

## Оформление меню, технологических карт

**Цель:** научиться составлять рабочую документацию (заборные листы, калькуляционные карты) и рассчитывать информацию в них используя, возможности текстового редактора; решать профессиональные задачи, используя возможности текстового редактора.

**Оборудование:** компьютеры, программа MS Word.

**Литература:** [2, 6, 9, 15–23]

### Ход работы

**Задание 1.** Ознакомьтесь с теоретическим материалом.

В оформлении ресторана каждый отдельный элемент играет нередко очень важную роль. Многие полагают, что меню — это всего лишь перечень блюд, которые заведение предлагает своим посетителям. Однако это не совсем так. Действительно, из меню клиент узнает информацию об ассортименте имеющихся в ресторане блюд и их стоимости, но этим функции меню не ограничиваются.

Для любого предприятия общественного питания меню выполняет две основные функции. С одной стороны, это своеобразное соглашение между заведением и посетителем: клиент заказывает то

или иное блюдо в соответствии с излагаемой информацией о нем. Естественно, посетитель ресторана ждет точного соответствия указанных ингредиентов и способов их приготовления. С другой стороны, меню — это часть маркетинговой политики. Красивое описание ассортимента, отличительные особенности и нюансы способа приготовления могут стать выгодной рекламой как самого блюда, так и ресторана в целом.

Составление и оформление меню — это очень важный момент в создании имиджа ресторана. Простой перечень названий блюд не только не заинтересует клиентов, но и может испортить репутацию заведения. При выборе того или иного блюда посетитель будет чувствовать нехватку информации, клиент может заказать блюдо, не зная важных для него нюансов. Результатом такой ситуации может стать недовольство сервисом ресторана, отказ от блюда. Человек уйдет в плохом настроении и вряд ли посоветует заведение своим знакомым.

Чтобы подобных ситуаций не происходило, следует с особым вниманием относиться к каждой мелочи в создании дизайна меню.

Меню — это оригинальная программа заведения, которая предусматривает дизайн, шрифт, бумагу, положительное составление и оформление. Такая задача, как совместимость разных блюд, напрямую взаимосвязана с меню. Успешно разработанный дизайн меню предполагает внимание к сочетаемости пунктов, если они введены в каждодневное применение на долгий период времени.

### Варианты оформления меню для кафе, ресторана, бара

Меню должно быть удобным, симпатичным, идеальным с точки зрения грамотности. Дизайн меню может сделать из невыгодных блюд самые популярные, приносящие владельцу существенную прибыль. Дизайн является волшебным средством перевоплощения обыкновенного меню в инструмент высокоэффективной торговли. Дизайн базируется на таких факторах, как:

- точное планирование всех пунктов меню;
- психология заказчиков;
- ценовой обзор;
- определение выигрышных и невыгодных блюд.

При разработке перечня блюд в меню нужно учитывать вкусы возможных посетителей, дабы получить желаемую прибыль. Цены должны устраивать непрерывных посетителей и не отпугивать случайных. А оформление меню должно привлекать внимание, вызывать желание попробовать то или иное блюдо. Успешное оформле-

ние вызывает у посетителя разные ассоциации, влияет на самочувствие, а значит, и на выбор. Неудачное оформление меню не влияет ни на что.

Если содержание меню приглянулось посетителю, то он непременно изучит его вдоль и поперек. В памяти обязательно останутся наименование тех блюд, которые посетитель не попробовал, и в будущем он захочет прийти в ресторан еще раз и насладиться новыми блюдами.

Оформление меню — это, так сказать, упаковка, в которой содержится презент. Чтобы добраться до презента, необходимо как следует изучить упаковку. Особенно удобны следующие варианты дизайна меню: перечень блюд расположен на одной странице, но главные блюда находятся в верхней половине листа; перечень блюд расположен на двух листах (развороте). При этом форма и размер могут быть самыми многообразными. Впрочем, следует учесть, что слишком большие размеры затрудняют просмотр меню. Не следует делать меню маленьким: мелкий шрифт сложно читать. На двухстраничном меню главные блюда следует располагать в верхнем правом углу. Меню может располагаться на трех листах. В этом случае главные блюда должны располагаться в верхней части центрального листа.

