Содержание

пиццерия сырье технологический кафе

Введение

Нормативные ссылки

1. Характеристика предприятия

2. Характеристика состава помещений кафе

3. Организационно-технологические расчеты

3.1 Расчет производственной программы кафе

3.2 Расчет сырья

4. Составление и описание технологических схем

4.1 Описание технологической схемы приготовления пиццы "Классическая"

4.2 Описание технологической схемы приготовления пиццы "Из Ниццы"

4.3 Описание технологической схемы приготовления пиццы "С луком и помидорами"

5. Разработка технологических карт

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Введение

Общественное питание – это сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией и управлением предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также получение прибыли; кроме того, ресторанный бизнес выполняет важные социальные и экономические функции:

- экономические функции – единство производства и обращения. Функционирование ресторанного бизнеса определяется рамками экономического пространства, условиями конкуренции, возможностями инвестирования и скоростью возвращения вложенных средств;

- социальная функция ресторанного бизнеса выражается в том, что эта сфера направлена на удовлетворение общественных интересов и никак не противоречит им. Она определяет культуру, формы и методы обслуживания клиентов.

Принцип "клиент всегда прав", потому что голосует за предоставленное обслуживание определенным количеством денег из своего кошелька, является основой создания атмосферы подлинного гостеприимства на предприятиях ресторанного бизнеса.

Можно сказать, что ресторанный рынок носит двойственный характер, поскольку предметом спроса и предложения на рынке, с одной стороны, является товар (ресторанная продукция), а с другой – услуга (гостеприимство и сервис).

Основной задачей предприятий общественного питания является приготовление продукции, реализация блюд и напитков и организация отдыха, развлечений.

Предприятие питание "Зимний сад" - это кафе, предназначенное для организации питания и отдыха с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом блюд и напитков. Актуальность выбранной темы заключается в более детальной проработке всех аспектов связанных с производственно-торговой деятельностью данного типа предприятия, который наиболее востребован на рынке услуг питания в связи с большей доступностью для основного населения.

Задачами данной работы являются:

– разработать и обосновать производственную программу кафе "Зимний сад" на основе соответствующих технологических расчетов,

- определить необходимое количество сырья для предложенного плана-меню,

- определить специфику организации производственного процесса в кафе "Зимний сад" и предложить наиболее востребованные блюда данного кафе, разработав на них технологические карты.

Развитие рыночных отношений в России устранило существующую много лет государственную монополию на сферу общепита. Система общественного питания в условиях плановой экономики развивалась как социально ориентированная. Советские точки общепита условно можно было подразделить на предприятия социальной направленности и общедоступные. Первые составляли 70 % от общего числа, они располагались на заводах, в учреждениях, больницах, школах, институтах и были ориентированы на определенный контингент посетителей. Обеспеченность потребности в этих предприятиях питания составляла порядка 70 – 100 %. Общедоступные составляли 30 % от всех предприятий питания, и существующая потребность в них покрывалась только на 30 – 50 %.

Смена собственности и владельцев привела к постепенному возрождению реального ресторанного бизнеса в нашей стране, черпающего свои истоки в богатом культурном и историческом наследии ресторанного дела в дореволюционной России и зарубежном опыте. В последние годы на российском рынке произошли заметные изменения – сеть предприятий питания расширилась, повысились показатели обеспеченности, улучшилось качество и организация обслуживания.

Рост благосостояния, деловой активности, ускорение темпа жизни, изменение менталитета россиян и ориентация на западный деловой образ жизни, необходимость более экономного использования рабочего времени – все это обуславливает активное развитие сети общественного питания. Успех предприятия питания зависит от ряда факторов, среди которых и хороший менеджмент, и наличие концепции, и разумные цены.

Нормативные ссылки

В настоящей курсовой работе использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное ТУ

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное ТУ

ГОСТ 15842-90 Консервы. Горошек зеленый ТУ

ГОСТ 16290-86 Колбасы варено-копченые ТУ

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая ТУ

ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая ТУ

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый ТУ

ГОСТ 1752-85 Томаты свежие

ГОСТ 1726-85 Огурцы свежие

ГОСТ 1938-90 Чай черный байховый расфасованный ТУ

ГОСТ 21-94 Сахар-песок ТУ

ГОСТ 240-85 Маргарин ТУ

ГОСТ 24896-81 Сельдь и рыба соленая ТУ

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная ТУ

ГОСТ 27844-88 Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов ТУ

ГОСТ 37-91 Масло коровье

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые ТУ

1. Характеристика предприятия

Заданием на курсовое проектирование предусмотрена разработка технологической документации для проекта кафе "Зимний сад" на 40 мест.

Название предприятие определяет стиль интерьера, в котором выдержан зал кафе. Для его оформления выбран эко-стиль, характеризующийся экологичностью, стремлением к единению с природой. Главные его элементы: природные материалы, естественная цветовая гамма, зимний сад. Этот стиль предполагает использование живых цветов, аксессуаров из дерева и бересты. Озеленение— это особый вид декоративно-оформительского искусства, выполняющий как эстетические, так и утилитарные функции, которые заключаются в обеспечении оптимальных условий (влажность, чистота воздуха, отсутствие микробов). Озеленение активно влияет на характер интерьера, что особенно ценится среди городского населения. В связи с этим оформлением и стилем обосновано и название самого кафе-пиццерии. Предприятие выбрало это направление в ассортиментной политике в связи с тем, что пиццерии являются одним из самых привлекательных мест рынка услуг питания. Это объясняется двумя факторами - пиццерии являются наиболее удачным местом для того, чтобы быстро перекусить и хорошо провести время.

