

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«ТЕХНОЛОГІЯ СТЕЙКІВ ГРИЛЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В
М'ЯСТОРІЇ НА 50 МІСЦЬ»**

Студент 4 курсу, 8с групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторані технології»

Афійчук Павло
Володимирович

підпис студента

Науковий керівник
д.т.н., проф.

Федорова
Діна Володимирівна

підпис керівника

Гарант освітньої
програми
д.т.н., проф.

Гніщевич
Вікторія Альбертівна

підпис гаранта

Київ 2022

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В. Федорова

« _____ » _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ

на випускню кваліфікаційну роботу студентові

Афійчук Павлу Володимировичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія стейків гриль та організація їх виробництва в м'ясторії на 50 місць

Затверджена наказом ректора від «26» листопада 2021р. № 3888

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 05. 02. 2022 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології стейків гриль та організація їх виробництва в м'ясторії на 50 місць.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження стейків гриль у роботу закладу, технологія підготовки напівфабрикатів з м'яса яловичини для теплової обробки за технікою гриль.

Предмет дослідження: крупнокускові і порційні напівфабрикати з м'яса яловичини, технологічні параметри обробки напівфабрикатів з м'яса яловичини за технікою гриль, гарячий цех м'ясторії.

4. Консультанти по роботі із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Технологія виробництва стейків гриль	Федорова Д.В.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації стейків гриль	Федорова Д.В.		

5. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом):

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва стейків гриль.

1.1. Загальна характеристика асортименту стейків у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології стейків з яловичини.

1.3. Інновації в технології виробництва стейків.

1.4. Розробка проєкту технології стейків гриль.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації стейків гриль в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу.

2.2. Організація процесу виробництва стейків гриль.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	1. Технологія виробництва стейків гриль	13.12. – 30.12.2021	
2	2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації стейків гриль	3.01. – 15.01.2022	
6	Оформлення ВКР	16.01. – 20.01.2022	
7	Презентація ВКР	21.02. – 22.02.2022	
8	Подання ВКР на кафедру	24.02.2022	
9	Захист ВКР в ЕК	відповідно до графіку	

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

Студента: Афійчук Павла Володимировича

*Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
заочна форма навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»,
Освітня програма «Ресторанні технології»*

ТЕМА ПРОЄКТУ:

«ТЕХНОЛОГІЯ СТЕЙКІВ ГРИЛЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В М'ЯСТОРИЇ НА 50 МІСЦЬ»

Керівник роботи: д.т.н. проф. Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту “ _____ ” січня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускню кваліфікаційну роботу: «Технологія стейків гриль та організація їх виробництва в м'ясторії на 50 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва стейків гриль» та «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації стейків гриль в умовах ЗРГ».

У розділі «Технологія виробництва стейків гриль» наведено аналіз різних видів класичних і альтернативних стейків, напівфабрикатів для їх приготування, способів дозрівання яловичини. На основі аналізу та технологічних проробок розроблено технологію приготування авторських стейків.

В розділі 2 розроблено основні концептуальні рішення кафе-м'ясторії «М'ясо», меню та структуру виробничого процесу гарячого цеху. Проведено підбір устаткування та розрахунок площі цеху та спроектовано план-схему.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на 47 сторінках пояснювальної записки та містить 8 таблиці і 5 рисунків, 2 додатків.

Ключові слова: стейк, гарячий цех, кафе-м'ясторії, гриль.

The summary

According to the theme and task the final qualifying work was performed: "Technology of grill steaks and organization of their production in a place for 50 seats", which contains two sections: "Technology of grill steak production" and "Organization of technological process of production and sale of grill steaks in conditions ZRG ».

The section "Technology of grill steak production" provides an analysis of different types of classic and alternative steaks, semi-finished products for their preparation, methods of beef maturation. On the basis of the analysis and technological developments the technology of preparation of author's steaks is developed.

Section 2 develops the main conceptual solutions of the cafe-restaurant "Meat", the menu and structure of the production process of the hot shop. The selection of equipment and calculation of the area of the shop was carried out and the plan-scheme was designed.

The final qualifying work is presented on 47 pages of the explanatory note and contains 8 tables and 5 figures, 2 appendices.

Keywords: steak, hot shop, cafeteria, grill.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СТЕЙКІВ ГРИЛЬ.	10
1.1. Загальна характеристика асортименту стейків у закладах ресторанного господарства	10
1.2 Аналіз рецептурного складу та технології стейків	15
1.3 Інновації в технології виробництва стейків	20
1.4. Розробка проєкту технології стейків гриль.....	21
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТЕЙКІВ ГРИЛЬ В М'ЯСТОРІЇ НА 50 МІСЦЬ.	24
2.1. Концептуальне меню закладу.....	24
2.2. Організація процесу виробництва стейків гриль.....	29
РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)	33
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	35
ДОДАТКИ	37

ВСТУП

В сучасних умовах високої конкуренції та пандемічних обмежень пріоритетними завданнями роботи закладів ресторанного господарства є диверсифікація напрямів діяльності, адаптація менеджменту до нових умов виробництва, реалізації та організації споживання продукції на тлі забезпечення високих стандартів якості продукції та сервісу.

При цьому для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства необхідно створити унікальну ринкову пропозицію – ресторанный продукт (меню, атмосферу та пакет послуг), які не тільки задовольнятимуть існуючі потреби споживачів, але й випереджатимуть їх та формуватимуть потреби більш високого рівня. Ключовим способом досягнення конкурентоспроможності і стратегічних цілей підприємства є впровадження інновацій. Одним із ключових етапів розвитку інновацій в сфері виробництва стейків є інновації в технології витримування (дозрівання, ферментації) м'ясних напівфабрикатів, зокрема сухе дозрівання - dry-aging, вологе дозрівання у вакуумному пакуванні, а також інновації у технологіях приготування стейків – з використанням контактних грилів, хоперів, sous vide, пароконвектоматів, відкритого вогню, тощо. До інновацій відносять також використання альтернативних стейків, нових маринадів, butter-покриття, крафтових соусів, спецій та їх сумішей, нові види подачі і реалізації нових видів продукції зі стейками – у бургерах, в боулах, в наборах напівфабрикатів і готових стейків на замовлення, що в перспективі призводить до можливості підвищення конкурентоспроможності та ефективності діяльності закладу ресторанного господарства.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології стейків гриль та організація їх виробництва в м'ясторії на 50 місць.

Відповідно до мети визначено наступні завдання:

- надати характеристику асортименту та процесу виробництва стейків гриль у закладах ресторанного господарства;
- проаналізувати рецептурний склад та технології стейків гриль;

- визначити напрям технологічної інновації, розробити проєкт технології стейків гриль (технологічні карти);
- розробити заходи і матеріально-технічне забезпечення технологічного процесу виробництва та реалізації стейків гриль в умовах закладів ресторанного господарства;
- розробити концептуальне меню закладу;
- обґрунтувати процес організації виробництва стейків гриль у м'ясторії на 50 місць;
- здійснити підбір устаткування та навести схему його розміщення в гарячому цеху м'ясторії.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження стейків гриль у роботу закладу, технологія підготовки напівфабрикатів з м'яса яловичини для теплової обробки за технікою гриль.

Предмет дослідження: крупнокускові і порційні напівфабрикати з м'яса яловичини, технологічні параметри обробки напівфабрикатів з м'яса яловичини за технікою гриль, гарячий цех м'ясторії.

Практична значущість отриманих результатів полягає в розробці нового меню м'ясторії на 50 місць, обґрунтуванні технологічного та організаційного проєктів виробництва інноваційного асортименту стейків гриль.

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків..

Розрахунки проведені на основі навчального посібника «NoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і техніки.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СТЕЙКІВ ГРИЛЬ.

1.1. Загальна характеристика асортименту стейків у закладах ресторанного господарства

Стейк (від англ. Steak - шматок м'яса) - товстий шматок обсмаженого м'яса, частіше яловичини або свинини. Стейк із найкращих частин яловичини зазвичай називається просто стейком (іноді також біфштексом (англ. beef steak) [17, 22].