Дизайн меню — это не только перечень блюд и оформление. Дизайн — это разработка, а в нее неукоснительно входят цены. Они могут быть высокими и низкими, главное — чтобы они устраивали заказчика и были доступны. Так что при установлении цены в меню нужно рассматривать средний уровень доходов жителей вашего города.

Таким образом, дизайн меню предполагает внимание к таким факторам, как перечень блюд, оформление меню и цены.

Дизайн меню связан с интерьером ресторана самым тесным образом. Роскошная отделка требует соответствующего оформления меню, высоких цен и более чем добротного обслуживания. Более простая отделка заведения предполагает более скромный дизайн меню, гораздо более низкие, чем в первом случае, цены. Обслуживание должно быть на высоком уровне, никаких излишеств в данном случае не предполагается.

При составлении меню нужно постараться учесть вкусы всех типов посетителей: пожилых, людей среднего возраста, молодых людей, подростков, детей. В меню обязаны быть блюда, которые, по заблаговременным прогнозам, придутся по вкусу тому или иному типу посетителей.

В процессе разработки дизайна меню необходимо уделить внимание изучению основных составляющих работы ресторана. Нужно обязательно обратить внимание на следующие факторы: параметры кухни, присутствие нужного оборудования, степень подготовки обслуживающего персонала, интерьер помещения, месторасположение ресторана. Меню можно периодически полностью либо частично менять. Дизайн меню должен быть настоящим шедевром искусства, иначе не будет надлежащего воздействия на посетителя.

Оформление листа способствует исполнению функции меню. Непременно нужно обращать внимание на цветовую гамму и желательное, чтобы все цвета соответствовали цветам, которые были использованы для оформления помещения. Будет нелишним снабдить меню рисунками. Жанр этих рисунков напрямую зависит от концепции ресторана. В оформлении меню могут быть задействованы все цвета радуги, но необходимо помнить, что тот или иной цвет может вызвать у гостя вовсе не то ощущение, которое изначально планировалось. Скажем, ресторан оформлен в роскошном и строгом стиле, а меню удивляет многоцветием. В этом случае дизайн меню очевидно не гармонирует с оформлением ресторана, что может вызвать внутреннее раздражение у посетителей. Наоборот, слишком строгое оформление меню в сочетании с веселым оформлением целого заведения также может не понравиться гостям.

Очень важно предпочесть шрифт меню ресторана. Шрифт должен быть ясным, отчетливым, наименование блюд и напитков, цены и нормы отпуска должны легко читаться. Орфографические ошибки, неправильные наименования, исправления от руки, зачеркивания полностью исключены. Если ресторан оформлен в жанре средневекового замка, наилучшим вариантом будет готический вид шрифта. Благополучно подобранный шрифт отражает индивидуальность ресторана. Но если применять необычный шрифт, то это может отвлечь внимание от иллюстраций. В этом случае необходимо применять как можно меньше рисунков и фотографий. Следует помнить, что некоторые виды шрифтов очень сложно читаются. Лучше выбирать ясный шрифт, тот, что украсит меню и будет оптимальным образом гармонировать с концепцией ресторана. Не следует применять в одном меню несколько видов шрифтов — лучше выделять те или иные блюда фоном, рамками либо разместить рядом фотографии и иллюстрации.

Обязательно необходимо обратить внимание на междустрочный промежуток. Он должен быть выбран так, чтобы текст легко читался. Пространство между отдельными буквами также необходимо



продумать. Можно расширить пространство, а можно, наоборот, расположить буквы очень плотно, придвинув их друг к другу. Текст должен, во-первых, выглядеть красиво, а во-вторых, быть удобным для чтения.

Немаловажное значение имеет выбор бумаги, на которой напечатано меню. Меню может быть напечатано на традиционной глянцевой бумаге, а также на бумаге, которая напоминает бархат, кожу, замшу либо бересту. Можно сделать отдельную ламинированную обложку, куда будет вставлен список блюд. Использование общих заголовков, единого шрифта и других факторов приведет к тому, что каждое блюдо будет восприниматься одинаково.