Основными требованиями клиентов в этих заведениях являются:

- приемлемая стоимость,

- приятная обстановка

- вкусная кухня, из которой предпочтение отдано салатам, а также пицце и бутербродам, на втором месте II горячие блюда. Потребители не прочь побаловать себя десертами, а первые блюда в данной группе заведений особой популярностью не пользуются, поэтому можно ограничиться в меню одним наименованием блюд этой группы, и то, в основном прозрачными супами. Из напитков лидирующие позиции занимают прохладительные, а горячие напитки и алкоголь находятся на втором и третьем местах соответственно.

Потребителями услуг пиццерии являются люди со средним уровнем доходов, предприниматели, туристы, работающие, студенты, учащиеся, пенсионеры. С учетом этого в процессе определения ценовой политики в данном заведении необходимо ориентироваться на данный сегмент рынка, с тем чтобы цены были приемлемы, а продукция востребована.

Специализированное кафе-пиццерия "Зимний сад" на 40 мест актуально для обслуживания городского населения г. Краснодара. Кафе располагается на первом этаже жилого здания в крупном микрорайоне города по ул. Ставропольской, застроенном многоэтажными зданиями. Предприятие рассчитано на семейные посещения. Время работы кафе-пиццерии с 8 до 21 часов. Время работы основного производства в кафе-пиццерии с 6.30 до 21.30 часов.

Кафе "Зимний сад" на 40 мест работает в основном на полуфабрикатах, а поэтому по структуре производства относится к бесцеховой, в составе имеются горячий, в котором выделены линии по производству холодных блюд, приготовлению позиций пиццы, горячих блюд. Ассортимент напитков готовится в баре, барная стойка которого оформлена в зале пиццерии. Основная площадь отведена под торговые помещения. Предприятие работает по полному циклу производства. По ассортименту – это специализированное предприятие, которое выпускает расширенный ассортимент пиццы, а также блюда русской кухни.

Обслуживание потребителей осуществляется через барную стойку, а в вечернее время также и официантами.

Основными источниками закупа кафе является рынки города, супермаркеты, "Метро", частные предприниматели.

Схема снабжения кафе представлена в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Поставщики и источники закупа кафе "Зимний сад"

|  |  |
| --- | --- |
| Продукция | Поставщики и источники закупа |
| мороженое | ООО "Айс-Лэнд" |
| мука | Краснодарзернопродукт |
| чай | "Фианит" |
| дрожжи, масло растительное, соус грузинский | ООО КТК |
| Продукция | Поставщики и источники закупа |
| грибы, горошек, кукуруза, маслины, оливки, сахар, соль, специи, консервы, консервированные ананасы, персики, груша, томатная паста, чипсы, фисташки, взбитые сливки | "Кормилица" (ЮМК) |
| яйца | ЧП "Давыдов" |
| фри, овощи замороженные, мидии, креветки, крабовые палочки, семга, форель, судак, язык | ООО "Кайрос – Р" |
| окорочка, филе, грудка, крылья | ЧП "Рябикова" |
| майонез | ЧП "Ганзлик" |
| ветчина, свинина, фарш | ОАО "Краснодарский мясокомбинат" |
| сыр | ЧП "Мартынов" |
| одноразовая посуда | ООО "Мистерия Юг" |
| водка, коньяки | ООО "Лотос – Лэнд", ООО "Оптима" |
| вина | ООО "Викарт – Краснодар" |
| пиво | ООО "Матадор", ЧП "Антонян" |
| соки | ООО "Лотос – Лэнд" |
| кола | ООО "Кока – Кола АВС Евразия" |

Кафе с поставщиками заключает соответствующие договоры поставки, в которых оговариваются все условия. Расчет с поставщиками производится каждую неделю, в офисе на ул. Красноармейской, 64 – по пятницам.

Значение снабжения заключается в обеспечении ритмичности работы пиццерии. Так как этот процесс обеспечивает предприятие всем необходимым для осуществления производственно-торговой деятельности, а именно: сырье, оборудование, инвентарь, инструменты и другие материально-технические средства. Все это позволяет выполнить производственную программу, то есть обеспечить выпуск продукции общественного производства.

Электроэнергией предприятие снабжается от городской энергосети, горячей водой от местной котельной, холодной водой – из городского водопровода.

Сточные воды с предприятия поступают в общую городскую канализацию.

Деятельность кафе сертифицирована, а именно такие услуги как:

- Услуга питания кафе

- Услуга изготовления кулинарной продукции и мучных изделий (пиццы) по заказам потребителей,

- Реализация кулинарной продукции вне предприятия.

Сертификация кафе проведена по схеме 4 органом по сертификации продукции и услуг г.Краснодара.

2. Характеристика складских помещений, производственных цехов, торговых и иных помещений

Помещения предприятия питания в зависимости от его типа, вместимости, характера производства и формы обслуживания объединяют в функциональные группы.

На предприятии питания все помещения объединяются в следующие группы:

- для приема и хранения продуктов,

- для производства кулинарной и мучной продукции,

- для потребителей,

- служебные,

- бытовые,

- технические.

Функциональные группы помещений в свою очередь состоят из ряда отделений, к каждому из которых при проектировании предъявляют определенные требования.

Все группы помещений связаны между собой. Связь между помещениями зависит от характера производства, формы обслуживания, мощности предприятия, конфигурации и этажности здания. С учетом этого для данного предприятия характерна фронтальная компоновка.

При фронтальной планировочной схеме план здания условно делится на 2 части параллельно продольной оси. Со стороны главного фасада размещается группа помещений для потребителей, а в противоположной половине здания – производственные, складские и другие помещения. Характерной особенностью этой схемы является вытянутая по всему фронту здания прямоугольная форма зала. По этой схеме зал с раздачей своей удлиненной частью примыкает к горячему цеху, моечной столовой посуды, помещению для резки хлеба. Зал и производственные помещения имеют естественное боковое освещение. К залу могут быть пристроены террасы и веранды для организации летних мест. По фронтальной схеме проектируются предприятия вместимостью до 100 мест. Данное кафе имеет 40 мест. Основным недостатком указанной схемы является значительная протяженность зала, а следовательно, большие расстояния от раздачи до отдельных мест в зале.

