

ГОУ СПО «Оренбургский государственный
профессионально-педагогический колледж»



Открытые сложные бутерброды, реализуемые в детских кафе



Оренбург-2008

ГОУ СПО «Оренбургский государственный
профессионально–педагогический колледж»

Отделение «Технологии пищевых производств»

Открытые сложные бутерброды,
реализуемые в детских кафе

Выполнил: Сокур Д.

Руководитель:
преподаватель производственного
обучения Кужман С.С.

Оренбург, 2008

В последнее время можно заметить, что среди предприятий общественного питания особое место занимают кафе детского направления, что позволяет правильно их оборудовать и предоставить здоровый отдых посетителям.

По ассортименту реализуемой продукции это могут быть кафе–мороженое, кафе–кондитерская, кафе–молочная и т.п. Кафе данного направления считаются самым демократичным местом проведения досуга, поскольку не всякая семья позволит себе поход в ресторан, а бар – заведение, рассчитанное на определенную возрастную категорию. В торговых залах данного предприятия общественного питания размещаются витрины для демонстрации ассортимента блюд и изделий (мороженное, молочные коктейли, холодные и горячие закуски, напитки, выпечку и кондитерские изделия).

В кафе детского направления подбор блюд производится с учетом калорийности блюд и рациональным соотношением белков, жиров и углеводов, что хорошо влияет на желудочно-кишечный тракт ребенка. В перерывах между приемом пищи вы окунаетесь в увлекательный мир различных развлечений. Это могут быть разнообразные игры с педагогами организаторами, клоунами и людей одетые в различные сценические костюмы. При большой площади в кафе, устанавливаются различные игровые аттракционы.

Хотите удивить и порадовать детей в день рождения или в выходной день? Тогда постарайтесь, чтобы за праздничным столом им было не только вкусно, но и весело уже от одного зрелища приготовленных вами интересных и оригинальных блюд. Не надо и забывать о том, что пища должна быть и полезной, так как залог хорошего питания детей приводит к здоровому обществу.

Пища – это пластический материал, при усвоении которого формируется и быстро растет детский организм. С пищей доставляется энергия, необходимая для протекания всех процессов внутри организма, а также осуществления физической работы и передвижения. Качественная пища хорошо улучшает иммунную систему ребенка тем самым, избавляя его от многих болезней. Употребляя здоровую пищу, ребенок становится более энергичным и веселым.

В наше время необходимо обращать внимание не только на качество

пищи, но также на процесс ее приготовления и потребления, так как качество готовых блюд зависит не только от качества сырья, но и от того в каких условиях готовились блюда и в какой обстановке они употребляются.

Ни один детский праздник не обходится без сладкого. Порадовать и повеселить маленьких лакомок смогут забавные съедобные фигурки из кондитерских изделий и из марципанов. Кроме того, не останутся без внимания смешные бутерброды (табл.), оригинально оформленные горячие и холодные блюда.

Таблица – Химический состав и энергетическая ценность (ккал) бутербродов

<i>Наименование бутербродов, состав продуктов.</i>	<i>Вес</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Моно- и дисаха- риды</i>	<i>Крах- мал</i>	<i>Энерге- тическая ценность</i>
Бутерброд «Бычок»						
Хлеб белый	75	6,45	0,975	1,125	32,85	174,75
Колбаса вареная	50	10,5	18	-	-	211
Оливки	7	0,105	1,12	0,28	-	11,48
Огурцы	10	0,08	0,01	0,25	0,01	1,4
Сыр	5	1,15	1,45	-	-	18
Листья салата	2	0,03	0,004	0,034	0,012	0,34
Петрушка	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Лук	5	0,07	-	0,45	0,005	2,05
Бутерброд «Мышонок»						
Хлеб черный	75	4,2	0,825	0,9	27,23	141,75
Колбаса вареная	80	16,8	28,8	-	-	337,6
Маслины	7	0,105	1,12	0,28	-	11,48
Помидоры	30	3,300	0,06	1,05	0,09	6,9
Соломка кукурузная	1	0,151	-	0,013	0,733	3,65
Листья салата	2	0,03	0,004	0,034	0,012	0,34
Петрушка	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Бутерброд «Дольки арбуза»						
Хлеб белый	75	6,45	0,975	1,125	32,85	174,75
Сыр	5	1,15	1,45	-	-	18
Помидоры	30	3,300	0,06	1,05	0,09	6,9
Перец свежий	20	0,28	-	1,8	0,02	8,2
Петрушка	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Майонез	25	0,7	16,75	0,65	-	156

