Составление плана меню

Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню; перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Слово «меню» происходит от французского menu и означает 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 вида обслуживания (определение «меню» — бланк, карта, лист бумаги, где печатаются или пишутся названия блюд).

В ресторане с итальянской кухней «Челентано» предлагается меню со свободным выбором блюд.

Расчётное меню ресторана «Челентано»

№ Сборник рецептур	Наименование блюд	Выход, грамм	Количество	Ккал, на 100 грамм
	Фирменные блюда			
ТТК	Салат из цикория с сыром горгонзола и яблоком	150	100	202
ТТК	Канедерли из хлеба и колбасы в бульоне	250	30	135
ТТК	Говяжьи -котлетки с корицей	220	5	141