Оглавление и дизайн меню — это самая главная ступень в становлении ресторана. Следственно, разрабатывать меню следует с учетом выбранного типа ресторана, традиционных для данного типа блюд, предполагаемых либо реальных предпочтений клиентов заведения.

При разработке меню необходимо исключать все допустимые ошибки. Меню страницы следует разбить на две колонки: в одной колонке будет располагаться наименование блюд, во второй — цены.

Папки меню художественно оформляют, причем оформление должно отражать стиль и тематическую целенаправленность работы ресторана либо кафе. Число папок меню должно соответствовать числу столов в зале. Изредка на первом листе указывается профиль ресторана и тип блюд, подаваемых в нем, а после этого перечисляются блюда и напитки. Во многих заведениях, претендующих на ранг престижных, в меню помимо перечня блюд есть сообщение об ингредиентах, из которых это блюдо изготовлено. Меню смело можно назвать рекламой, если в нем есть сообщение об ингредиентах либо о методе изготовления блюда. Ведь часто посетитель пропускает мимо ушей рекламу по телевидению, радио либо ту, которая напечатана в газетах и журналах. Но меню — это такая печатная реклама, которую посетитель, скорее всего, прочтет очень наблюдательно, следовательно, необходимо постараться сделать меню максимально информативным. Непременно нужно описать блюда так, чтобы воображение гостя рисовало потрясающие картинки.

Текст должен быть максимально лаконичным, вместе с тем он должен по-настоящему завораживать посетителя, принуждать его купить то, что в традиционной обстановке он никогда не закажет. Для чего важно описание блюд в меню ресторана? Во-первых, чтобы посетитель не думал, что приобретает котла в мешке; во-вторых, изображение блюда является свидетельством престижа заведения. Длин-

ное чтение меню тормозит процесс заказа, значит, нужно быть максимально коротким, точным и добросовестным. Если уникальным является именно метод приготовления, то необходимо указать такую информацию. Скажем, жарка в духовке, гриль, жарка на сковороде, копчение и т.д. Если применяются ингредиенты, которые дозволено назвать необычными и уникальными, то можно указать это. Можно перечислить все ингредиенты, из которых сделано то или иное блюдо. Также дозволено сделать ударение на географическое происхождение продуктов, метод оформления гарнира и др. Если применяется хорошо известное, традиционное наименование блюда, то вовсе не обязательно описывать метод его приготовления.

Как образуется наименование блюда? Многое зависит от фантазии шеф-повара. Зачастую применяются зарубежные слова, дабы привлечь внимание посетителя. Это абсолютно результативный метод влияния на воображение заказчика, ведь посетитель сразу начинает представлять себе какое-то идеальное блюдо, невообразимое, фантастическое. Но при применении иностранных слов обязательно нужно пояснение, что это за блюдо.

Из вышесказанного можно сделать крайне важный вывод: дизайн меню — настоящее искусство. Он должен не просто привлечь внимание посетителей, но и завоевать их искреннее расположение.

Очень неплохо снабдить меню увлекательной информацией о блюдах, напитках и ингредиентах, но перегружать его такой информацией не следует. Для большей информативности без перегрузки информацией клиентов можно сделать несколько меню: обыкновенное, десертное, винное, детское.

Меню должно периодически меняться, а значит, будет меняться и информация.

Обычно посетитель прочитывает меню целиком, значит, оценит и оригинальный подход к его оформлению. Таким образом, меню должно быть удобным, симпатичным, идеальным с точки зрения грамотности.

Предлагаемая ниже система организации информации в меню — это один из допустимых вариантов.

*Обложка меню ресторана:* наименование ресторана — обыкновенно в виде логотипа и фирменного знака, внутренняя сторона обложки. Традиционно не содержит никакой информации, либо с нее сразу начинается меню (это зачастую встречается, если меню сделано в виде буклета).