Бутерброд «Подсолнух»						
Хлеб белый	75	6,45	0,975	1,125	32,85	174,75
Помидоры	3	0,033	0,006	0,105	0,009	0,69
Перец свежий	30	0,42	-	2,7	0,03	12,3
Мак	5	0,3	-	0,2	0,225	2,95
Петрушка	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Бутерброд «Петушиный бой»						
Хлеб белый	75	6,45	0,975	1,125	32,85	174,75
Колбаса салями	30	4,86	13,38	-	-	139,8
Оливки	5	0,075	0,8	0,2	-	8,2
Маслины	5	0,075	0,8	0,2	-	8,2
Соломка кукурузная	1	0,151	-	0,013	0,733	3,65
Листья салата	2	0,03	0,004	0,034	0,012	0,34
Петрушка	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Укроп	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Майонез	25	0,7	16,75	0,65	-	156
Бутерброд «Краб»						
Белый хлеб	75	6,45	0,975	1,125	32,85	174,75
Колбаса салями	30	4,86	13,38	-	-	139,8
Сыр	5	1,15	1,45	-	-	18
Оливки	7	0,105	1,12	0,28	-	11,48
Консервированная кукуруза	5	0,25	0,01	0,3	0,34	365
Бутерброд «Лягушка»						
Хлеб белый	45	3,87	0,585	0,675	19,71	104,85
Колбаса вареная	30	6,3	10,8	-	-	126,6
Оливки	7	0,105	1,12	0,28	-	11,48
Петрушка	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Укроп	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49

Изюм	1	0,018	-	0,3	0,409	3,03
Яйцо	20	2,54	2,3	0,14	-	31,4
Бутерброд «Мобильные телефоны»						
Хлеб белый	45	3,87	0,585	0,675	19,71	104,85
Колбаса вареная	30	6,3	10,8	-	-	126,6
Сыр	10	2,3	2,9	-	-	36
Листья салата	2	0,03	0,004	0,034	0,012	0,34
Морковь	1	0,003	0,001	0,07	0,002	0,34
Горошек консервированный	5	0,25	0,01	0,3	0,34	3,65
Кукуруза консервированная	5	0,25	0,01	0,3	0,34	3,65
Бутерброд «Лебедь»						
Хлеб белый	30	2,58	0,39	0,45	13,14	69,9
Колбаса салями	20	3,24	8,92	-	-	93,2
Сыр	10	2,3	2,9	-	-	36
Соломка кукурузная	1	0,151	-	0,013	0,733	3,65
Листья салата	2	0,03	0,004	0,034	0,012	0,34
Морковь	1	0,003	0,001	0,07	0,002	0,34
Яйцо	40	5,08	4,6	0,28	-	62,8
Горошек консервированный	5	0,25	0,01	0,3	0,34	3,65
Бутерброд «Обезьянка»						
Хлеб белый	75	6,45	0,975	1,125	32,85	174,75
Редис	3	0,009	0,005	0,14	0,17	1,7
Колбаса вареная	30	6,3	10,8	-	-	126,6
Оливки	7	0,105	1,12	0,28	-	11,48
Петрушка	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Укроп	1	0,037	0,004	0,068	0,012	0,49
Изюм	1	0,018	-	0,3	0,409	3,03

Бутерброд «Бычок»



Ингредиенты. Основа бутерброда белый хлеб, колбаса без шпика. Кольцо в носу выполнено из лука. Из оливок сделаны глаза, а из свежего огурца вырезаны рожки.

Для украшения используются листья салата, кудрявая петрушка.

Бутерброд «Мышонок»



Ингредиенты. Основа бутерброда черный хлеб, мордочка – колбаса, язык из сыра с долькой помидора. Глазки и носик - из оливок и красной смородины. Ручки, ножки - из кукурузной соломки.

Для оформления бутерброда используют: листья салата, кудрявую петрушку и укроп.

Бутерброд «Дольки арбуза»



Долька арбуза выполнена из свежего помидора и перца зеленого, соединенных между собой сыром.

Дольки выложены на ломтик батона с майонезом и украшен кудрявой петрушкой.

Бутерброд «Подсолнух»



Ингредиенты. Основа бутерброда белый хлеб. Лепесточки подсолнуха выполнены из желтого сладкого перца. Семена - из семян мака

Для украшения
используют петрушку

Бутерброд «Петушиный бой»



Ингредиенты. Основа бутерброда белый хлеб, смазанный маслом. Петушок – колбаса, соломенные палочки, оливки и маслины, веточка укропа.

Для украшения используют листья салата.

Бутерброд «Краб»



Ингредиенты. Основа бутерброда белый хлеб и сыр. Глаза выполнены из оливок. Лапки – из колбасы салями

Для оформления бутерброда используют: консервированную кукурузу, вареную морковь

Бутерброд «Лягушка»



Ингредиенты. Основа бутерброда белый хлеб, колбаса без шпика. Глаза выполнены из оливок, внутри которых изюм. Лилия вырезана из вареного яйца.

Для оформления бутерброда используют: кудрявую петрушку, листок винограда

Бутерброды «Мобильные телефоны»



Ингредиенты. Основа бутерброда черный хлеб, колбаса, сыр. Кнопки приготовлены из зеленого горошка, консервированной кукурузы, вареной моркови

Для украшения используют листья салата

Бутерброд «Лебедь»



Ингредиенты. Основа бутерброда - ломтик белого хлеба и сыр. Шея и голова выполнены из зеленого горошка. Клюв - из вареной моркови. Туловище и хвост изготовлены из листьев салата и колбасы с солями, соломенных палочек. Лиля выполнена из вареного яйца.

Бутерброд «Обезьянка»



Ингредиенты Основа бутерброда белый хлеб. Глазки выполнены из редиса и половинок оливок, внутри которых находится изюм. Нос и уши изготовлены из ломтика колбасы. Рот выполнен из редиски.

Для оформления бутерброда используют листья салата и веточки укропа