Состав производственных помещений зависит от типа предприятия, его вместимости, характера производственного процесса (работает предприятие на полуфабрикатах) и формы обслуживания.

Производство представлено горячим цехом, в составе которого выделены соответствующие линии, оснащенные современным оборудованием, позволяющим осуществлять разноплановые технологические операции на универсальных рабочих местах. В цехе имеются печи, тестомес, мясорубка, овощерезательная машина, плиты, фритюрница, весоизмерительное оборудование, немеханическое – производственные столы, моечные ванны. С целью экономии площади используются полки настенные. Для улучшения микроклимата в цехе над модульным оборудованием установлены вентиляционные зонты. Моечная кухонной посуды расположена рядом с производством пиццерии.

Барная стойка оснащена шкафом холодильным, льдогенератором, сокоохладителем, миксером, барным комбайном, установкой для горячего шоколада, пивной установкой, кофеваркой, кофемолкой, кассовым аппаратом.

Также на производстве уделено внимание организации складской группы помещений, которая представлена кладовой сухих продуктов, оснащенная стеллажами, а для продукции, которая требует низких температур хранения предусмотрено холодильное оборудование, которое расположено в соответствующем отсеке, рядом с горячим цехом.

Торговая группа – предназначена для реализации готовой продукции и организации её потребления (вестибюль с гардеробом и туалетными комнатами, зал).

Зал имеет максимальную естественную освещённость. Вдоль окон зала на подоконниках расставлены цветочницы с живыми цветами. Высота зала 3,3 м. Потолок и стены зала светлые.

Одна из задач архитектурно-планировочного решения зала предприятий заключается в обеспечении наиболее благоприятной температуры в нем (16—18°С) и относительной влажности воздуха (60—65%). Для создания оптимального микроклимата в зале пиццерии применяется система кондиционирования воздуха.

Зал кафе "Зимний сад" имеет непосредственную связь с баром и моечной столовой посуды и разбит на 2 сектора.

Оборудованием зала кафе являются столы с 4 стульями, а также барное оборудование, среди которого особо выделена барная стойка. Варианты размещения мебели выбираются с учетом обеспечения оптимальных условий для потребителей и персонала. Столы размещены смешанным способом – и по диагонали, и в углах, и рядами, образуя зоны обслуживания, столешницы покрыты скатертями, что создает в зале располагающую к застолью атмосферу. Ширина проходов между столами в зале следующая: главный проход имеет ширину 1,2 — 1,5 м, дополнительный - 0,6 — 0,7 м, проходы между мебелью и стеной - 0,3 — 0,5 м. Ширина проходов определяется расстоянием между спинками стульев при линейном расположении столов, между углами столов — при диагональном расположении, между спинками стульев и углами столов — при смешанном расположении.

Обеденный зал имеет прямую связь с вестибюлем. В вестибюль потребители попадают с улицы. На видном месте в вестибюле размещена информация для потребителей. В вестибюле имеется гардероб для одежды потребителей, а также предусмотрены санузлы отдельно для мужчин и женщин, где установлены раковины для мытья рук, а на стенах размещены автоматические сушилки. Санузлы содержатся в чистоте и имеют вентиляцию. На стенах размещены зеркала.

3. Организационно-технологические расчеты

3.1 Расчет производственной программы кафе

Расчет количества посетителей

Производственной программой предприятия общественного питания, работающего на сырье, является дневное расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия:

Количество посетителей, обслуживаемых за один час работы предприятия Nчас, чел., определяется по формуле:

(1)



где P - вместимость зала, мест;

φ - оборачиваемость мест в зале в течение данного часа;

x - загрузка зала в данный час, %.

Расчет количества потребителей выполняем в виде таблицы 3.1.

Таблица 3.1 – Расчет количества посетителей кафе

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость места за 1ч, раз. | Средняя загрузка зала, %. | Количество посетителей, чел. | Коэффициент пересчета |
| 8 – 9 | 3 | 40 | 48 | 0,06 |
| 9 – 10 | 3 | 47 | 56 | 0,08 |
| 10 – 11 | 3 | 48 | 58 | 0,08 |
| 11 – 12 | 2 | 47 | 38 | 0,05 |
| 12 – 13 | 2 | 85 | 68 | 0,1 |
| 13 – 14 | 2 | 85 | 68 | 0,1 |
| 14 – 15 | 2 | 85 | 68 | 0,1 |
| 15 – 16 | 3 | 57 | 68 | 0,1 |
| 16 – 17 | 3 | 38 | 46 | 0,06 |
| 17 – 18 | 3 | 28 | 34 | 0,05 |
| 18 – 19 | 3 | 47 | 56 | 0,08 |
| 19 – 20 | 3 | 57 | 68 | 0,1 |
| 20 – 21 | 3 | 29 | 35 | 0,05 |
|  |  |  | 711 | 1 |

Расчет количества блюд

Количество блюд, реализуемых предприятием в течении дня n, шт., определяем по формуле:

(2)



где N – количество посетителей за день, чел.;

m - коэффициент потребления блюд (для кафе общего типа m=2,5).

711 \*∙1,5 = 1067 шт.

Разбивка блюд по группам

Разбивка общего количества блюд на отдельные группы и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам производятся в соответствии с нормативной процентной разбивкой согласно данного типа предприятия - кафе. Разбивку блюд оформляем в виде таблицы 3.2.