Історія стейка походить своїми коренями в часи Стародавнього Риму, де в храмах під час ритуалу жерці смажили на решітках великі шматки яловичини для того, щоб покласти їх на божественний вівтар [17, 22].

У середньовічній Європі яловичина мала погану репутацію: вона була майже завжди м'ясом старих корів і биків. У Великій Британії стейк здобув визнання лише в XV столітті, в 1460 році його опис з'явився в рецептурній книзі, а три століття потому технологія приготування шматка м'яса, засмаженого на відкритому вогні, стала відома на материк [17, 22].

Відправною точкою для зародження сучасної індустрії виробництва яловичини в Америці вважається той момент, коли Колумб привіз в Новий Світ через Атлантику велику рогату худобу породи Лонгхорн. Існує думка, що класичні стейки — суто американська національна страва і чи не єдиний цінний внесок США у світову кухню. Не випадково саме тут був створений справжній культ стейка, що став частиною національної культури. І сьогодні саме ця країна є одним з провідних експортерів яловичини. У США її виробництво перебуває під наглядом держави. Тут існують дуже високі критерії відбору м'яса для стейків — суворі градації і жорсткі стандарти по відгодівлі, забою і ветеринарному контролю худоби. Крім Америки великими виробниками яловичини є Австралія і Аргентина [17, 22].

Стейки готують в більшості ресторанів України з різною спеціалізацією кухні. Особливої популярності як заклади, що позиціонують себе як заклади, що пропонують широкий асортимент стейків в Києві є мережа ресторанів

«Стейк-Хаус», кафе-бутік «М'ясторія», ресторан «Wine & Meat», кафе «Стейкбургер» тощо.

Основна концепція досліджуваних закладів ресторанного господарства полягає в таких принципах: смачні та якісні стейки. При цьому кафе-бутік «М'ясторія» та кафе «Стейкбургер» пропонують як класичні, так і альтернативні стейки.

В сучасних закладах ресторанного господарства стейки пропонують класичні та альтернативні. Навіть з урахуванням незмінно високої ціни, на стейк Рібай завжди високий попит у споживачів. Найніжніше м'ясо з насиченим смаком, очевидно, викликає значний апетит. Стейк Рібай має високий рівень мармуровості, потрапляючи в категорію «елітної» продукції. Його назва походить від комбінації двох англійських слів («rib-eye»/«ребро-очей») і відображає зовнішній вигляд стейку після нарізування. М'ясо береться із передньої частини туші між ребрами. Вважається, що форма поперечного зрізу шматка нагадує око, хоча однозначної думки немає. «Мармуровий» стейк зобов'язаний великій кількості світлих прожилок [17, 22].

М'ясо для стейку завжди продукт елітного тваринництва. Для отримання якісної страви підходить лише м'ясо молодих бичків (від року до півтора року) певних порід. Найкращими вважаються м'ясні породи Герефорд та Ангус, а найціннішим є чисте м'ясо – англ. certified angus beef. [18].

Велике значення має спосіб відгодівлі тварин. Найбільше цінуються бички, що відгодовуються зерном (в Америці перевага віддається кукурудзі, в Австралії — пшениці), оскільки у них усередині м'язових волокон утворюються ніжні жирові прошарки. Така яловичина, яку називають мармуровою, у процесі приготування виходить ніжнішою та соковитішою, ніж м'ясо бичка трав'яної відгодівлі. Зі стандартів за мармуровістю зазвичай перевага надається вищій (англ. prime) і добірній (англ. choice) категоріям [17].

Для отримання мармурового м'яса традиційно використовують різні породи тварин, але однією з найпопулярніших останніми роками вважається Абердін-Ангус (Black-Ангус). Сьогодні 70-80% мармурової яловичини

отримують саме з неї. Назва породи походить від місця традиційного випасу - на луках у Абердіна, Шотландії. М'язисте тіло, широкі груди і порівняно короткі ноги, відсутність рогів. Вага дорослого бика найчастіше досягає тонни [17, 22].

М'ясо яловичини породи Wagyu (Вагю) - це особливий різновид бичків вагю-кобе, а не просто вагю. Це найелітніше і найбільш дороге мармурове м'ясо у світі. Батьківщиною породи також є Японія, але тепер вагю вирощують у США, Європі, Австралії, безумовно, забезпечуючи найвищий рівень догляду за тваринами. Вага дорослого бика цієї породи сягає 900-1000 кг. Шматки для стейків вирізають із тих ділянок туші тварини, які були задіяні у русі м'язів (рис. 1.1). М'ясо відокремлюється товстими (не менше 3 і не більше 5 см) скибками у поперечному напрямку. Подібна обробка дозволить теплу поступово проходити через «пори» волокон, швидко нагріваючи м'ясо до необхідної температури [20].



Рис. 1.1. Частина відрубів яловичини для стейків [18]

Зазвичай, яловичі стейки — дорога страва, оскільки м'ясо для них уживають з найкращих частин туші бичків. Для їх приготування підходить близько 7-10 % від усієї туші тварини. У сучасній кулінарії виділяють наступні види стейків, назва яких залежить від того, з якої частини туші було вирізано м'ясо [18, 20, 22]:

- Рібай-стейк — вирізають з відрубу яловичини товстий край з 5 по 12 ребра тварини і має велику кількість жирових прожилок; найневибагливіший у приготуванні, соковитий та м'який стек [18, 20, 22].

- Клаб-стейк — вирізається зі спинної частини на ділянці товстого краю найдовшого м'яза спини, має невелику реберну кістку, також близький до T-bone стейка на кістці, який отримують із зони тонкого кінця вирізки. Вага середньої порції становить 300-400 г [18, 20, 22].
- Ковбой-стейк (Рібай на кістці), що вирізають зі спинної частини на ділянці товстого краю найдовшого м'яза спини, він має невелику реберну кістку. Рібай на довгому зачищеному ребрі називають стейк Томагавк [18, 20, 22].
- Тібоун-стейк (T-bone стейк) — вирізати з ділянки туші на межі спинної і поперекової частини в області тонкого краю найдовшого м'яза спини і тонкого краю вирізки, тому складається відразу з двох видів стейкового м'яса — філе-мінйон з одного боку і кісточка Нью-Йорк з іншого [18, 20, 22].
- Портерхаус-стейк — («великий T-bone»), що вирізають з поперекової частини спини в області товстого кінця вирізки [18, 20, 22].
- Стріплойн-стейк — вирізають з поперекової частини спини в області головної частини вирізки, з тонкого філейного краю, розташованого в поперековому відділі туші після 13-го ребра [18, 20, 22].
- Філе-мінйон — вирізають з передньої частини туші («ледачий м'яз») - поперечний зріз центральної частини вирізки з найніжнішим м'ясом, що не готують «з кров'ю», майже не містить внутрішньом'язовий жир. Оскільки цей м'яз майже не навантажується при русі, м'ясо зберігає неперевершену ніжність. Тому навіть з урахуванням значної товщини (5-8 см), філе-мінйон швидко смажиться. Середня маса шматка становить 200-300 г [18, 20, 22].
- Шатобріан — товстий край центральної частини яловичої вирізки. Цей стейк при подачі викладають на тарілці в довжину. Як і філе-мінйон, стейк отримують з «ледачого» м'яза в центральній частині вирізки. Вважається, що Шатобріан уперше був приготовлений у Франції. Серед особливостей виділяється можливість просмажити один шматок декількома

способами для того, щоб зверху утворилася хрумка скоринка, а всередині залишилася ніжна м'якоть [18, 20, 22].

