

ОФИЦИАНТ- БАРМЕН

Меню

*Пособие для учащихся
средних профессионально-
технических училищ*

Официант-бармен

Илья Мельников

Официант-бармен. Меню

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Официант-бармен. Меню / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», 2012 — (Официант-бармен)

Эта книга – ответ на запрос времени. Общественное питание советского типа уходит в историю, на его место приходят предприятия нового типа, в которых клиент должен быть обслужен по другим, европейским, стандартам. Для этого нужны другие официанты, другие бармены – люди, во многом определяющие лицо фирмы. Как ими стать? Об этом и рассказывается в нашей книге. Для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ.

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

НАЗНАЧЕНИЕ И ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

Илья Мельников

Официант-бармен. Меню

НАЗНАЧЕНИЕ И ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ

Меню – это визитная карточка ресторана.

Для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории устанавливается ассортиментный минимум – определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже. Этот минимум утверждается министерством торговли. Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготавливаться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередоваться по дням недели.

Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения сезонных и фирменных блюд. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных в ассортиментном минимуме, не допускается.

В соответствии с ассортиментным минимумом в ресторанах составляется меню – перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющихся в продаже на данный день. Обычно составляется несколько видов меню: завтраков, обедов, трехразового питания, комплексных обедов, дежурных блюд, банкетов; меню специальных видов обслуживания, например свадебного стола, праздничного стола и т. д.

Слово "меню" происходит от французского "menu" и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого обслуживания. (Второе определение "меню" – это бланк, карта, лист бумаги, где печатают или пишут названия блюд.)

Отдельно составляется прейскурант постоянных порционных блюд, вин и вино-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия.

Слово "прейскурант" происходит от немецких слов "прейс" – цена и "курант" – постоянная.

Ежедневно меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд.

Затем меню утверждается директором предприятия.

Помимо директора, меню и прейскуранты обязательно подписывают калькулятор и заведующий производством.

Ежедневно перед началом рабочего дня официант знакомится с меню, чтобы быть готовым дать исчерпывающие ответы на вопросы посетителей о том, что представляет собой то или иное блюдо или кулинарное изделие. В том случае, когда попадаетесь непонятное название блюда, официант обязан немедленно выяснить о нем все данные у повара или метрдотеля.

Одно из основных правил, которое необходимо соблюдать при составлении прейскуранта порционных блюд, – разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки. Поэтому в меню включают различные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски, приготовленные в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность, погода и температура воздуха.

Так как необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же обеденное блюдо не следует включать в меню ежедневно. В летнее время в меню включаются холодные супы (окрошка, ботвинья, свекольник), супы из свежих ягод и фруктов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.