Таблица 3.2 - Разбивка блюд по группам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование групп | Количество потребителей | Норма потребления по группам | Количество порций |
| пицца |  | 0,75 | 533 |
| холодные блюда и закуски |  | 0,53 | 377 |
| первые блюд | 711 | 0,15 | 107 |
| сладкие блюда |  | 0,07 | 50 |
| Итого |  |  | 1067 |

Расчет количества прочей продукции по нормам потребления на одного человека. Нормы потребления также стандартны и определены по нормативам, соответствующим данному типу предприятия. Расчет количества прочей продукции оформляем в виде таблицы 3.3.

Таблица 3.3 – Расчет количества продукции по нормам потребления

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на одного человека, г, л, шт. | Всего количество продукта, кг, л, шт. |
| Горячие напитки, в т.ч. | 0,1 | 71,10 (356 порц.) |
| Чай с сахаром, % | 10 | 7,11 (36 порц.) |
| Кофе, % | 70 | 49,77 (249 порц.) |
| Какао, % | 20 | 14,22 (71 порц.) |
| Холодные напитки, л, в том числе | 0,07 | 49,77 (249 порц.) |
| напиток собственного производства | 0,03 | 21,33 (107) |
| фруктовая вода | 0,02 | 14,22 (71) |
| минеральная вода | 0,01 | 7,11 (36) |
| натуральный сок | 0,01 | 7,11 (36) |
| Хлеб и хлебобулочные изделия, г | 75 | 53,33 |
| ржаной | 25 | 17,77 |
| пшеничный | 50 | 35,56 |
| Фрукты, кг | 0,025 | 17,78 |
| Печенье, кг | 0,02 | 14,22 |
| Конфеты, кг | 0,01 | 7,11 |
| Винно-водочные изделия, л | 0,035 | 24,89 |
| Пиво, л | 0,026 | 18,49 |

Составление расчетного меню производим на основе выполненных расчетов и с использованием сборника рецептур. При составлении плана-меню необходимо учесть ассортиментный минимум, который соответствует данному типу предприятия – кафе, позиционирующему себя как кафе-пиццерия, представленный в таблице 4.

Таблица 3.4 - Ассортиментный минимум для кафе - пиццерии

|  |  |
| --- | --- |
| Вид блюда или изделия | Минимальное количество блюд и напитков в меню |
| наименования пицц | 10 – 12 |
| холодных закусок | 7 – 8 |
| супы (бульоны) | 1 |
| сладких | 3 |
| кисломолочные продукты | 4 – 5 |
| горячих напитков | 9 |
| холодные напитки | 9 |

В соответствии с произведенными выше расчетами составляется расчетное меню (со свободным выбором блюд) на летне-осенний период. План-меню кафе приводится в таблице 3.5.

Таблица 3.5 - План-меню кафе – пиццерия "Зимний сад"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер блюда по сборнику рецептур | Наименование блюд | Выход, г. | Количество блюд, шт. |
|  | Пицца |  |  |
| Ф | Классическая пицца | 350 | 44 |
| Ф | Пицца с луком и помидорами | 350 | 44 |
| Ф | Пицца из Ниццы | 350 | 44 |
| Ф | Охотничья пицца | 350 | 44 |
| Ф | Пицца с шампиньонами | 350 | 44 |
| Ф | Пицца с луком | 350 | 44 |
| Ф | Пицца с "бычьим глазом" | 350 | 44 |
| Ф | Пицца с творогом | 350 | 45 |
| Ф | Пицца с салями | 350 | 45 |
| Ф | Пицца с ветчиной | 350 | 45 |
| Ф | Пицца с колбасой | 350 | 45 |
| Ф | Пицца "Тарантелла" | 350 | 45 |
|  | Холодные блюда и закуски |  |  |
| 133 | Селедочка по-русски  (подается с отварным картофелем, луком, зеленью, маслинами) | 170 | 47 |
| 155 | Язык отварной  (подается на листьях салата со свежими овощами, хреном и зеленью) | 150 | 47 |
|  | Ассорти овощное  (помидоры, огурцы, сладкий перец, редис и зелень. Подаются на салатных листьях) | 130 | 47 |
|  | Салат "Греческий"  (лук красный, маслины, помидоры, огурцы, салат зеленый, перец сладкий, брынза, заправка. Украшается зеленью и маслинами) | 150 | 47 |
| 120 | Помидоры фаршированные грибами  (подаются на салатных листьях, украшаются веточкой зелени) | 120 | 47 |
|  | Ассорти из солений "Погребок"  (капуста квашенная, соленые помидоры, малосольные огурцы, маринованный перец "Чили", черемша, маринованный чеснок. Подаются на листьях салата с веточкой зелени) | 130 | 47 |
|  | Маслины (подаются с веточкой зелени) | 50 | 47 |
|  | Оливки (подаются с веточкой зелени) | 50 | 48 |
|  | Первые блюда |  |  |
| 280  762 | Бульон из кур прозрачный  с картофелем фри | 300 /  150 | 107 |
|  | Сладкие блюда |  |  |
| 912 | Фрукты в ассортименте  (любое сочетание по желанию заказчика) | 200 | 12 |
| 916 | Лимон с сахаром | 55 | 13 |
| 996 | Мороженое "Гранд"  (мороженое, банан, рафаэлло, орех фундук, сироп кокос, ананас консервированный) | 250 | 12 |
| 999 | Мороженое плодово-ягодное с вином десертным | 150 | 13 |
|  | Горячие напитки |  |  |
| 1014 | Кофе черный | 100 | 62 |
| 1015 | Кофе черный с лимоном и ликером | 100/15/7/15 | 62 |
| 1016 | Кофе черный со сливками | 100/25/15 | 62 |
| 1017 | Кофе на молоке | 200 | 63 |
| 1009 | Горячий шоколад | 200/30 | 71 |
| 1010 | Чай с лимоном | 200/15/8 | 9 |
| 1011 | Чай с молоком | 150/50/15 | 9 |
| 1013 | Чай зеленый | 200 | 9 |
| 1013 | Чай фруктовый | 200 | 9 |
|  | Холодные напитки |  |  |
|  | Фрэш апельсиновый | 200 | 11 |
|  | Фрэш лимонный | 200 | 12 |
|  | Фрэш грейпфруктовый | 200 | 12 |
|  | Гранатовый сок | 200 | 12 |
| 1023 | Кофе глясе (с мороженым) | 200 | 12 |
| 1047 | Напиток из плодов шиповника | 200 | 12 |
| 1052 | Коктейль молочно-шоколадный | 200 | 12 |
| 1063 | Коктейль кофейно-яблочный | 200 | 12 |
| 1065 | Крюшон ананасовый | 200 | 12 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 | 35,56 |
|  | ржаной | 25 | 17,77 |