*Первая и вторая страницы.* На них может сразу начинаться меню, но также их можно применять для вкладышей со следующей

информацией: легенда ресторана, история возникновения восточной кухни и особенности европейской кухни, особое меню (фирменное, банкетное, детское, сезонное и т.д.), информация о проводимых в ресторане мероприятиях (банкетах, корпоративных мероприятиях, презентациях), информация о скидках и других программах стимулирования.

*Прочие страницы меню.* Часть информации, которая размещается на первых двух страницах, может быть перенесена на внутренние страницы (скажем, если есть скидки на спиртные напитки); специальное детское меню может быть помещено в конце основного меню либо вообще в самом конце. Отдавать под дополнительную информацию больше двух страниц нецелесообразно, поскольку это начинает нервировать посетителей.

Последние годы фактически всякий ресторан в качестве дополнительных возможностей продвижения своих услуг на рынке использует праздники, фестивали кухонь — отечественных, зарубежных — от реально существующих до «собственноручно» изобретенных. В каких-то случаях получается обойтись декларацией о проведении праздника, в каких-то — нужно внести изменения во внешний вид и интерьер ресторана, посетителям могут предлагаться шоу-программы и другие развлекательные мероприятия, не проходящие в обыкновенные дни. Безусловно, что в праздники тем или иным образом участвует и меню ресторана: могут быть сделаны вкладыши с торжественным меню, может быть отпечатан маленький тираж нового меню с соответствующим оформлением.

Торжественное меню должно быть не огромным, потому что оно является одноразовым. Традиционно это до десяти видов различных блюд, специально используемых для праздника, а не взятых из обыкновенного меню. Располагаться они должны на отдельном листе и вкладываться в основное меню либо размещаться на столе. Информация о том, что ресторан будет отмечать праздник, должна быть предоставлена посетителям заранее.

Праздничность меню оценивается в первую очередь по его оформлению, наименованиям и изложению.

В последние несколько лет в ресторанах обнаружилась склонность к введению детских меню. Работа с детьми требует серьезной подготовки и целого ряда новых решений. Результат от введения детского меню во «взрослом» ресторане может и не принести желаемого итога.

«Ребенок в кафе или в ресторане» — эта тема воспринимается неоднозначно. Все взрослые знают, что ребенок чаще всего оказывается в самом ненужном месте и не вовремя, например, попадает

под ноги официанту, несущему поднос с несколькими блюдами. Не все рестораны организуют детскую комнату, и детям бывает нечем заняться, пока родители отдыхают. Отсюда вытекает основная задача для заведения — занять ребенка чем-то, «прикрепить» малыша к определенному месту, удержать его за столом. Эту задачу частично решает красочно оформленное детское меню.

Детское меню в ресторане или кафе обычно яркое, с рисунками и большими фотографиями оригинально оформленных детских блюд. Фантазия рестораторов в плане оформления меню для детского кафе и ресторана неисчерпаема. Можно встретить детское меню в форме оригами, книжки-сказки, раскраски, красочного альбома с большими полями для детских рисунков и т.п. (рис. 2.9).



Рис. 2.9. Пример детского меню

Благодарность родителей будет безмерной, если они смогут спокойно поесть и поболтать друг с другом, пока их малыш занят в детской комнате или рисует карандашами, фломастерами. Во многих заведениях используют детское меню для проведения конкурсов или викторин.

Возникает резонный вопрос: для кого же составлять меню для детского кафе и ресторана — для самих детей или для их родителей? Кому из них угодить? Существует общий подход к составлению детского меню в заведениях общественного питания: блюда для детско-



го меню разрабатываются с учетом рекомендаций детской диетологии, то есть следует отдавать предпочтение приготовлению низкокалорийных диетических блюд, нежирным сортам мяса, неострым соусам. Все детские блюда непременно должны быть полезными и не перегружать детский желудок.

Но это все теория. На практике все взрослые знают, что для любого малыша старше трех лет нет ничего вкуснее жареной картошки фри, кока-колы, сосисок и чипсов. Рестораторы находят выход в том, что умело маскируют полезные диетические детские блюда: овощи с картофельным пюре превращаются в веселого снеговика, вареное яйцо с морковкой — в смешного ежика, омлет с зеленью — в лущистое солнышко (рис. 2.10).



