

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

21-2165

Маньшин А.А.
Долгих О.С.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ НОВОГО ФОРМАТА

монография

21-02165

Курск - 2020

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (филиал)

**Маньшин А.А.
Долгих О.С.**

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ НОВОГО ФОРМАТА**

монография

Курск - 2020

УДК 664
ББК 3.36
М23

Авторы:

Маньшин А.А., к.с.-х. доцент кафедры
товароведно-технологических наук,
Долгих О.С., к.с.-х.н. старший преподаватель
кафедры товароведно-технологических наук

Рецензент: Тутов Н.Д., к.т.н. доцент кафедры товароведно-технологических дисциплин Курского института кооперации (филиал) БУКЭП

Научный редактор: Костерина И.В., кандидат педагогических наук, доцент

М23

Совершенствование технологии приготовления блюд из рыбы на предприятиях нового формата: монография/ Маньшин А.А., Долгих О.С. – Курский институт кооперации (филиал) АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» - Курск, 2020 - 84 с.

ISBN 978-5-907413-20-7

В монографии рассмотрены и предложены пути совершенствования технологии приготовления блюд из рыбы на предприятиях нового формата.

Монография может быть полезна для преподавателей и студентов высших и средних профессиональных учебных заведений.

Рекомендовано кафедрой товароведно-технологических дисциплин протокол № 6 от 29 января 2020 г.

ISBN 978-5-907413-20-7

УДК 664
ББК 3.36

© Маньшин А.А., Долгих О.С., 2020
© Курский институт кооперации (филиал)
АНО ВО «Белгородский университет
кооперации, экономики и права», 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Глава 1. Типы современных предприятий общественного питания в России и зарубежом	5
1.1 Современные форматы Российских предприятий общественного питания	5
1.2 Форматы, предприятий общественного питания, используемые в зарубежной практике	13
1.3 Сравнительная характеристика предприятий общественного питания различных форматов в России и зарубежом	17
Глава 2. Исследование и обоснование потребительских предпочтений блюд из рыбы	22
2.1 Основные принципы функционирования ресторанного бизнеса.....	22
2.2 Значение блюд из рыбы в питании человека	26
2.3 Маркетинговые исследования для обоснования необходимости реализации блюд из рыбы на предприятиях общественного питания различных форматов	32
Глава 3. Совершенствование технологического процесса приготовления блюд из рыбы и его экономическое обоснование	37
3.1 Технологический процесс приготовления, контроля качества продукции из рыбы	37
3.2 Технологический процесс приготовления вторых горячих блюд из рыбы	42
3.3 Ассортимент блюд из рыбы, предлагаемый для введения в меню предприятий общественного питания нового формата.....	45
3.4 Совершенствование технологии приготовления блюд из рыбы	49
3.5 Составление технико-технологических карт на кулинарную продукцию из рыбы	51
3.6 Обоснование расчета пищевой ценности кулинарной продукции из рыбы.....	64
Заключение	71
Список использованных источников	73
ПРИЛОЖЕНИЯ	79