Альтернативні стейки були винайдені порівняно недавно, наприкінці 90-х. і з'явилися не випадково, а результати спрямованих лабораторних досліджень. Їх виробництво є економічно ефективним. Альтернативні стейки вирізають із частин туші, яка використовувалася твариною під час руху або складніше щодо обробки. Такі стейки можуть бути жорсткіші, ніж класичні, найчастіше потрібна деяка підготовка м'яса перед приготуванням: попереднє тушкування, зачистка від жилок, сухожилля, маринування або тендеризація. Однак такі відруби більш доступні за ціною, можуть мати більш яскравий і насичений смак, аромат, а при дотриманні технології, не гірше за смаковими якостями, ніж класичні стейки [19]. При цьому для отримання якісного стейка, слід вірно обрати спосіб просмажування. Відомі наступні основні види альтернативних стейків [19]:

- Денвер. Нарізається з м'якоті із центральної частини ший. Рекомендується, перш за все, для смаження на грилі, але також добре підходить для маринування, тому що в цьому випадку набуває абсолютно неповторного смаку. Скибочки невеликі, злегка витягнуті.
- Раунд. Нарізається із стегового м'яза. Досить жорсткий навіть для альтернативних стейків, його варто протушкувати, запекти або приготувати на грилі. Перед обсмажуванням на грилі стейк Раунд краще відбити або замаринувати.
- Топ блейд. Зовнішня частина лопатки. Легко дізнатися по широкій жилці та хрящу в центральній частині. Ніжний та соковитий. Як і багато альтернативних стейків, вимагає більш ретельного просмажування в порівнянні з класикою.
- Чак. М'який, соковитий висівок від передньої частини лопатки. Майже не містить жирових прошарків. Злегка витягнута трикутна форма дозволяє запікати стейк повністю.

- Фланк. Відріз від нижньої частини живота. Не містить кісточки. Стейк Фланк є досить жорстким, його обов'язково слід маринувати перед приготуванням. Рекомендований ступінь прожарювання – не вище MEDIUM RARE.
 - Скьерт (Мачете). М'ясо вирізається із діафрагми бика. Має волокнисту структуру. Групи м'язів у цій області завжди піддаються значному навантаженню, проте стейк Мачете відрізняється м'якістю зовнішньої сторони.
 - Особуко. Кістковий відруб яловичини. У процесі обсмажування кістковий мозок, що міститься в кістці, вбирається в м'ясо, утворюється порожнина. Крім того, стейк отримує унікальні смакові властивості.
- Зовнішній вигляд основних видів стейків зазначено на рис. 1.2.

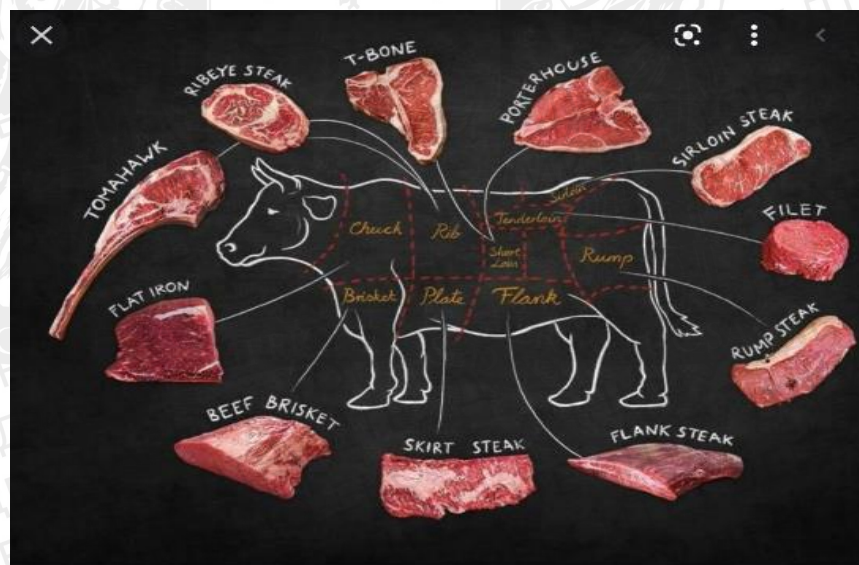


Рис. 1.2. Характеристика основних видів напівфабрикатів з яловичини для стейків [19]




Стейки ніколи не готують із парного м'яса, яловичина повинна визрівати від 15 до 28 днів при сухій витримці, і від кількох днів до тижня при вологій. Такий термін необхідний, щоб у процесі ферментації м'язова тканина стала більш пухкою та ніжною. Вважається, що м'ясо, піддане вологій витримці, більш ніжне (оскільки в ньому зберігається волога), а м'ясо сухої витримки має більш насичений і концентрований смак [18].

1.2 Аналіз рецептурного складу та технології стейків

Одним з найважливіших етапів, від правильності дотримання якого залежить якість стейків, є етап витримки яловичини. Простіше кажучи, м'ясо має «дозріти». Рациональна технологія витримки дозволяє зробити природний смак м'яса більш насиченим без маринаду. Відомі такі види дозрівання м'яса яловичини (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Характеристика видів дозрівання м'яса яловичини для стейків

Назва виду дозрівання м'яса яловичини	Характеристика виду дозрівання м'яса яловичини	Візуалізація
Суха витримка Dry-aged.	Попередньо м'ясо зберігається в камерах з вбудованою соляною стіною протягом 21-45 днів, поступово змінюючи структуру та смакові властивості. Однак при сухій витримці м'ясо втрачає 30 і більше відсотків вихідної ваги.	
Волога витримка	М'ясо пакується у стандартне вакуумне впакування і зберігається при 0-4 °С (14-21 день). Особливість даного методу призводить до того, що майже втрачається вихідна вага. Після вилучення з упаковки, м'ясо змінює колір на яскраво-червоний і може мати різкий запах, що є нормою. Їх смак трохи ніжніший, ніж при сухій витримці, а запах набуває цитрусово-квіткових ноток.	
Комбінована витримка	Новий метод комбінованої ферментації стейків, середнє між сухою та вологою витримкою. Відруб (наприклад, вирізуку) у вакуумному пакуванні витримують у сухій камері. Для комбінованої витримки потрібний спеціальний вакуумний пакет, влаштований за принципом	

Назва виду дозрівання м'яса яловичини	Характеристика виду дозрівання м'яса яловичини	Візуалізація
	мембрани: повітря може виходити з пакета, але не потрапляє усередину, м'ясо захищене від зовнішнього середовища – але зайва волога з нього виходить. Чим довше витримувати, тим більше стейк буде схожим на dry-aged своїм насиченим смаком. Але підтримувати низький рівень вологості у холодильнику при цьому не обов'язково.	
Хімічна витримка	Найменш якісний метод ферментації – витримка у газовому середовищі. Його застосовують на великих виробництвах. м'ясні напівфабрикати залишають дозрівати в камерах газациї чи упаковках, заповнених сумішшю газів, які дають яловичині зіпсуватися. Це дешевий спосіб витримки яловичини у промислових масштабах. Однак після такої обробки м'ясо не отримує аромату, властивому стейкам сухої або вологої витримки. Навпаки, утворюється неприємний хімічний запах.	

Загалом вибір витримки – виключно справа смаку. Для створення концентрованого м'ясного смаку та запаху більше підійде м'ясо сухої витримки. Для зміщення основного фокусу на соковитість стейку – вологе дозрівання. Для забезпечення соковитого м'яса та горіхового аромату «сухих» стейків – виберіть мармурове м'ясо. Найсоковитішими виходять стейки зі ступенем мармуру Prime або Choice [17].

Соковитий, ароматний, в міру м'який та ситний. Саме таким має бути правильно приготований стейк. Але спочатку потрібен відповідний рецепт, асортимент приправ, соусів, спецій.

Традиційним обладнанням для приготування стейків є духовна шафа, піч-хоспер на деревному вугіллі, де жар, що йде з усіх боків, створює тиск усередині шматка, а також електрогриль, вугільний гриль або гриль-сковорода, а також звичайна сковорода (переважно чавунна). Для того, щоб м'ясо вийшло смачним і відповідало потрібному ступеню просмаження, необхідно підтримувати певний температурний режим і дотримуватися часу приготування [17].

Аналіз технології стейків здійснено по окремим етапам технологічного процесу – приймання сировини, доведення до кімнатної температури, механічна кулінарна обробка напівфабрикатів, тепла обробка напівфабрикатів, відпочинок, оформлення, подача.