Рис. 2.10. Примеры оформления блюд для детей

Ниже представлены названия и описания популярных блюд из детского меню в кафе и ресторанах.

- Пицца «Чиполлино» с шампиньончиками. Описание: мини-пицца, приготовленная с шампиньонами, печеным перчиком, маслинами и соусом из спелых томатов, запеченная под сыром.
- Салатик овощной «Аленький цветочек». Описание: овощной салатик из мякоти спелых помидорчиков и огурчиков в обрамлении алых лепестков сладкого перца с деревенской сметанкой.
- Салатик «Золотая рыбка» с розовой семужкой. Описание: салатик из нежной семги, лососевой икры, куриного яйца и отварной картошечки.
- Яичница-глазунья «Солнышко». Описание: яичница из перепелиных яиц с ароматным перчиком и маслинами.
- Салатик «Терем-теремок для мышонка». Описание: салатик в хрустящем домике из свежих и маринованных огурчиков, куриной грудки, яйца с золотистым луком пореем.
- Блинчики для «трех толстяков»: с осетриной дальневосточной, с семгой малосоленой, с мясной начинкой, с вашим любимым вареньем, с душистым медом.
- Специально для маленького охотника — жульен из курочки. Описание: подкопченное филе курочки со сливочным соусом в румяном блинчике.

Как видим, в названиях и описаниях детских блюд используются уменьшительно-ласкательные формы слов. Обратите также внимание на эпитеты. Это может показаться слащавым и наигранным, но только для тех, кто сам не имеет детей. Родители и особенно бабушки очень часто разговаривают с детьми в таком стиле. Поэтому подобные «детские» описания в меню очень позитивно воспринимаются и мамами, и папами, и самими малышами.

Еще один метод, который применяется при составлении меню для детского кафе и ресторана, — это связывание названий блюд с героями и названиями детских сказок. Какой малыш откажется попробовать «любимый суп Супермена» или салат «Замок Снежной королевы»?

Наименования блюд в детском меню выступают в качестве уловки, чтобы выгодно представить полезное блюдо в глазах ребенка. А вот предложить детям десерт или напиток гораздо проще. Эти позиции — традиционные бестселлеры детского меню. В качестве основных ингредиентов детских десертов обычно выступают разнообразные ягоды и фрукты, натуральные сладкие наполнители.

Особое детское меню можно вводить в принципе в любых ресторанах. Это зависит в первую очередь от самого владельца и от того,

насколько далеко он готов зайти, дабы затраченные усилия принесли выгоду. Можно считать детские меню прерогативой в первую очередь демократичных ресторанов. В большинстве случаев дело обстоит именно таким образом, правда, никто не воспрещает дорогим чопорным заведениям проводить соответствующую работу в этом направлении.

*Сезонное меню* — это меню, составленное с применением продуктов, соответствующих сезону; если это лето, то, значит, обилие свежих овощей, фруктов; ближе к осени — больше грибов, всевозможные соления и т.д. Помимо того, сезонное меню — это меню, составленное исходя из температурных особенностей того или иного сезона. Летом дозволено предлагать окрошку, щавельный суп, гаспачо и увеличивать предложения всевозможных прохладительных напитков. Суровой зимой, когда теряется много калорий, более целесообразно предложить посетителям всевозможные мясные блюда. Если исследовать ресторанный рынок, можно подметить, что сезонное меню толкуют более обширно: оно зачастую становится маркетинговым приемом, призванным привлечь дополнительное внимание потенциальной клиентуры к заведению. Сезонное меню стало особым предложением ресторана, приуроченным к определенному сезону. Костяк меню остается прежним, а сезонное меню освежает и дополняет предложение. Зачастую сезонное меню — еще одно полное меню, содержащее не только те блюда, которые можно отнести к сезонным, а все, что хотелось продемонстрировать посетителям ресторана в данный сезон.