Составил: заведующий производством: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

Утвердил: директор: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

3.2 Расчет сырья

Расчет количества сырья, продуктов или полуфабрикатов Q, кг, ведем по формуле [1]

(3)



где qP – норма продуктов на одно блюдо, г;

n - количество блюд, реализуемых за день, шт.

После расчета количества продуктов составляется сводная сырьевая ведомость, которая представлена в приложении А.

4. Составление и описание технологических схем фирменной продукции кафе "Зимний сад"

4.1 Технологическая схема приготовления пиццы "Классическая"

Продукты: мука, вода, масло растительное, дрожжи, соль, помидоры, сыр, оливковое масло, горчица, майоран.

В теплой воде разводят дрожжи, добавляют столовую ложку муки и оставляют на 10 минут. В муку добавляют соль, вливают разведенные дрожжи и масло, всё хорошо размешивают и месят 10 минут. Замешанное тесто оставляют для брожения при температуре 25оС для увеличения объема в 2 раза. Готовое тесто раскатывают в лепешку, укладывают на противень, смазывают горчицей, маслом, равномерно раскладывают помидоры, нарезанные кружочками, посыпают сверху майораном и покрывают ломтиками сыра. Сбрызгивают маслом и выпекают в жарочном шкафу 20 минут при температуре 215 – 235оС.

Технологическая карта и калькуляционная карта пиццы "Классическая" представлена в Приложении И.

4.2 Технологическая схема приготовления пиццы "Из Ниццы"

Продукты для пиццы: мука, вода, растительное масло, дрожжи, соль, помидоры, чеснок, лук, болгарский перец, оливковое масло, маслины, сыр, тимьян, лавровый лист, перец

В теплой воде разводят дрожжи, добавляют столовую ложку муки и оставляют на 10 минут. В муку добавляют соль, вливают разведенные дрожжи и масло, всё хорошо размешивают и месят 10 минут. Замешанное тесто оставляют для брожения при температуре 25оС для увеличения объема в 2 раза. Очищенные от кожицы помидоры и стручок перца (без семян) мелко нарезают, шинкуют лук, измельчают чеснок и всё совместно тушат, добавляют тимьян, лавровый лист, соль, перец и тушат ещё 30 минут. Готовое тесто раскатывают в лепешку, укладывают на противень, смазывают растительным маслом. Когда соус загустеет, вынимают из него тимьян и лавровый лист и густо смазывают им верх лепешки, посыпают тертым сыром, сверху кладут маслины и выпекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 215 – 235оС.

Технологическая карта и калькуляционная карта пиццы "Из Ниццы" представлена в Приложении К.

4.3 Технологическая схема приготовления пиццы "С луком и помидорами"

Продукты: мука, вода, масло растительное, дрожжи, соль, лук репчатый, помидоры, сливочное масло, оливки, сыр.

В теплой воде разводят дрожжи, добавляют столовую ложку муки и оставляют на 10 минут. В муку добавляют соль, вливают разведенные дрожжи и масло, всё хорошо размешивают и месят 10 минут. Замешанное тесто оставляют для брожения при температуре 25оС для увеличения объема в 2 раза. Лук мелко нарезают и обжаривают на сливочном масле, охлаждают. Помидоры нарезают кружочками и солят. Готовое тесто раскатывают в лепешку, укладывают на противень, смазывают растительным маслом, затем кладут обжаренный лук, на него кружочки помидоров, украшают оливками и ломтиками сыра. Сбрызгивают маслом и оставляют на 15 минут, выпекают в жарочном шкафу 30 минут при температуре 215 – 235оС.

Технологическая карта и калькуляционная карта пиццы "С луком и помидорами" представлена в Приложении Л.

Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него

В результате замеса получают однородную массу из муки, воды и других компонентов, обладающую особыми физическими свойствами: упругостью, растяжимостью, эластичностью. Механизм образования теста может быть представлен следующим образом. При добавлении к муке воды происходит набухание ее коллоидов — белковых веществ и крахмала, содержащихся в муке в виде сухих гелей. В процессе набухания белка примерно ¼ всей поглощенной воды связывается адсорбционно, остальная — осматически. Набухание белков после замеса теста происходит в течение 20 – 30 мин. При этом образуется коллоидный агрегат — клейковина, которая имеет важное значение для формирования физических свойств теста. Набухшие белковые вещества образуют каркас губчатой структуры, что придает тесту растяжимость и эластичность.

Крахмал, содержание которого в муке (65 – 80%) в несколько раз превышает содержание белка, связывает воду адсорбционно в количестве не более 30% собственной массы.

Клетчатка, количество которой зависит от сорта муки, также поглощает значительное количество воды.

Количество воды, добавляемое к муке стандартной влажности в процессе производства теста, колеблется от 35 до 165% массы муки. Влажность теста и готовых изделий из него нормируется технологическими документами.

Одновременно с коллоидными процессами в тесте протекают ферментативные, в результате которых гидролизуется часть белков (ферменты протеазы и пептазы), часть жиров (ферменты липазы). Амилолитические ферменты муки превращают часть крахмала в декстрины (фермент амилаза) и мальтозу, а затем мальтозу в глюкозу (фермент мальтаза).

