

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Глава 1. Обзор рынка технологического оборудования	8
1.1. Механическое оборудование.....	8
1.2. Очистительное оборудование.....	10
1.3. Перемешивающее оборудование.....	15
1.4. Измельчительное оборудование.....	18
1.5. Моечное оборудование.....	25
1.6. Барное оборудование.....	29
1.7. Тепловое оборудование.....	38
1.7.1 Плиты.....	39
1.7.2 Пищеварочные котлы.....	42
1.7.3 Жарочные шкафы.....	45
1.7.4 Сковороды.....	49
1.7.5 Фритюрницы.....	52
1.7.6 СВЧ-печи.....	54
1.7.7 Грили.....	57
1.7.8 Пароконвектоматы.....	60
1.8. Холодильное оборудование.....	67
Глава 2. Технологический расчет и подбор оборудования.....	76
2.1 Подбор вспомогательного оборудования.....	76
2.2. Подбор механического оборудования.....	77
2.3. Подбор холодильного оборудования.....	80
2.4. Подбор теплового оборудования.....	81
Глава 3. Анализ технологической оснащенности предприятия питания – ресторан «Эльбрус».....	90
3.1 Характеристика предприятия питания – ресторан «Эльбрус».....	90
3.2 Спецификация оборудования предприятия питания.....	94
3.3 Технологические расчеты предприятия питания – ресторан	

«Эльбрус».....	99
3.4 Анализ технологической оснащенности ресторана «Эльбрус».....	103
3.5 Выводы и предложения.....	116
Заключение	121
Список использованной литературы.....	124
Приложение	126