Як правило, на виробництво надходять крупнокускові напівфабрикати з підготовленої дозрілої яловичини (вирізка, товстий або тонкий краї або їх частини), що зберігалися за температури $t = 2-6^{\circ}\text{C}$. Для того, щоб отримати якісний стейк, їх спочатку витримують для вирівнювання температури із зовнішнім середовищем робочої зони (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Аналіз технологічного процесу виробництва стейків

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції
Підготовка м'яса:		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-40 \text{ c}$
Доведення охолодженого м'яса до кімнатної температури	Вирівнювання температури, стабілізація м'язового волокна	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = (30-120) * 60 \text{ c}$
Осушення м'яса серветкою або тканинним рушником	Етап необхідний для отримання рум'яної скоринки та прискорення приготування стейку. Наявність великого обсягу вологи призведе до попереднього «тушкування», а не смаження.	-
Нарізання	Нарізання на порційні шматки залежно від виду стейка	-
Товщина стейку	З оптимальним ступенем просмаження варто визначитися одразу. Вона, своєю чергою, залежить від типу стейка. Ніжне м'ясо, таке як Філе Мін'йон, нарізається товстими шматками (приблизно 5-6 см), а ось Тібоун (на кістки) може бути тоншим.	-
Тендеризація	За потреби порційні напівфабрикати злегка обробляють тендерайзером	-

Продовження таблиці 1.2

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції
Маринування	За потреби порційні напівфабрикати витримують з маинадом для розмякшення жорстких колагенових волокон	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = (30-120) * 60 \text{ c}$
Введення приправ та спецій: вершкове масло або олія, сіль, перець, трави та інші	Покращення смакових якостей	-
Теплова обробка стейків		
Як правило, вибір як приготувати стейк із яловичини залежить від авторського задуму. М'ясо можна смажити на гриль-сковороді, контактному грилі або на відкритому вогні, запікати. Варто уникати двох крайнощів – недосмаженості та пересмаженості. Ребриста поверхня грилю вирішить проблему пригорання		
Теплова обробка	Приготування м'яса, час і температура залежить від виду стейку та необхідної просмаження Доведення виробу до бажаного ступеню готовності Зниження мікробного обсіменіння	$\tau = (3-20) * 60 \text{ c}$ $t = 46^{\circ}\text{C}$ до 71°C
«Відпочинок» м'яса	м'ясо залишають на теплій тарілці або накривають фольгою, щоб м'ясні соки, витіснені коагульованими білками, що змістилися в центр шматка, рівномірно розійшлися по всій поверхні	$\tau = (7-10) * 60 \text{ c}$
Подача		
Порціонування та оформлення стейків	Оскільки м'ясо вважається самостійним частуванням, стейк не обов'язково потребує гарніру. Можна нарізати його рівними порціями та подавати з різними соусами.	$t = 30-40^{\circ}\text{C}$

При приготуванні стейків необхідно враховувати температурний режим та якість сировини. У зв'язку з цим важливе значення мають мікробіологічні показники. Особливої уваги заслуговує зовнішній вигляд страви: комбінування інгредієнтів гарніру та кольорова палітра соусів.

Відповідно до американської системи класифікації розрізняють сім ступенів просмажування стейків [21]:

- екстра-реір (від англ. extra rare, також blue rare або англ. blue) - прогрітий до $46-49^{\circ}\text{C}$ і швидко "закритий" на грилі, сирий, але не холодний;

- з «кров'ю» (червоним соком) (англ. rare) — непросмажене м'ясо (обсмажене зовні, червоне всередині) з червоним соком, прогріте до 49—55 °С (готується 2—3 хв при 200 °С) [21];
- слабкого просмаження (англ. medium rare) - м'ясо з соком яскраво вираженого рожевого кольору і прогріванням до 55-60 °С (готується 4-5 хв при 190-200 °С) [21];
- середнього просмажування (англ. medium) - середньопросмажене м'ясо зі світло-рожевим соком усередині та прогріванням до 60-65 °С (готується 6-7 хв при 180 °С) [21];
- майже просмажене (англ. medium well) - м'ясо з прозорим соком і прогріванням до 65-69 °С (готується 8-9 хв при 180 °С) [21];
- просмажене (англ. well done) - повністю прожарене м'ясо майже без соку, прогріте до 71-100 °С (готується 8-9 хв при 180 °С з доведенням до готовності в пароконвектоматі) [21];
- сильно просмажене (англ. too well done, overcooked) - повністю прожарене м'ясо зовсім без соку і прогріте до температури понад 100 °С [21].

1.3. Інновації в технології виробництва стейків

Одним із ключових етапів розвитку інновацій в сфері виробництва стейків є інновації в технології витримування (дозрівання, ферментації) м'ясних напівфабрикатів, зокрема сухе дозрівання - dry-aging, вологе дозрівання у вакуумному пакуванні, а також інновації у технологіях приготування стейків – з використанням контактних грилів, хоперів, sous vide, пароконвектоматів, відкритого вогню, тощо. До інновацій відносять також використання альтернативних стейків, нових маринадів, butter-покриття, крафтових соусів, спецій та їх сумішей, нові види подачі і реалізації нових видів продукції зі стейками – у бургерах, в боулах, в наборах напівфабрикаті і готових стейків на замовлення

Баттерстейк. Відомий інноваційний спосіб витримки. У результаті найкращий смак дала витримка м'яса для стейку в товстому шарі вершкового масла. Спочатку фермерське вершкове масло темперується, стаючи м'яким та

еластичним. Потім таким маслом покривають відруб м'яса. Можна використати антрекот, з якого нарізаються стейки Рібай та Стріплойн. Антрекот в маслі зріє 7 днів у камері для сухої витримки. Завдяки маслу баттерстейк не втрачає вологу, а просочується вершковим запахом. М'ясо стає напрочуд м'яким і ніжним, а в запаху і смаку з'являється терпкий відтінок виноградної кісточки. Олійну скоринку можна залишити або зрізати перед обсмажуванням і використовувати, наприклад, для соусу.

1.4. Розробка проєкту технології стейків гриль

Розроблені технологічні схеми і карти з виробництва фірмових стейків у кафе-м'ясторії «М'ясо», зокрема фірмового стейку «філе Міньйон» та стейку «Рібай» наведені у дод. А.

При розробленні проєкту технології стейків гриль визначено раціональне комбінування продуктів у рецептурі (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Рецептура фірмового «філе Міньйон»

№	Найменування сировини і напівфабрикатів	Витрати сировини і напівфабрикатів		
		Брутто	Нетто	Вихід
1	Яловичина вирізка	303	230	184
2	Сіль харчова	2	2	2
3	Олія соняшникова рафінована	20	20	20
4	Перець чорний	0,3	0,3	0,3
5	Соус перцевий напівфабрикат	70	70	70
6	Крес салат	0,8	0,8	0,8
7	Перець рожевий	1,5	1,5	1,5
		Вихід: 278,6 г		

Технологічний процес приготування стейку Міньйон.

Відокремлюємо від вирізки товсту частину з двох сторін, залишають тільки круглу середину. При наявності білої плівки, необхідно її видалити.

З товстої частини підготовленої яловичої вирізки кімнатної температури нарізають філе на медальйони, розміром 6-8 см, масою 240 г. Порційний шматок яловичини солять, перчать, збизкують олією. Смажать на грилі (або в хоспері) з обох боків до потрібного ступеня готовності (при необхідності доводять до готовності у пароконвектоматі).

Викладають на прогріту сковороду м'ясо, з відстанню один від одного для кращого прожарювання. Обсмажують по 2 хв з кожного боку. Переміщують стейки в форму для запікання, накривають фольгою і залишають в духовці на 12 хв при температурі 50 °С.

До медальйонів можна подавати соус з томатів, це красиво підкреслить їх колір. Ця страва ніколи не подається в прожарюванні «з кров'ю».

Для приготування медальйонів є свої секрети:

1. Ніколи не маринують філе міньйон. Це тільки зіпсує смак м'яса, прибере той вишуканий присмак, яким славиться блюдо.
2. Перевертайте стейки кожні 20 секунд. Це дозволить максимально зберегти соковитість продукту, запечатав м'ясо з двох сторін.
3. При кожному перевертанні змащуйте стейк олією, для придбання красивої скоринки.
4. Ідеальний соус до медальйонам – сальса верде.