Таким образом, разные виды меню и рекомендации по их составлению можно объединить в табл. 2.3.

Таблица 2.3

**Пример меню**

№	Старое название	Новое название	Описание
<i>Салаты, закуски</i>			
1	Букет свежих овощей	Тарелка свежих овощей «Флора»	Большая тарелка с красной круглой редиской, молодые огурчики, хрустящая морковка, ошпаренные шампиньончики, сочные помидорчики черри, разноцветный перчик, цветная капуста. Все это подается с оригинальным анчоусовым соусом и сыром рокфор

Продолжение

№	Старое название	Новое название	Описание
2	Блинчики с семгой и красной икрой	Блинчики «Королевские»	Блинчики из рисовой муки подаются с ломтиками семги, мясом краба, красной икрой и яичным маслом
3	Сырный паштет	Сырный паштет «ЧизМастер»	Запекается с брокколи. Подается со свежими листьями зеленого салата и помидорами черри
4	Морской коктейль	Коктейль из обитателей морских глубин	Обитатели морских глубин вызывают во всем мире живейший гастрономический интерес
5	Салат «Провансальский»	Салат «Провансальский»	Помидоры черри, сыр, маслины, шампиньоны. Заправляется майонезом
<i>Первые блюда</i>			
6	Суп-пюре из шампиньонов	Грибной суп с шампиньонами «Антверпен»	Популярное блюдо бельгийской кухни со сметаной, рубленным яйцом и свежей петрушкой
7	Уха	Уха «из знатных особей»	Из знатных представителей семейства — осетрины, белуги и семги
8	Окрошка с говядиной	Окрошка с говядиной	Просто скромная окрошка с говядиной, душистой зеленью, свеклой и свежим огурчиком
<i>Основные горячие блюда</i>			
9	Рулет тушеный с говядиной	Рулет тушеный с говядиной «Вперед в прошлое»	По старорусскому рецепту, творчески переработанному и дополненному. Под грибным соусом от шефа. На гарнир рекомендуется печеный картофель и маринованные огурчики
10	Мясо в горшочке	«Мясо In»	Кусочки обжаренной баранины укладывают в горшочек с морковью, репой, луком и тушат с добавлением чеснока и специй
11	Греческий кабачок	Кабачок по-гречески «Голиаф»	Два больших куска кабачка очищают от семечек, наполняют говяжьим фаршем, обильно посыпают тертым сыром и запекают до аппетитной золотистой корочки



№	Старое название	Новое название	Описание
<i>Десерт</i>			
12	Печеный ананас с пассифлоратами	Гавайский десерт «Гонолулу»	Чудесный десерт с гавайских островов. Красиво, сочно и ярко, как сами Гавайи. Половинка спелого ананаса заполняется его мякотью, пассифлоратами, маринадом из апельсина. Все это запекается до корочки золотистого цвета и подается со свежими ягодами клубники
13	Мороженое с различными соусами	Мороженое «Три шара»	Три шарика мороженого — ванильного, клубничного, шоколадного — подаются с соусом на ваш выбор: вишневым, персиковым, клубничным, апельсиновым или шоколадным

Как уже было замечено, меню не может существовать в отрыве от всеобщей концепции ресторана. Именно она определяет и состав меню, и требования к изложению. Если есть сложности в подборе ряда блюд, укладываемых в концепцию, то вполне дозволено взять нейтральные блюда, не имеющие грубой привязки к какой-то кухне, и литературно обработать их до неузнаваемости. При этом этичность в отношениях с посетителями будет соблюдена, поскольку для этого не берутся широко известные блюда, помимо того расшифровывается суть блюда, и посетитель может делать выбор, не только опираясь на эмоционально понравившееся описание, но и исходя из своих вкусовых предпочтений.

Наружная реклама вызывает у посетителей желание зайти в тот или иной ресторан, а меню вызывает желание стать в нем частным гостем. На самом деле с уверенностью можно сказать, что на разработку дизайна меню не стоит жалеть денег и времени. Правда, чтобы разработать дизайн меню, необходимо иметь определенную теоретическую подготовку. Ведь в данном вопросе нет мелочей.

