола, м	Тип и длина стандартного стола, м	Кол-во столов определенной длины
2	1,25	1,25	Atesy CP-3/1500/600	3

В соответствии с санитарными требованиями, принимается 3 стола производственных по одному на каждое рабочее место цеха. Кроме того, для холодного цеха принимаем ванну моечную односекционную Atesy BM-1/600,

тележку для сбора отходов Техно-ТТ ТП-218, раковину для мытья рук Техно-ТТ ВМ-12/301.

Для кратковременного хранения готовой продукции, оформления и подачи принимается холодильный стол Atesy «ДИКСОН» модель СТХ-3/1670К.

В холодном цехе также установлены весы электронные настольные CAS AD 5 в количестве 2 единиц.

Подбор кухонной посуды и инвентаря

Для проектируемого цеха подбор кухонной посуды и инвентаря осуществляется по Нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Данные заносятся в таблицу 2.

Таблица 2. Кухонная посуда и инвентарь холодного цеха бара на 30 мест

Наименование кухонной посуды и инвентаря	Количество
Горка для специй	1
Держатель для кухонных ножей	1
Доска разделочная	3
Кастрюли 1,5 л	2
Кастрюли 6 л	2
Кастрюля 10 л	4
Консервовскрывать	1
Лимоновыжималка	1
Нож для кореньев	1
Ножи для карбования и резки овощей	1
Нож желобковый	1
Нож-скребок	1
Ножи «поварская тройка»	1

Нож для колбасы	1
Нож для ветчины	1
Нож для сыра	1
Нож для лимонов	1
Ножи для изготовления цветков из овощей	1
Сотейники цилиндрические 4-6 л	1
Сито	1
Ступка с пестиком	1
Скребок формовочный для масла	1
Скребок для рыбы	1
Тарталетница	3
Горка для сыра	1
Формы для желе, самбуков	10
Штопор	1
Яблокорезка	1
Яйцerezка	1

Задание: Рассчитать необходимое количество немеханического оборудования и инвентаря для холодного цеха бара на 180 посадочных мест с количеством работников – 5 человек.

Овощерезательная машина ROBOT COUPE CL50



Артикул: 1748

Категория: Овощерезательные машины, Оборудование для кафе и ресторанов

- [Описание](#)

- [Отзывы](#)

Профессиональная овощерезательная машина Robot coupe CL50 , с помощью нее можно производить самую разнообразную нарезку овощей и фруктов, прекрасно подходит для ресторанов, кафе, пиццерий, столовых. Высокая производительность овощерезки этой модели выдает показатель — до 250 кг/ч. Корпус овощерезки полностью металлический. Все поверхности, соприкасающиеся с продуктами, тщательно обработаны и отполированы, что обеспечивает легкость очистки машины в конце рабочего дня. Полностью металлическая конструкция дисков обеспечивает повышенную надежность. Проста в управлении и неприхотлива в обслуживании.

Данная овощерезка без ножей в комплекте!!!!!!!!!!!!

Технические характеристики Овощерезки ROBOT COUPE CL50

Производительность: до 250 кг/ч Скорость: 375 об/мин Габаритные размеры: 350x320x590 мм Мощность: 0,55 кВт Напряжение: 220 В

Производство: Франция

Особенности овощерезки ROBOT COUPE CL50

2 загрузочных отверстия

1 скорость

Асинхронный двигатель

Диск сбрасыватель

Емкость и крышка съемные

Блок двигателя выполнен из поликарбоната

Поставляется без дисков

Описание овощерезки ROBOT COUPE CL50

Овощерезка ROBOT COUPE CL50 предназначена для нарезки сырых и вареных овощей, а также фруктов и сыра. Эффективная и надежная овощерезка CL50 французской фирмы ROBOT COUPE проста в использовании и обладает большим разнообразием нарезки, необходимую для приготовления супов, салатов, винегретов, гарниров и сладких блюд. Овощерезка имеет 2 загрузочных отверстия: большая воронка площадью 104 см² для крупных овощей (картошка, свекла, капуста) и круглая воронка для овощей вытянутой формы диаметром 58 мм (огурцы, морковь, перец и т.д)

Овощерезка может комплектоваться дисками различного назначения:

слайсер (0,6 мм — 14 мм)

соломка (1x8 мм — 8x8 мм)

терка (1,5 мм — 9 мм)