Подача (варіант 1): у порційній тарілці. На тарілку наливають соус, стейк викладають у центр, прикрашають крес салатом та рожевим перцем. Допустимі терміни зберігання: 24 години, при температурі = +4°C (±2°C).

Зовнішній вигляд стейку «філе Міньйон» наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3. Зовнішній вигляд стейку «філе Міньйон».

Технологічна схема приготування фірмового стейку «Рібай» USA наведена на рис. 1.3. Його отримують із ферментованого вологим способом напівфабрикату з мяса яловичини (з відрубу яловичини товстий край з 5 по 12 ребра). Підприємство отримує такі напівфабрикати у вакуум упаковці за температури 2-6 °С. Зовнішній вигляд стейку «Рібай» наведено на рис. 1.4.



Рис. 1.4. Зовнішній вигляд стейку «Рібай».

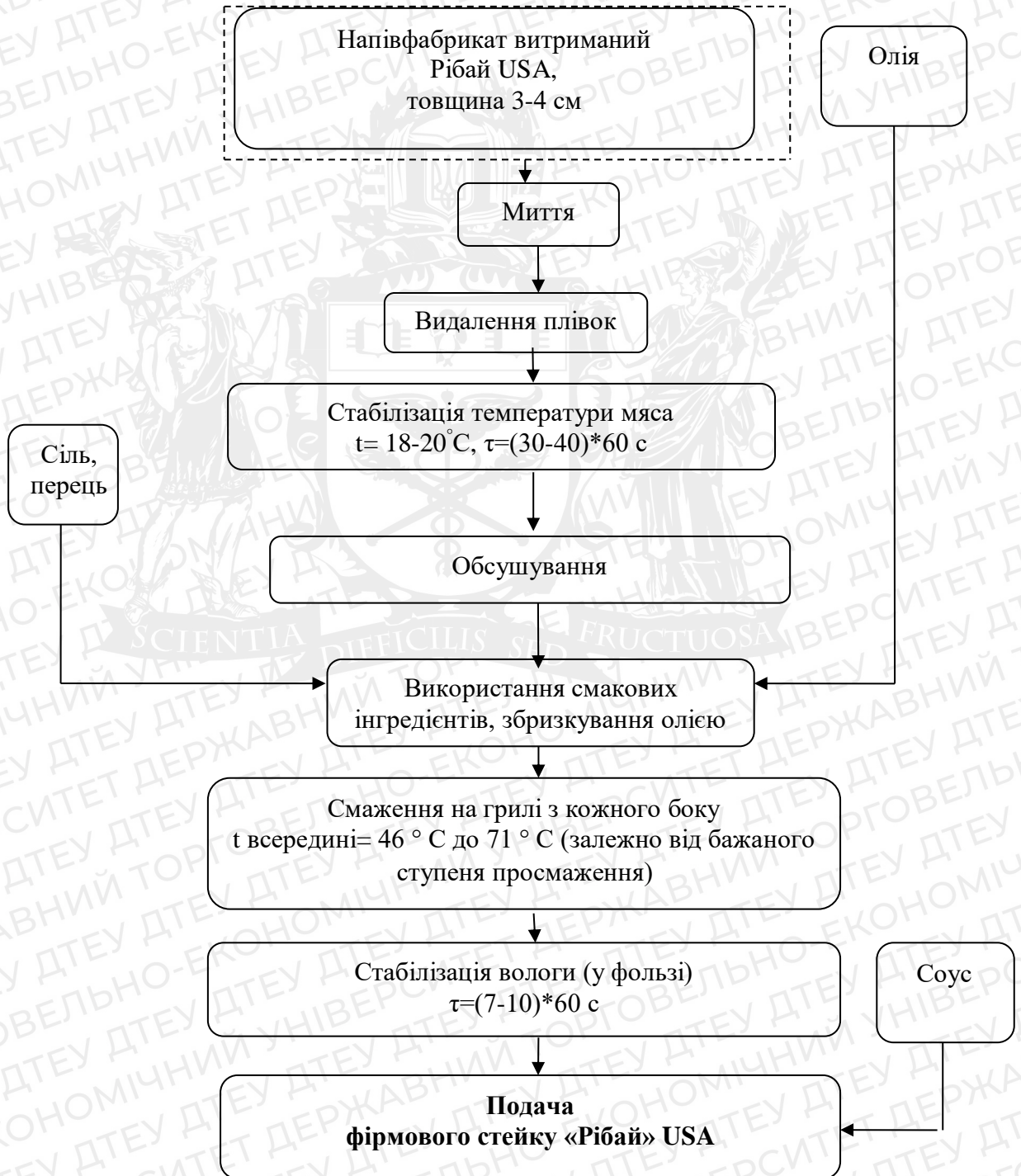


Рис.1.5. Технологічна схема приготування фірмового стейку «Рібай» USA

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТЕЙКІВ ГРИЛЬ В М'ЯСТОРІЇ НА 50 МІСЦЬ.

Відповідно до теми роботи організація технологічного процесу виробництва та реалізації стейків гриль відбуватиметься у кафе-м'ясторії «М'ясо» на 50 місць. Режим роботи закладу із 10:00 до 22:00. Обслуговування в закладі відбуватиметься офіціантами за меню вільного вибору.

2.1. Концептуальне меню закладу.

Гастрономічна концепція кафе-м'ясторії «М'ясо» включає пропозицію широкого асортименту м'ясних страв, приготованих різними способами та з використанням різних видів м'ясної сировини. Передбачено використання як імпортової яловичини (з США, Австралії), так і готових напівфабрикатів з яловичини українського виробництва. В меню кафе-м'ясторії «М'ясо» включені також фермерські українські стейки від найкращих виробників з мрамурового м'яса бичків симентальської породи. Кафе-м'ясторія працюватиме на напівфабрикатах, отже отримувати дозріле м'ясо яловичини від іноземних та вітчизняних постачальників, переважно у вакуумному пакуванні, отримане за технікою вологого дозрівання.

Стейки США з м'яса мрамурових бичків BLACK ANGUS постачатимуться по імпорту, переважно у вакуум пакуванні, спосіб дозрівання – вологий. Асортимент стейків США передбачається наступний: стейк Club Choice, T-Bone Choice, Стейк Портерхаус Choice USA, Стейк Рибай USA, Стейк Стріплойн USA.

Стейки з мрамурового м'яса австралійських бичків породи Абердин-ангус та Вагю: стейк Рибай Абердин на кістці Dry-aged beef, стейк Тибоун Абердин Dry-aged beef, стейк Вагю Нью-Йорк, стейк Стріплойн Абердин Dry-aged beef, стейк Портерхаус Абердин Dry-aged beef, стейк Томагавк Абердин Dry-aged beef, стейк Клуб Абердин Dry-aged beef, стейк Особуко Абердин выдержанный постачатимуться по імпорту, переважно у вакуум пакуванні, спосіб дозрівання – Dry-aged.

Стейки з мармурового м'яса бичків симентальської породи від українських фермерських господарств постачатимуться, переважно у вакуум пакованні, спосіб дозрівання – вологий вологий та Dry-aged.

Асортимент стейків з української яловичини передбачається наступний: стейк Рибай Prime, стейк Рибай Dry-aged beef, стейк стейк Рибай на кости Dry-aged beef, Стейк Філе Миньон PRIME, стейк Тібоун Dry-aged beef, стейк Стріплойн Dry-aged beef, стейк Стріплойн PRIME, стейк Портерхаус Dry-aged beef, стейк Клаб Dry-aged beef, стейк Шатобриан.

Крім стейків з яловичини в кафе-м'ясторії «М'ясо» пропонуватимуть також альтернативні стейки з філе індички та курятини, медальйони з курятини, стейки зі свиного ошийка, стеки з корейки свиної на кістці а без кістки. Стейки в кафе-м'ясторії «М'ясо» будуть готувати як на контактному електрогрилі, так і на відкритому вогні у хоспері.

В кафе-м'ясторії «М'ясо» буде запропоноване фірмове меню стейків (табл. 2.1). За бажанням гостя стейк може бути приготований як на контактному гриль апараті, так і в хоспер-печі.