На результативность дизайна меню как средства торговли влияют:

- число страниц;
- зрительная притягательность;
- присутствие либо отсутствие иллюстраций;
- шрифт описания блюд или технологии приготовления;
- оформление обложки;
- материал, из которого изготовлена обложка.

Закуски, блюда и напитки в меню должны располагаться в такой последовательности:

- 1) фирменные закуски, блюда и напитки;
- 2) холодные блюда и закуски:
  - икра зернистая лососевых и осетровых рыб, рыба малосольная (семга, лососина с лимонами), рыба соленая (копченая), рыба отварная, рыба заливная, рыба под маринадом, рыба под майонезом, рыбная гастрономия и закусочные консервы, сельдь натуральная рубленая с гарниром; нерыбные продукты моря,
  - свежие овощи натуральные, салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов,
  - мясная гастрономия: мясо отварное, заливное, мясо жареное, птица и дичь холодные,
  - кисломолочные продукты;
- 3) горячие закуски: рыбные и из нерыбных продуктов моря, мясные, из субпродуктов, из птицы и дичи, яичные и мучные,
- 4) супы: прозрачные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие;
- 5) вторые блюда:
  - рыба отварная и припущенная, рыба жареная, рыба тушеная и запеченная, блюда из котлетной (рыбной) массы,
  - мясо отварное и припущенное, мясо жареное, мясо в соусе, мясо тушеное и запеченное, субпродукты жареные, блюда из рубленого мяса и котлетной массы,
  - птица отварная припущенная, птица фаршированная, птица и дичь жареная, блюда из тушеной птицы, блюда из рубленой птицы,
  - блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных),
  - блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные,
  - блюда из яиц и творога;
- 6) сладкие блюда: горячие блюда (суфле, пудинги и др.); холодные напитки (соки, компоты, кисели, желе и др.); горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.); мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы и др.);
- 7) хлеб.

### Виды меню

Очень важный момент в оформлении меню — это способ изложения информации. Речь идет об объединенном или раздельном меню.

*Объединенное меню* имеет свои достоинства и недостатки. С одной стороны, для изучения ассортимента в данном случае клиенту

предлагается только одна папка — это, несомненно, удобно и экономично. С другой стороны, главный недостаток такого меню — это одновременное предоставление информации обо всех блюдах. Человек изучает меню, в процессе ознакомления с информацией он меняет свой выбор, причем чаще всего это происходит в пользу более дешевых вариантов. В итоге, например, посетитель может исключить из заказа десерт, напиток и совершенно не обратит внимания на эксклюзивные блюда ресторана.

В объединенном меню информация излагается в соответствии с последовательностью употребления блюд клиентом: сначала салаты, затем первые блюда, вторые блюда, закуски, десерты и напитки.

*Раздельное меню* — это своеобразное нововведение. Таким способом представления ассортимента современные рестораны стали пользоваться относительно недавно. Главный принцип такого меню — разделение информации. Выглядит раздельное меню примерно так: в одной папке клиенту предлагаются только салаты и закуски, в другой — первые и вторые блюда, в третьей — десерты, отдельно предоставляется папка с алкогольными напитками. Появление такого способа оформления меню обусловлено практикой: довольно часто рестораны предлагают специальные блюда, рассчитанные на маленьких посетителей, для облегчения процесса выбора блюд для детей появилась новая разновидность так называемого дополнительного меню с детской кухней.

Главное преимущество раздельного меню — клиент концентрируется на выборе блюда из определенной категории, делает свой выбор и переключает внимание на следующую категорию. Как правило, вероятность того, что посетитель будет возвращаться к изученной папке и сравнивать цены блюд, практически исключена. Такие выводы сделали специалисты на основе практических исследований.

Для удобства обслуживания иностранных туристов меню должно быть изготовлено на английском, французском и немецком языках.

При составлении меню в отечественной практике сложилась определенная последовательность блюд и напитков. Салаты, в зависимости от исходного сырья, могут быть включены в соответствующую группу холодных закусок: рыбные — после закусок и блюд из рыбы, мясные — после закусок из мяса.

В специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия (в барах — с коктейлей, на специализированных предприятиях — с характерных для них блюд: в чайных — с чая, в чебуречных — с чебуреков, в шашлычных — с шашлыков, в пельменных — с пельменей).

В ресторанах для повышения качества обслуживания потребителей составляют разные виды меню.

*Меню фирменных блюд* — это каталог шеф-повара. Сюда включают дорогие эксклюзивные блюда, рецепты, которые известны, как правило, только в этом ресторане.

*Меню заказных блюд* — это меню со свободным выбором блюд. Оно состоит из широкого ассортимента разнообразных закусок, супов, горячих и сладких блюд. В меню указываются порционные блюда и индивидуальная цена каждого из них. Все блюда, включаемые в заказное меню, готовят по индивидуальным заказам и подают через 15–20 минут.

*Меню дежурных блюд* — это меню дневных блюд. Его составляют для быстрого обслуживания потребителей, располагающих ограниченным запасом времени. В это меню включают блюда популярные, несложного приготовления, которые удобны для реализации и отпуска.

*Меню комплексных обедов* широко применяется при массовом обслуживании в дневное время. Служит средством привлечения в ресторан дополнительных континентов потребителей, так как цена комплексного обеда, как правило, имеет небольшую скидку и округленное значение, что удобно при окончательном расчете. В настоящее время комплексные обеды называют на иностранном манер бизнес-ланчами.

*Меню дневного рациона* составляется в ресторанах для участников съездов, конференций, туристов и др. Особенно актуальным меню дневного рациона является для ресторанов при гостиницах. Питание, предлагаемое по этому меню, может быть двух-, трех- и четырехразовым. При составлении этого вида меню учитывают стоимость рациона, особенности обслуживаемого континента потребителей (возраст, национальность, профессия и др.) и современные требования к рациональному питанию. При подборе блюд принимают во внимание калорийность, правильное сочетание продуктов по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

*Меню банкетов* отличается от других тем, что в его составлении активное участие принимает заказчик. Меню банкета составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет с учетом его вида, формы обслуживания и пожеланий заказчика.

*Специальные меню* — это меню, составленное для специальных категорий граждан или для определенных праздников. Например, диетическое меню, детское меню, меню для вегетарианцев, меню для спортсменов, меню постных дней, масленичное меню и т.д.



**Задание 2.** Подготовьте варианты меню согласно заданию преподавателя и оформите их в MS Word согласно рекомендациям, приведенным в задании 1 (табл. 2,4, 2.5).

Варианты меню:

- меню бизнес-ланча;
- банкетное меню;
- меню ресторана итальянской кухни высшего класса;
- меню ресторана русской кухни класса люкс;
- меню кафе-кондитерской;
- меню детского кафе;
- меню столовой при офисном здании;
- меню столовой при учебном заведении;
- меню гриль-бара;
- меню диско-бара;
- меню пельменной;
- меню кофейни.

Таблица 2.4

**Пример меню по дням недели**

Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
Понедельник		
Вторник		
Среда		
Четверг		
Пятница		
Суббота		
Воскресенье		

Таблица 2.5

**Пример меню на завтрак, обед и ужин**

Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
Завтрак		
Обед		
Ужин		

**Задание 3.** Разработайте меню рациона питания для сотрудников промышленных предприятий (профиль предприятия – по выбору преподавателя), воспользовавшись специальной литературой [6, 8, 10, 11, 22–25, 28–30, 32]. Меню представьте в виде табл. 2.6.

Таблица 2.6

**Примерное меню рациона питания для... (закончите фразу)**

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Энергетическая ценность на 100 г, кКал
Холодные блюда и закуски			
Молочнокислые продукты			
Первые блюда			
Вторые горячие блюда			

*Окончание*

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Энергетическая ценность на 100 г, кКал
Гарниры			
Сладкие блюда			
Напитки			
Хлеб			
Соусы			
Мучные кулинарные и кондитерские изделия			