



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Города Москва

**«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и
информационных технологий «Царыцино»**
Отделение Политехническое

Дипломная работа

на тему:

**Организация процесса приготовления и разработка меню
сложной горячей кулинарной продукции гастро-ужина на
примере приготовления сета из трех блюд (закуска, горячее
блюдо, десерт)**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил студент группы ТП-416

Бахтадзе Андрей Георгиевич

Руководитель: Мошков Виктор Игоревич

Москва 2020

Актуальность:

Сейчас набирают особую популярность гастро-ужины в России. Они пришли из зарубежья и только начинают активно зарождаться в нашей стране. Данная работа интересна изучением данной тематики.

Цель работы:

Организация процесса приготовления и разработка меню сложной горячей кулинарной продукции гастро-ужина.

Задачи:

- изучить организацию гастро-ужина;
- дать определение гастро-ужину;
- разработать меню для гастро-ужина;
- подобрать оборудование для гастро-ужина;
- разработать технико-технологические карты для проведения гастро-ужина;
- рассчитать затраты организация мероприятия и себестоимость блюд;
- рассмотреть площадки для гастро-ужина;
- по результатам исследований сделать выводы.





Объект: организация гастро-ужина.

Предмет : Разработка сета из трех блюд (закуска, горячие блюдо, десерт)