фигурные ломтики (2 мм — 5 мм)

кубики (5x5x5 мм — 50x70x25 мм)

ломтики картошки фри (8x8 мм — 10x16 мм)

протирка для картофельного пюре

Гастрономическая машина CELME FAMILY 250 CE



Категория: Ломтерезки

Слайсер FAMILY 250 CE производства Celme, предназначенный для равномерной нарезки продуктов. В числе основных преимуществ данного оборудования – экономия времени, что дает возможность оптимизировать рабочий процесс. Более того, этот слайсер весьма удобен в эксплуатации. При этом диаметр ножа составляет 250 мм. Максимальная толщина нарезки – 15 мм. Модель FAMILY 250 CE отличается долгим сроком службы, безопасностью применения и простотой в эксплуатации. Такой слайсер отлично подойдет для использования на предприятиях торговли и общественного питания. максимальная длительность рабочего цикла составляет 10 минут.

Особенности:

Настольное исполнение

Корпус из анодированного алюминиевого сплава

Затачивающее устройство входит в комплект

Затачивающее устройство крепится на каретку при заточке

Диаметр ножа 250 мм

Толщина нарезки от 0 до 15 мм

Мощность 0.15 кВт

Напряжение 220

Габариты 510 × 420 × 350 мм

Вес 14 кг

Страна-производитель Италия

Производитель Celme Family

Гомогенизатор ROBOT COUPE CMP 250 COMBI



Категория: Куттеры-миксеры и гомогенизаторы

Гомогенизатор Robot Coupe CMP 250 Combi — специализированное оборудование для измельчения, размешивания и приготовления стабильной, однородной смеси из различных продуктов.

Гомогенизатор используется для восстановления сухого молока, изготовления различных соусов, паст, пюре, сгущенного молока, молочных смесей, паштетов, соков.

Нож из нержавеющей стали замечательно измельчает продукты любой плотности, позволяя легко и просто получить смесь желаемой консистенции.

Регулировка скоростей размещена на верхней части ручки, благодаря чему можно изменять скорость измельчения непосредственно в процессе приготовления.

Гомогенизатор оснащен системой SSR (self speed regulator), что предполагает автоматическое уменьшение скорости вращения при загустении продукта.

Гомогенизатор подходит для заведений общественного питания: кафе, ресторанов, баров, заведений сектора hotesa.

Дополнительные характеристики

- Скорость миксера: 2300-9600 об./мин.
- Скорость венчика: 500-1800 об./мин.
- Размеры (ДхШхВ): 125x125x640 мм
- Мощность: 0,31 кВт
- Обрабатываемый объем: 15 л
- Напряжение: 220 В

Комплектация нож, венчик

Скорость от 2300 до 9600 об/мин.

Количество скоростей вариатор

Обрабатываемый объем 15 л

Длина насадки 250 мм

Напряжение 220 В

Мощность 0.31 кВт

Ширина 125 мм

Глубина 125 мм

Высота 610 мм

Вес (с упаковкой) 5.6 кг

Страна-производитель Франция

Описание

Ручной миксер Robot Coupe CMP 250 Combi предназначен для приготовления супов-пюре, майонеза, соусов, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте.

В комплект поставки входит настенное крепление из нержавеющей стали.

Особенности:

Авторегулировка скорости

Мощный вентилируемый двигатель

Литая конструкция венчика гарантирует идеальные гигиенические условия приготовления блюд

Усиленный металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата

Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали

Штанга с системой герметизации на 3 уровнях

Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат

Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы

Дополнительные характеристики:

Скорость венчика: от 500 до 1 800 об/мин.

Высота с насадкой: 640 мм

Диаметр ножа: 94 мм

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 2.

Унифицированная форма № ОП-2
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330502
по ОКПО	11112222
Вид деятельности по ОКДП	55.20.1
Вид операции	

_____ организация

_____ структурное подразделение

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель

_____ должность

_____ подпись _____ расшифровка подписи

« ____ » _____ 20__ г.

Номер документа	Дата составления
1	18.07.20175

ПЛАН-МЕНЮ

на « ____ » _____ 20__ г.

Номер по порядку	Блюда и гарнир				Количество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецептур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Салат «Оливье»	91 6115	24	300	10	150-00	1 500-00
Итого							

Заведующий производством _____
подпись

_____ расшифровка подписи