При замесе дрожжевого теста и последующем его брожении ферменты дрожжей (сахараза и мальтаза) сбраживают сахарозу и мальтозу до моносахаридов, которые затем участвуют в спиртовом и молочнокислом брожении.

При выпечке характерным внешним признаком изменений изделий из дрожжевого теста является быстрое увеличение их объема, продолжающееся обычно не более 5 – 6 мин и прекращающееся в результате образования корки и изменения консистенции теста внутри изделия. Объем выпеченного изделия на 10 – 30 % больше объема тестовых заготовок после расстойки и зависит от количества газообразных веществ, образующихся в результате разложения продуктов брожения в дрожжевом тесте.

Температура поверхностного слоя изделий быстро повышается и при 100°С из него начинает интенсивно испаряться влага. Вследствие разности температур происходит перемещение влаги из участков (из наружного слоя), где более высокая температура, во внутренние слои мякиша, где более низкая температура (явление термовлагопереноса). В результате верхний слой постепенно превращается в почти полностью обезвоженную корку с температурой 130 – 150°С. Ее цвет и аромат обусловлены такими процессами, как меланоидинообразование, декстринизация крахмала, карамелизация сахаров.

Во внутренних слоях изделия температура близка к 100°С. Белки клейковины при нагревании свыше 70°С денатурируют и свертываются. При этом влага, поглощенная белками при замесе теста, выделяется и ее поглощает клейстеризующийся крахмал, т. е. происходит перераспределение влаги. Денатурация белков и клейстеризация крахмала — основные процессы, обусловливающие переход теста в мякиш, образование прочной структуры изделий.

Выпеченные изделия в результате потери воды при испарении имеют меньшую массу, чем изделия до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком.

Упек того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т. е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка, чем выше влажность теста, тем выше упек.

Потеря массы при остывании изделий называется усушкой.

Масса готового изделия всегда больше массы использованной для изготовления изделия муки. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют припеком.

Припек того или иного теста тем выше, чем больше вводится в тесто воды. Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.

Таблица 4.1 – Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дефекты | Причины | Способы предупреждения |
| 1. Обусловленные низким качеством муки | | |
| Посторонние запах и привкус | Наличие в муке примесей полыни, горчака и др. | Перерабатывать муку вместе с нормальной мукой |
| Хруст на зубах | Наличие в муке песка | Мука не используется |
| Липкий, неэластичный мякиш темного цвета, корка интенсивно окрашена | Мука из проросшего зерна с повышенной амилолитической и протеолитической активностью | Тесто готовят опарным способом. Увеличивают время брожения опары, уменьшают время брожения теста. Выпекают изделия при пониженной температуре |
| Недостаточные объем и пористость, а также эластичность мякиша, расплывчатая форма | Мука из зерна, пораженного клопом-черепашкой, в ней повышена активность протеолитических ферментов | Увеличить расход дрожжей на 50% против нормы. Брожение вести при 27—28оC. Тесто готовить более густым. Увеличить расход соли до 1,8—2% |
| 2. Обусловленные низким качеством дополнительных компонентов | | |
| Изделия низкие, иногда имеют трещины на корке | Плохое качество дрожжей | Увеличить дозу дрожжей. Произвести активацию дрожжей |
| Горький привкус | Прогорклый жир | Заменить жир |
| 3. Обусловленные ошибками в технологическом процессе | | |
| Поверхность изделия покрыта трещинами | Недостаточная расстойка. Низкая температура печи. Перекисшее тесто. | Увеличить продолжительность расстойки. Производить обминки в соответствии с силой муки. Следить за температурным режимом. Замесить тесто без дрожжей, а перекисшее тесто использовать как закваску |
| Изделия несоленые, расплывчатые | В тесто положено мало соли | Проверить при замесе теста дозировку соли |
| Изделия бледные, без колера | В тесто положено мало сахара | Проверить дозировку сахара при замесе теста |
| Изделия темно-бурые, мякиш липнет | В тесто положено много сахара | Проверить дозировку сахара при замесе теста |
| Отслаивание корки, разрывы в мякише | Чрезмерное густое, но невыбродившее тесто | Увеличить количество воды и продолжительность брожения |

5. Разработка технологических карт

Технологическая карта – ведомственный нормативный документ, составленный для работников производства (поваров, кондитеров) в целях обеспечения правильности проведения технологического процесса. В технологической карте приводят рецептуру блюда на одну порцию с указанием количества сырья по колонкам "брутто" и "нетто". Далее описывают технологию приготовления блюда (изделия), подробно указывая способы первичной обработки сырья, форму нарезки или вид измельчения, температуру и продолжительность тепловой обработки, а также способ оформления и отпуска блюда. Описывают качество готовой продукции, характеризую его по органолептическим показателям.

Заключение

За последнее время в сфере общественного питания России произошло много изменений, что существенно повлияло на кулинарные пристрастия наших соотечественников, сказалось общее стремление к здоровому образу жизни, что, в свою очередь привело к "оздоровлению" кулинарного искусства. В настоящее время серьезно изменились условия и принципы функционирования предприятий общественного питания. Появилось много новых форматов ресторанного бизнеса, одним из которых является пиццерийный бизнес, в рамках которого работают и кафе, что в условиях конкуренции требует постоянной работы по поддержанию конкурентоспособности предприятия.

Интенсивное развитие пиццерийного бизнеса в настоящее время имеет объективные причины и основания.

По признанию рестораторов, этот бизнес один из самых заманчивых. Хорошо организованное пиццерийное производство каждый день приносит реальные, и немалые, деньги.

Пиццерийный бизнес — это удел людей творческих, обладающих широким кругозором, разбирающихся в рыночной экономике и знающих ее конъюнктуру.