3 группы гастро-ужина



Гастро-ужин классический



Гастро-ужин расширенный

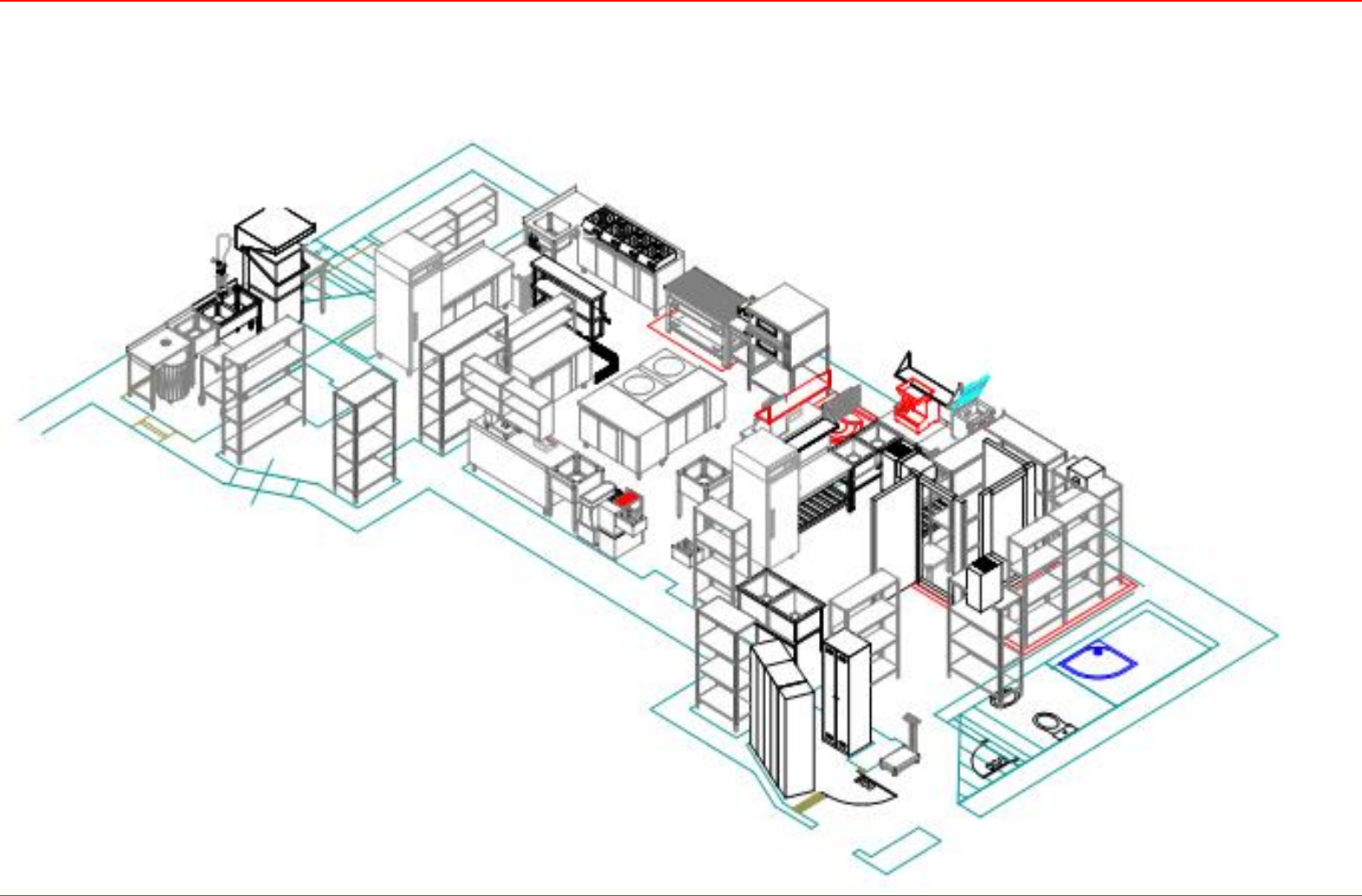


Гастро-ужин в виде кейтринга

**Команда с которой всегда работаем
на гастро-ужинах и кейтрингах.**



Организация рабочего места



Дегидратор



Вакууматор

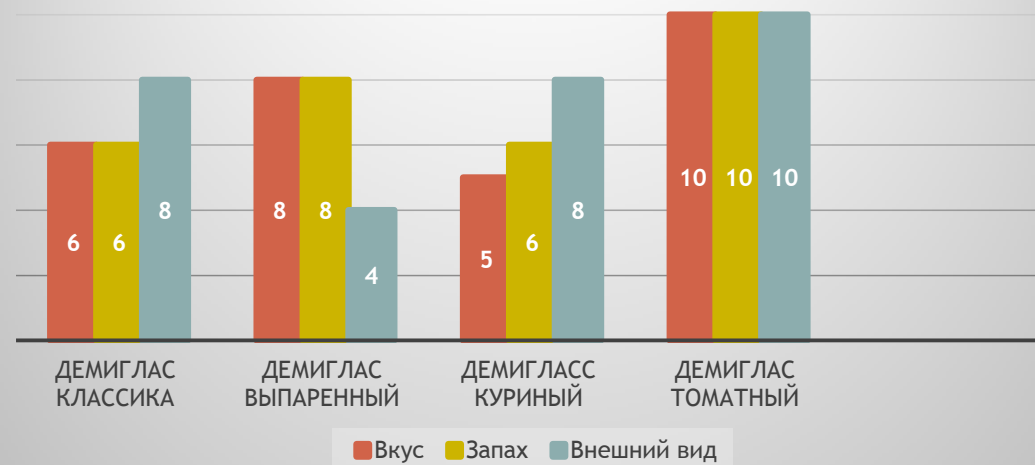


Расоjet

Разработка меню

Названия продукта или п/ф	Количество раз проработки блюд	Основные изменения и доработки.
Демиглаз (томатный)	3 раза	Ушли от классики и сделали насыщенный вкус томата.
Гель из бородинского хлеба	4 раза	Не хватало насыщенности, максимально насытили вкусом.
Фальш риззото (грибное)	2 раза	Изменили грибы на более сезонные.
Томатная вода	3 раза	Не хватало прозрачности в жидкости.
Мусс из белого шоколада	3 раза	Добивались идеальной текстуры для мусса
Ягодный соус на десерт	2 раза	Заменили виды ягод, чтобы улучшить вкус.
Устрицы с фермерским маслом (традиционным)	1 раз	По вкусу и сочетанию все идеально подходило
Щеки говяжьи	4 раза	Разная температура, маринад и тд.
Чипсы из красного лука в маринаде	1 раз	По вкусу подошли
Чипсы из грибов	1 раз	С первого раза подошли