Таблиця 2.1

Фірмове меню стейків кафе-м'ясторії «М'ясо»

Назва стейку	Походження м'яса	Вихід, г
Стейки США з м'яса мармурових бичків BLACK ANGUS		
Стейк Клаб Choice USA	Клаб стейк – це Стріплойн на кістки, або Тібоун без вирізки. Завдяки збереженню частини ребра цей стейк доповнюється ароматом із тонкою горіховою ноткою. Клаб стейк соковитий та ніжний. Клаб стейк відрізається від тонкого краю (Short Loin) туші. Ароматне соковите м'ясо з прекрасною текстурою. Мармуровість Choice	400/50
Стейк Тібоун Choice USA	Стейк Тібоун отримав свою назву завдяки Т-подібній кістці (T-bone), яка розділяє в цьому стейку два види м'яса: соковитий Стріплойн і ніжний Філе Миньон. На відміну від стейка Портерхаус, кількість вирізки в цьому стейку менша, що обумовлено тим, що Тібоун відрізається від частини ближче до голови тварини. Розмір Тібоун стейка менший за Портерхаус. Мармуровість Choice	550/50

Продовження таблиці 2.1

Назва стейку	Походження м'яса	Вихід, г
Стейк Портерхаус Choice USA	Стейк Портерхаус – класичний преміальний стейк. Він є одним із найсоковитіших стейків, що забезпечується за рахунок кістки, яка поділяє два види м'ясових стейків: насичений ароматний Стріплойн та неповторний ніжний Філе Міньйон. Мармуровість Choice	800/50
Стейк Рібай USA	Стейк Рібай (від англ. «rib-eye»/«ребро-око») має високий рівень мармуровості, потрапляючи в категорію «елітної» продукції. М'ясо береться із передньої частини туші між ребрами. Мармуровість Choice або Prime	300/50
Стейк Стріплойн USA	За класичною американською технологією Стріплойн USA створюється із найціннішого м'яса передньої частини яловичої напівтуші. М'ясо з тонким краєм, зрізають в поперековій частині від 13 ребра до костреця. Мармуровість Choice або Prime	250/50
Баттерстейк (Butter steak)	Стейк, витриманий арі масла вершкового за особливою технологією, щоб яловичина отримала унікальні смакові якості.	300/50
Стейки українських фермерських господарств з м'яса мармурових бичків симентальської породи		
Стейк Рібай PRIME	Класичний Рібай PRIME – преміальний стейк. Яловичина PRIME-ступеня мармуру – це м'ясо молодих бичків, відгодованих на спеціальній дієті. Це неповторний яловичий смак, ніжність та аромат.	300/50
Стейк Рібай Dry-aged beef	Стейк Рібай Dry-aged beef. через велику кількість жирових шарів легко і швидко просмажується, набираючи при цьому соковитість та аромат. Яловичина витримується сухим способом у камері з гімалайською сіллю для концентрації смаку та аромату.	300/50
Стейк Рібай на кости Dry-aged beef	Рібай на кістці - це неперевершений ансамбль усіма улюбленою мармуровою яловичиною з ароматною ноткою горіха. Рібай на кістці має насичений, мужній смак. Яловичина витримується сухим способом у камері з гімалайською сіллю для концентрації смаку та аромату.	450/50
Стейк Філе Міньйон PRIME	Стейк філе міньйон вважається королем класичних стейків. Причина – ніжне м'ясо, чудовий смак та «елітне походження», частина вирізки. А найкраще філе міньйон має PRIME-категорію мармуровості – знак найвищої якості та найціннішого м'яса.	300/50
Стейк Тібоун Dry-aged beef	Тільки поєднання смаку, аромату і ніжності м'яса, стейк Тібоун Dry-aged beef складається із двох майже рівних половинок на кістці.	550/50
Стейк Стріплойн PRIME	Преміальна яловичина високого ступеня мармуровості з м'яса бичків елітних порід.	250/50
Стейк Філе Міньйон	Один із преміальних стейків, приготовлений за фірмовою технологією, його отримують з центральної частини вирізки Tenderloin, тобто з цінного шматка у всій туші тварини.	250/50
Стейки з м'яса мармурових бичків Абердин-ангус, Вагю, Австралія		

Продовження таблиці 2.1

Назва стейку	Походження м'яса	Вихід, г
Стейк Рібай Абердин на кости Dry-aged beef	Стейк Рібай по праву вважається одним із найлегших у плані приготування за будь-яким рецептом. Після витримання у спеціальній камері з гімалайською сіллю, яловичина бичків породи Абердин-ангус набуває виняткового смаку та аромату. Гурмани купують Стейк Рібай на кістки Dry-aged beef, щоб насолодитися м'якістю та ніжністю елітного м'яса.	450/50
Стейк Тибоун Абердин Dry-aged beef	Це соковитий шматок з цільного м'яса з тонким прошарком жиру. Проїшовши процедуру сухої витримки, позбавляючись вологи, м'ясо набуло неповторного смаку і стало напорчуд ніжним.	550/50
Стейк Вагю Нью-Йорк	Стейк Вагю Нью-Йорк за смаковими якостями перевершує своєю сокітністю. Жиру тут дещо менша кількість, ніж у Рібай, розподілений він майже виключно по периметру, що не в останню чергу впливає на смак. Та й текстура м'яса цього стейку є унікальною.	350/50
Стейк Стріплойн Абердин Dry-aged beef	Стейк Стріплойн з преміальної яловичини високого ступеня мармуровості з м'яса бичків елітних австралійських порід Абердин	550/50
Альтернативні стейки		
Стейк Піканья	м'ясо відмінної якості, а смак, аромат та соковитість правильно приготовленого стейку на висоті. Ретельність прожарювання для Піканья має велике значення. Оскільки м'ясо отримують з м'язів тулуба, що постійно працюють, спочатку воно досить жорстке. Тому його попередньо маринують. Склад маринаду: соєвий соус, перець, кунжутна олія, листя свіжого чебрецю, цукор, свіжий часник та імбир.	250/50
Стейк Денвер	Для отримання цього стейка використовується внутрішня лопаткова частина. Мармуровість мяса розподілена найтоншими волокнами і дозволяє наповнити стейк необхідною соковитістю. А унікальний маринад вигідно підкреслить смакові особливості готового продукту та наповнить його витонченістю та приємним післясмаком. Альтернативний стейк Денвер – це чудова альтернатива для любителів стейків Стріплойн та Нью-Йорк. Склад маринаду: соєвий соус, перець, кунжутна олія, листя свіжого чебрецю, цукор, свіжий часник та імбир.	300/50
Стейк Скерт (Skirt Steak)	Оригінальний і не схожий зовні на жоден видів із сімейства альтернативних стейків. Вирізається він із діафрагми бичків, яка ніколи не задіяна у напрузі. Цей фактор і надає стейку Скерт особливої цінності. Скерт не має великих жирових включень, але це не заважає йому бути необхідно жирним та соковитим після приготування. Склад маринаду: соєвий соус, перець, листя свіжого чебрецю, цукор, свіжий часник та імбир.	200/50
Стейк из філе індички	Нижній соковитий стейк з філе індички	220/50
Стейк из куриного філе	Нижній соковитий стейк з філе курки	220/50

Назва стейку	Походження м'яса	Вихід, г
Медальон из куриного филе	Нижній соковитий медальон з філе курки	200/50
Стейк свиний з ошийка	Нижній соковитий стейк свиною з ошийка	200/50
Стейк свиний з битка без кістки	Нижній соковитий стейк свиною з битка без кістки	180/50
Стейк свиною из битка на кістці	Нижній соковитий стейк свиною з битка на кістці	250/50

В меню кафе-м'ясторії «М'ясо» буде запропонований також широкий асортимент страв гриль, переважно з овочів, які можуть бути прекрасними гарнірами до м'ясних стейків. Всі вони розміщені в одній групі гриль-меню. До стейків будуть запропоновані крафтові соус з ягід, гострого перцю, фьюжн соуси з азійськими прянощами та спеціями. Крім страв гриль-меню в кафе-м'ясторії будуть запропоновані холодні і гарячі закуски, салати, бургери, напої і десерти (дод. Б). Окремо буде представлена барна карта з широким вибором алкогольних та безалкогольних напоїв, які вдало підкреслюватимуть смак страв.