Проблема любой пиццерии — найти своего клиента. Задача ресторатора — делать так, чтобы клиент захотел посещать именно это заведение. Добиться успеха можно путем слаженной работы всего коллектива, высокой технологичности производственных процессов и не менее высокого уровня обслуживания. Важно понимать, что сегодня пиццерийный бизнес требует профессионализма, знаний и использования новейших технологических разработок.

Конкурентоспособность - характеристика продукции, её качества, её способности оптимально удовлетворять потребность клиента, т.е. удовлетворять ее при наименьших затратах. Два элемента - потребительские свойства и цена являются главными составляющими конкурентоспособности продукции.

В данной курсовой работе составлена производственная программа кафе – пиццерии "Зимний сад" на 40 мест. Рассчитано количество посетителей, количество блюд, прочей продукции, составлен план-меню предприятия. На основе предложенного плана-меню рассчитано сырье. Составлены и описаны технологические схемы трех фирменных блюд, на них разработаны технологические карты. Приведены нормативные ссылки.

Список использованных источников

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания.- М.: Высшая школа, 2001. – 98 с.
2. Баранов В.С. Основы технологии продукции общественного питания. М., Экономика, 2002. – 136 с.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский Дом "Деловая литература", 2005. – 480 с.
4. Кучер Л.С. Организация обслуживания общественного питания: Учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский Дом "Деловая литература", 2006. – 544 с.
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М.: Колос, 2000. – 216с.
6. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания".- Р.: Феникс, 2008. – 168 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 720 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. – 750 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП "Вика", 1992. – 800 с.
10. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании / И.Н. Смагина, Д.А. Смагин. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 336 с. – (Образовательный стандарт XXI).
11. Справочник технолога общественного питания / Под ред. Е. П. Козьминой, 2-е изд., перераб. – М.: Экономика, 2007. – 398 с.
12. Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. Практическое пособие. -М.: "Высшая школа", 2008.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 416 с.
14. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие.- Р-на-Д "Феникс" -2007. -384с.
15. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2005. – 98 с.

Приложение А

Сводная сырьевая ведомость по суточной потребности сырья

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Итого, кг |
| мука | 174 |
| масло растительное | 64 |
| дрожжи | 4,6 |
| соль | 1,5 |
| горчица | 0,2 |
| маслины | 5,8 |
| тимьян | 0,5 |
| лавровый лист | 0,6 |
| перец черный молотый | 0,8 |
| томатный соус | 2,5 |
| мускатный орех (в порошке) | 0,63 |
| томатное пюре | 6,3 |
| чай черный в/с | 0,3 |
| чай зеленый | 0,2 |
| кофе растворимы | 0,2 |
| кофе молотый | 0,5 |
| какао | 0,3 |
| сахар | 10,5 |
| плоды шиповника | 0,3 |
| орех фундук | 0,4 |
| конфеты | 7,11 |
| печенье в ассортименте | 14,22 |
| минеральная вода | 7,11 |
| фруктовая вода | 14,22 |
| соки | 7,11 |
| винно-водочные напитки | 24,89 |
| пиво | 18,49 |
| хлеб пшеничный | 35,56 |
| хлеб ржаной | 17,77 |
| помидоры | 27,2 |
| майоран | 1,5 |
| лук репчатый | 8,4 |
| чеснок | 1,87 |
| болгарский перец | 6,9 |
| грибы свежие (шампиньоны) | 6,8 |
| капуста квашеная | 1,5 |
| соленые огурцы | 2 |
| лимон | 7,13 |
| куры | 10,7 |
| сельдь | 7,1 |
| язык говяжий | 6,5 |
| сыр | 8,2 |
| масло сливочное | 15,3 |
| яйца | 100 шт. |
| сметана | 4,65 |
| майонез | 2,6 |
| кулинарный жир | 1,5 |
| маргарин | 0,5 |
| творог | 18,9 |
| ветчина | 15,75 |
| молоко | 2,3 |
| йогурт | 2 |
| салями | 12,6 |
| колбаса полукопченая | 12,6 |
| говядина | 2,5 |
| сосиски | 12,6 |
| ананасы | 4,5 |
| яблоки | 4,5 |
| груши | 4,5 |
| бананы | 4,5 |
| мороженое | 5 |

Приложение Б

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда: пицца "КЛАССИЧЕСКАЯ"

Область применения: настоящая технико-технологическая карта распространяется на пиццу "Классическую" вырабатываемую в кафе.

Перечень сырья: мука пшеничная, масло растительное, дрожжи, соль, помидоры, сыр, горчица, майоран.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г | | Норма закладки (нетто), кг | |
| брутто | нетто | 10 порций | 20 порций |
| **Мука** | 52,5 | 52,5 | 0,525 | 1,05 |
| **Масло растительное** | 25 | 25 | 0,25 | 0,5 |
| **Дрожжи** | 1,5 | 1,5 | 0,015 | 0,03 |
| **Соль** | 1,5 | 1,5 | 0,015 | 0,03 |
| Помидоры | 86,3 | 75 | 0,863 | 1,726 |
| Сыр | 37,5 | 37,5 | 0,375 | 0,75 |
| Горчица | 3 | 3 | 0,03 | 0,06 |
| Майоран | 4 | 3 | 0,04 | 0,08 |
| Выход: | - | 350 |  |  |

Технология приготовления

В теплой воде разводят дрожжи, добавляют столовую ложку муки и оставляют на 10 минут. В муку добавляют соль, вливают разведенные дрожжи и масло, всё хорошо размешивают и месят 10 минут. Замешанное тесто оставляют для брожения при температуре 25оС для увеличения объема в 2 раза. Готовое тесто раскатывают в лепешку, укладывают на противень, смазывают горчицей, маслом, равномерно раскладывают помидоры, нарезанные кружочками, посыпают сверху майораном и покрывают ломтиками сыра. Сбрызгивают маслом и выпекают в жарочном шкафу 20 минут при t 215 – 235оС.