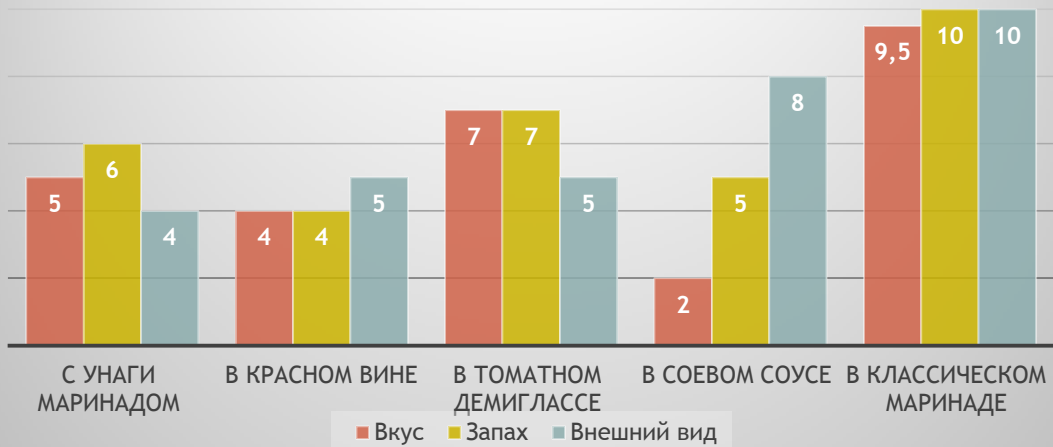
Томатный Демиглаз



Фальш риззото с грибами



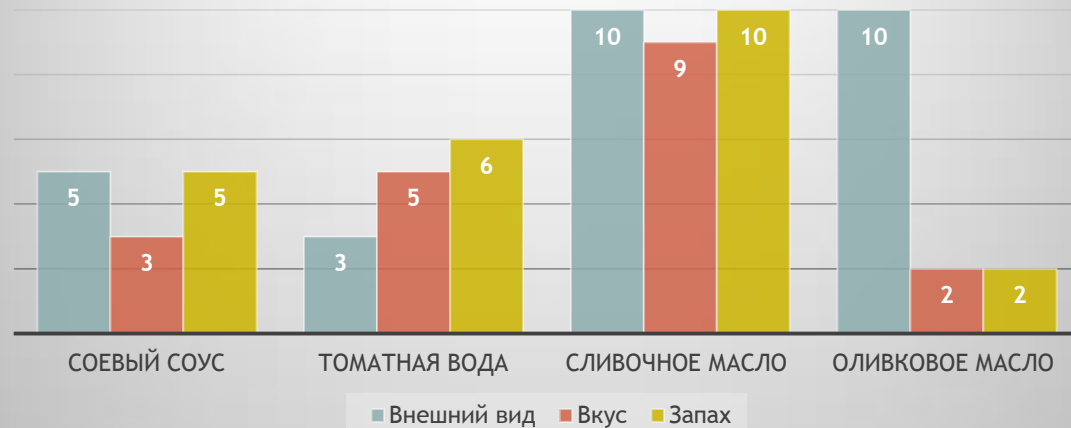
Говяжьи щеки на второе блюдо



Мусс из белого шоколада



Устрицы с фермерским маслом



Томатная вода



Технологическая карта на соус демиглас

Наименование	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Кости говяжьи	2000	2000	Кости обжарить 40 минут при температуре 200 градусов до золотистого цвета, вытопившейся жир слить. Отдельно обжарить лук, морковь, сельдерей. В кастрюлю положить кости, овощи, залить холодной водой, довести до кипения и варить при медленном приготовлении 24 часа. Добавить красное вино, пассерованное томатное пюре и варить еще 15 часов. Затем соус процедить и поставить выпариваться до сиропообразного состояния. Охладить.
Лук репчатый	450	400	
Морковь	450	410	
Сельдерей	250	215	
Красное вино	1000	1000	
Томатная паста	800	800	
Вода	15000	15000	
Выход	-	1500	

Технологическая карта на томатную воду

Наименование	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Томаты узбекские	2000	1970	<u>Томатная вода.</u> Томаты нарезать дольками, добавить чеснок, оливковое масло, кориандр, тимьян, розмарин. Плотно запаковать в фольгу и поставить запекаться на 160 градусов на 30 минут. Охладить. Убрать из помидоров все специи, оставив только сок и мякоть помидоров. Переместить содержимое в вакуумный пакет, завакуумировать и заморозить на 24 часа. Затем через сито с марлей поставить процеживаться. Должна получиться прозрачная жидкость. Разлить по формам.
Кориандр	10	10	
Розмарин	8	8	
Оливковое масло	150	150	
чеснок	55	40	
Тимьян	20	20	
Желатин	8	8	
Выход	-	400	

Итого на покупку продуктов и недостающего оборудования для гастро-ужина было потрачено 82.180 рублей. Без учета переездов, жилья и работы персонала.

Наименование	Количество Проработка + Ужин	Стоимость
Шоколад белый	5 кг	5000 руб
Молоко	15 литров	750 руб
Сливки	7 литров	1750 руб
Ежевика	2 кг	800 руб
Клубника	4 кг	2000 руб
Голубика	2 кг	900 руб
Красное вино	3 литра	600 руб
Черная икра	300 грамм	3000 руб
Щучья икра	600 грамм	500 руб
Красная икра	600 грамм	1500 руб
Ксантовая камедь	50 грамм	350 руб
Фейхоа компот	3 литра	600 руб
Сок апельсина	5 литров	500 руб
тархун	300 грамм	200 руб
Вода газированная	5 литров	200 руб
Фреш из свежей зелени	200 мл	500 руб
Апельсиновая пудра (натурал)	30 грамм	200 руб
Сок лимона	1 литр	500 руб
Сливочное масло	10 кг	3000 руб
Кунжутное масло	1 литр	400 руб
Сахар	20 кг	500 руб
Цветы пищевые	200 грамм	1500 руб
Итог на одно блюдо:		25.250 руб

Готовые блюда

10



Устрицы с томатной водой



Телячьи щеки в соусе Демиглаз



Белый шоколад с тремя видами икры

Заключение

Гастрономический ужин дает возможность человеку попробовать еду, которая одновременно вкусная, красивая, полезная и легко усваивается организмом. Такой тандем вряд ли кому-то придется не по душе. Обычно в рамках мероприятия гостям подается от четырех до семи блюд. Они всегда новые, всегда интересные и неповторимые.

При изучении организации гастро-ужина мы узнали в каких местах он проводится, какие его виды бывают и в чем их различие.

Спасибо за внимание!



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Города Москва

«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и
информационных технологий «Царыцино»
Отделение Политехническое

Дипломная работа

На ТЕМУ: Организация процесса приготовления и разработка меню сложной горячей кулинарной продукции гастро-ужина на примере приготовления сета из трех блюд (закуска, горячие блюдо, десерт)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил (-а):

студент (-ка) группы _тп-416__ Бахтадзе
Андрей Георгиевич _

Руководитель: _Мошков Виктор Игоревич

Москва 2020