Графік завантаження торговельної зали кафе-м'ясторії «М'ясо» на 50 місць представлено у табл. 2.2 [4].

Визначено, що загальна кількість споживачів кафе-м'ясторії «М'ясо» протягом дня становить 182 особи, а оборотність місця в залі за день – 3,6.

Таблиця 2.2

Прогнозована динаміка завантаження кафе-м'ясторії «М'ясо»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	40	1,5	0,2	15
11:00-12:00	40	1,5	0,2	15
12:00-13:00	40	1,5	0,2	15
13:00-14:00	40	1,5	0,2	15
14:00-15:00	60	1	0,3	15
15:00-16:00	60	1	0,3	15
16:00-17:00	40	1,5	0,2	15
17:00-18:00	60	1	0,3	15
18:00-19:00	60	1	0,3	15

Продовження таблиці 2.2

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
19:00-20:00	90	0,7	1	33
20:00-21:00	90	0,7	0,2	7
21:00-22:00	90	0,7	0,2	7
Всього за день				182

Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 2.3 [4].

Таблиця 2.3

Прогноз денного обсягу реалізації продукції кафе-м'ясторії «М'ясо»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	0,5	91
Гарячі закуски, бургери	0,9	164
Супи	0,4	73
Основні страви, в т.ч. стейки	1,0	182
Гарніри	0,7	127
Десерти	0,3	55
Гарячі напої	0,6	109
Холодні напої	0,09	16

2.2. Організація процесу виробництва стейків гриль

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню, виробничий процес закладу складається з наступних стадій [4]:

- ✓ зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення;
- ✓ механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикатів; виробництво готової кулінарної продукції;
- ✓ порціонування, оформлення, відпуск, організація споживання страв; надання інших послуг.

У гарячому цеху кафе-м'ясторії «М'ясо» на 50 місць виділяють такі ділянки: ділянка приготування супів; ділянка приготування основних страв та

гарячих закусок, відділення приготування страв гриль. Структурно-технологічна схема гарячого цеху наведена у дод. б.

Виробнича програма гарячого цеху кафе-м'ясторії «М'ясо», складена на основі денної виробничої програми та оформлена у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Виробнича програма гарячого цеху кафе-м'ясторії «М'ясо»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Гарячі закуски, бургери		
Картопля Гремолата	220	20
Бургер з біфштексом Абердін	200/50	24
Бургер Big Beef Burger	200/50	26
Бургер Dry aged	200/50	28
Бургер Ковбой	200/50	28
Бургер Цезарь	200/50	28
Вегетаріанський бургер	200/50	10
Супи		
Курячий бульйон із зеленою цибулею	250	22
Борщ Український з пампушками	300	35
Солянка м'ясна	300	16
Основні страви		
Булгур з бефстроганов	230	5
Ребра Абердін Ангус з картоплею Гремолатта	280	5
Медальйони з брокколі та цвітної капусти	260	6
Деруни	220	5
Гриль-меню		
Стейки США з м'яса мармурових бичків BLACK ANGUS		
Стейк Клаб Choice USA	400/50	4
Стейк Тібоун Choice USA	550/50	5
Стейк Портерхаус Choice USA	800/50	4
Стейк Рібай USA	300/50	7
Стейк Стріплойн USA	250/50	5
Баттерстейк (Butter steak)	300/50	8
Стейки українських фермерських господарств з м'яса мармурових бичків симентальської породи		
Стейк Рібай PRIME	300/50	4
Стейк Рібай Dry-aged beef	300/50	5
Стейк Рібай на кости Dry-aged beef	450/50	4
Стейк Філе Миньон PRIME	300/50	6
Стейк Тібоун Dry-aged beef	550/50	5
Стейк Стріплойн PRIME	250/50	5
Стейк Філе Миньон	250/50	6

Продовження таблиці 2.4

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Стейки з м'яса мрамурових бичків Абердин-ангус, Вагю, Австралія		
Стейк Рибай Абердин на кости Dry-aged beef	450/50	7
Стейк Тибоун Абердин Dry-aged beef	550/50	6
Стейк Вагю Нью-Йорк	350/50	6
Стейк Стріплойн Абердин Dry-aged beef	550/50	5
Альтернативні стейки		
Стейк Піканья	250/50	6
Стейк Денвер	300/50	5
Стейк Скерт (Skirt Steak)	200/50	4
Стейк из філе індички	220/50	4
Стейк из куриного філе	220/50	8
Медальон из куриного філе	200/50	6
Стейк свиний з ошийка	200/50	7
Стейк свиний з битка без кістки	180/50	5
Стейк свиной из битка на кістці	250/50	5
Гарніри		
Картопля фрі	200	16
Картофель по-селянськи з розмарином і часником	200	15
Баклажан на грилі	200	12
Болгарський перець на грилі	200	16
Кукурудза на грилі	200	15
Шампіньони на грилі	200	10
Помідор на грилі	200	17
Цукіні на грилі	200	16
Черрі на грилі	200	10

Розміщення устаткування у гарячому цеху кафе-м'ясторії «М'ясо» виконано з урахуванням забезпечення прямолінійного проходження сировини та готової продукції між ділянками. Все обладнання матиме маркування «А» чи «А+», табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Визначення площі гарячого цеху кафе-м'ясторії «М'ясо»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Олегія Економ-430	4	1200	700	3,36
Ванна мийна двосекційна	Олегія Економ-430	1	1170	700	0,82
Пароконвектомат	Rational SCC 61	1	847	771	-
Підставка під пароконвектомат	Олегія 785x625	1	785	625	0,48

Продовження таблиці 2.5

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Витяжка виробнича	Олегія 2200x1500	1	2200	1500	-
Поверхня для смаження	Uret IZG 3	1	490	700	0,34
Піч-мангал (хоспер)	Vesta	1	932	653	0,60
Гриль контактний	Sirman CORT R CE	2	380	235	-
Плита електрична	BERNER BS4SK	4	600	585	1,4
Шафа холодильна	Freezerline PECC140TN	1	1440	815	1,17
Фритюрниця	BARTSCHER MINI III	1	400	280	-
Вакумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365	-
Мікрохвильова піч	Hendi 281352 1000W	1	511	432	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-20W	2	192	241	-
Полички настінні	Олегія 700x300	1	700	300	-
Стелаж	Олегія Проф-430	1	1200	400	0,48
Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	1	528	326	0,17
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Рукомийник	Олегія 410x320	1	410	320	0,13
Разом площа устаткування					9,18
Площа цеху, м²					30,0

Відповідно до отриманих розрахунків у табл. 2,5 площа гарячого цеху кафе-м'ясторії «М'ясо» складає 30 м² у додатку Г наведено план-схему гарячого цеху.

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Технологія стейків гриль та організація їх виробництва в м'ясторії на 50 місць». Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В роботі наведено аналіз різних видів класичних і альтернативних стейків, напівфабрикатів для їх приготування, способів дозрівання яловичини. Гастрономічна концепція кафе-м'ясторії «М'ясо» включає пропозицію широкого асортименту м'ясних страв, приготованих різним способами та з використанням різних видів м'ясної сировини. Передбачено використання як імпортової яловичини (з США, Австралії), так і готових напівфабрикатів з яловичини українського виробництва. В меню кафе-м'ясторії «М'ясо» включені також фермерські українські стейки від найкращих виробників з мрамурового м'яса бичків симентальської породи. Кафе-м'ясторія працюватиме на напівфабрикатах, отже отримуватимуть дозріле м'ясо яловичини від іноземних та вітчизняних постачальників, переважно у вакуумному пакуванні, отримане за технікою вологого дозрівання. Стейки США з м'яса мрамурових бичків BLACK ANGUS постачатимуться по імпорту, переважно у вакуум пакуванні, спосіб дозрівання – вологий. Асортимент стейків США передбачається наступний: стейк Club Choice, Т-Bone Choice, Стейк Портерхаус Choice USA, Стейк Рибай USA, Стейк Стріплойн USA.