Требования к оформлению, подаче и реализации.

Пицца подается на закусочной тарелке, нарезанная на порции. Температура подачи 65оС. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Органолептические показатели.

Внешний вид – пицца имеет круглую форму, края гладкие, корочки тонкие, начинка в середине.

Цвет золотисто-желтый.

Вкус и запах, свойственные свежевыпеченным изделиям из дрожжевого теста и заложенной начинке, с ароматом приправ и специй, внесенных в начинку.

Консистенция: пористость мелкая, равномерная

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда: ПИЦЦА "ИЗ НИЦЦЫ"

Область применения: настоящая технико-технологическая карта распространяется на пиццу "Из Ниццы", вырабатываемую в кафе.

Перечень сырья: мука пшеничная, масло оливковое, дрожжи, соль, помидоры, чеснок, болгарский перец, сыр, лук репчатый, маслины, тимьян, лавровый лист.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г | | Норма закладки (нетто), кг | |
| брутто | нетто | 10 порций | 20 порций |
| **Мука** | 52,5 | 52,5 | 0,525 | 1,05 |
| **Масло оливковое** | 25 | 25 | 0,25 | 0,5 |
| **Дрожжи** | 1,5 | 1,5 | 0,015 | 0,03 |
| **Соль** | 1,5 | 1,5 | 0,015 | 0,03 |
| Помидоры | 86,3 | 75 | 0,863 | 1,726 |
| Чеснок | 1 | 0,8 | 0,01 | 0,02 |
| Болгарский перец | 30 | 25 | 0,3 | 0,6 |
| Сыр | 37,5 | 37,5 | 0,375 | 0,75 |
| Лук репчатый | 116 | 100 | 1,16 | 2,32 |
| Маслины | 37,5 | 37,5 | 0,375 | 0,75 |
| Тимьян | 1 | 1 | 0,01 | 0,02 |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 | 0,0002 | 0,0004 |
| Перец | 0,02 | 0,02 | 0,0002 | 0,0004 |
| Выход: |  | 350 |  |  |

Технология приготовления

В теплой воде разводят дрожжи, добавляют столовую ложку муки и оставляют на 10 минут. В муку добавляют соль, вливают разведенные дрожжи и масло, всё хорошо размешивают и месят 10 минут. Замешанное тесто оставляют для брожения при температуре 25оС для увеличения объема в 2 раза. Очищенные от кожицы помидоры и стручок перца (без семян) мелко нарезают, шинкуют лук, измельчают чеснок и всё совместно тушат, добавляют тимьян, лавровый лист, соль, перец и тушат ещё 30 минут. Готовое тесто раскатывают в лепешку, укладывают на противень, смазывают растительным маслом. Когда соус загустеет, вынимают из него тимьян и лавровый лист и густо смазывают им верх лепешки, посыпают тертым сыром, сверху кладут маслины и выпекают в жарочном шкафу 30 минут при t 215 – 235оС.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Пицца подается на закусочной тарелке, нарезанная на порции. Температура подачи 65оС. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Органолептические показатели

Внешний вид – пицца имеет круглую форму, края гладкие, корочки тонкие, начинка в середине.

Цвет золотисто-желтый.

Вкус и запах, свойственные свежевыпеченным изделиям из дрожжевого теста и заложенной начинке, с ароматом приправ и специй, внесенных в начинку.

Консистенция: пористость мелкая, равномерная.

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда: пицца "С ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ"

Область применения: настоящая технико-технологическая карта распространяется на пиццу "С луком и помидорами" вырабатываемую кафе.

Перечень сырья: мука пшеничная, масло растительное, дрожжи, соль, помидоры, сливочное масло, оливки, сыр, лук репчатый.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г | | Норма закладки (нетто), кг | |
| брутто | нетто | 10 порций | 20 порций |
| **Мука** | 52,5 | 52,5 | 0,525 | 1,05 |
| **Масло растительное** | 25 | 25 | 0,25 | 0,5 |
| **Дрожжи** | 1,5 | 1,5 | 0,015 | 0,03 |
| **Соль** | 1,5 | 1,5 | 0,015 | 0,03 |
| Помидоры | 86,3 | 75 | 0,863 | 1,726 |
| Сливочное масло | 12,5 | 12,5 | 0,125 | 0,25 |
| Оливки | 10 | 10 | 0,1 | 0,2 |
| Сыр | 125 | 125 | 1,25 | 2,5 |
| Лук репчатый | 203 | 175 | 2,03 | 4,06 |
| Выход: |  | 350 |  |  |

Технология приготовления

В теплой воде разводят дрожжи, добавляют столовую ложку муки и оставляют на 10 минут. В муку добавляют соль, вливают разведенные дрожжи и масло, всё хорошо размешивают и месят 10 минут. Замешанное тесто оставляют для брожения при температуре 25оС для увеличения объема в 2 раза. Лук мелко нарезают и обжаривают на сливочном масле, охлаждают. Помидоры нарезают кружочками и солят. Готовое тесто раскатывают в лепешку, укладывают на противень, смазывают растительным маслом, затем кладут обжаренный лук, на него кружочки помидоров, украшают оливками и ломтиками сыра. Сбрызгивают маслом и оставляют на 15 минут, выпекают в жарочном шкафу 30 минут при t 215 – 235оС.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Пицца подается на закусочной тарелке, нарезанная на порции. Температура подачи 65оС. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Органолептические показатели

Внешний вид – пицца имеет круглую форму, края гладкие, корочки тонкие, начинка в середине.

Цвет золотисто-желтый.

Вкус и запах, свойственные свежевыпеченным изделиям из дрожжевого теста и заложенной начинке, с ароматом приправ и специй, внесенных в начинку.

Консистенция: пористость мелкая, равномерная.