Стейки з мрамурового м'яса австралійських бичків породи Абердин-ангус та Вагю: стейк Рибай Абердин на кістці Dry-aged beef, стейк Тибоун Абердин Dry-aged beef, стейк Вагю Нью-Йорк, стейк Стріплойн Абердин Dry-aged beef, стейк Портерхаус Абердин Dry-aged beef, стейк Томагавк Абердин Dry-aged beef, стейк Клуб Абердин Dry-aged beef, стейк Оссобуко Абердин выдержанный постачатимуться по імпорту, переважно у вакуум пакуванні, спосіб дозрівання – Dry-aged.

Стейки з мрамурового м'яса бичків симентальської породи від українських фермерських господарств постачатимуться, переважно у вакуум пакованні, спосіб дозрівання – вологий вологий та Dry-aged.

Крім стейків з яловичини в кафе-м'ясторії «М'ясо» пропонуватимуть також альтернативні стейки з філе індички та курятини, медальйони з курятини, стейки зі свиного ошийка, стеки з корейки свиної на кісті а без кістки. Стейки в кафе-м'ясторії «М'ясо» будуть готувати як на контактному електрогрилі, так і на відкритому вогні у хоспері.

В кафе-м'ясторії «М'ясо» буде запропоноване фірмове меню стейків. За бажанням гостя стейк може бути приготований як на контактному гриль апараті, так і в хоспер-печі.

Розроблено концептуальне меню кафе-м'ясторії «М'ясо», фірмові страви будуть широким асортиментом гриль меню. В меню кафе-м'ясторії «М'ясо» буде запропонований також широкий асортимент страв гриль з овочів, які можуть бути прекрасними гарнірами до м'ясних стейків. Всі вони розміщені в одній групі гриль-меню. До стейків будуть запропоновані крафтові соуси з ягід, гострого перцю, фьюжн соуси з азійськими прянощами та спеціями. Крім страв гриль-меню в кафе-м'ясторії будуть запропоновані холодні і гарячі закуски, салати, бургери, напої і десерти. Окремо буде представлена барна карта з широким вибором алкогольних та безалкогольних напоїв, які вдало підкреслюватимуть смак страв.

Визначено, що загальна кількість споживачів кафе-м'ясторії «М'ясо» протягом дня становить 182 особи, а оборотність місця в залі за день – 3,6.

Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами, на основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено виробничу програму гарячого цеху кафе-м'ясторії «М'ясо», здійснено підбір устаткування, визначено площу та розроблено компонувальне рішення цеху.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування»
2. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
4. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.
6. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2018. № 16. С. 71–78.
7. Грицюк, Л.С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. /: Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
8. Загірова М.С. Сучасні формати підприємств комунального харчування. Молодий вчений. 2020. № 16(306). С. 237–239.
9. Івашина Л.П. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство. 2018. №14. С. 597–600.
10. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
11. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
12. Самодай В. П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. /Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. – 424 с.
13. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.

14. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
15. Організація послуг харчування: підручник / А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
16. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с.
17. Озерова О.О. Ідеальний стейк. К.: Прінт. 2015. - 176 с.
18. 18 разных стейков: чем они отличаются и как их правильно жарить (англ.). Режим доступа: <https://eda.ru/media/produkt/18-raznyh-steykov-chem-oni-otlichayutsya-i-kak-ih-pravilno-zharit>.
19. За альтернативным мясом будущее стейк-хаусов. Режим доступа: <https://www.restoclub.ru/spb/review/all/za-alternativnym-mjasom-budushhee-stejk-hausov>
20. Виды стейков: самые популярные отрубы для стейка. Режим доступа: <https://steaklovers.menu/food/1638>
21. Aliza Green. Field guide to meat : how to identify, select, and prepare virtually every meat, poultry, and game cut. — Philadelphia. : Quirk Books, 2015. — 388 с.
22. Стейк. Вікіпедія. – Режим доступа: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Стейк>.

Додатки



ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
"___" _____ 2022 р.

"___" _____ 2022 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №1

Філе Міньйон

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Яловичина вирізка	303	230	ДСТУ 4381:2005
Сіль харчова	2	2	ДСТУ 4965:2008
Олія соняшникова рафінована	20	20	ДСТУ 8175:2015
Перець чорний	0,3	0,3	ДСТУ ISO 959-1:2008
Соус перцевий напівфабрикат	70	70	ТК
Крес салат	0,8	0,8	ДСТУ 8175:2015
Перець рожевий	1,5	1,5	ТУ У 10.8-2783308472-007:2013
Вихід готового виробу		280	

Технологія приготування

Відокремлюємо від вирізки товсту частину з двох сторін, залишають тільки круглу середину. При наявності білої плівки, необхідно її видалити.

З товстої частини підготовленої яловичої вирізки кімнатної температури нарізають філе на медальйони, розміром 6-8 см, масою 240 г. Порційний шматок яловичини солять, перчать, зблизкують олією. Смажать на грилі (або в хоспері) з обох боків до потрібного ступеня готовності (при необхідності доводять до готовності у конвектоматі).

Викладають на прогріту поверхню для смажіння м'ясо, з відстанню один від одного для кращого прожарювання. Обсмажують по 2 хв з кожного боку. Переміщують стейки в форму для запікання, накривають фольгою і залишають в духовці на 12 хв при температурі 50 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – страву подана у порційній тарілці. На тарілку наливають соус, стейк викладають у центр, прикрашають крес салатом та рожевим перцем.

Смак і запах – властивий сировині, яка входить до складу страви.

Колір м'яса – світло рожевий всередині із рум'яною скоринка зверху, відділяється прозорий м'ясний сік.

Консистенція м'яса - соковита, ніжна, просмажена medium.

Мікробіологічні показники, що нормуються

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^4

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Допустимі терміни зберігання: 24 години, при температурі = $+4^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).

Енергетична та харчова цінність порції страви

Вміст білку, г – 48,6.

Вміст жиру, г – 40,6.

Вуглеводи – 5,0.

Енергетична цінність, ккал – 580 ккал (2430 кДж).

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Продовження додатку А
ЗАТВЕРДЖЕНО

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

"__" _____ 2022 р.

М. П.

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

"__" _____ 2022 р.

М. П.

_____ (підпис)

Технологічна карта №2

Стейк Рібай USA

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Яловичина (товстий край) напівфабрикат Стейк Рібай USA	350	350	
Сіль харчова	2	2	ДСТУ 4965:2008
Олія соняшникова рафінована	20	20	ДСТУ 8175:2015
Перець чорний мелений	0,3	0,3	ДСТУ ISO 959-1:2008
Помідори черрі свіжі	15	15	
Цукіні	11	10	
Перець болгарський	19	15	
Шампінйони свіжі	6	5	
Розмарин свіжий	1,0	1,0	
Соус перцевий	50	50	ТК
Вихід готового виробу		300/35/50	

Технологія приготування

Стейк виймають з вакуумного пакету, миють, залишають на 30 хв для вирівнювання температури із зовнішнім середовищем просушують паперовим полотенцем. Порційний шматок яловичини солять, перчать, зблизкують олією. Смажать на поверхні гриль (або в хоспері) з обох боків до потрібного ступеня просмаженості. Найчастіше стейк Рібай замовляють у ступені просмаження rare з «кров'ю» (червоним соком) (обсмажене ззовні, червоне всередині) з червоним соком, прогріте всередині до 49—55°C (готується 2 хв з кожного боку при 200 °C) або medium rare - м'ясо з соком яскраво вираженого рожевого кольору і прогріванням всередині до 55-60 °C (готується 3 хв з кожного боку при 190-200 °C).

Після смаження стейки накривають фольгою і залишають відпочити при кімнатній температурі протягом 7-10 хв.

Промиті, очищені овочі нарізають: гриби – часточками, перець болгарський – сегментом, помідор – залишають цілим. Овочі підпікають на гриль поверхні. При подачі на тарілку викладають готовий стейк, поруч викладають підпечені овочі гриль. Okремо подають соус у соуснику. Стейк декорують гіллям розмарину.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – страва подана у порційній тарілці разом з підпеченими овочами гриль. Соус поданий окремо в соуснику.

Смак і запах – властивий сировині, яка входить до складу страви.

Колір м'яса – світло рожевий всередині з «кров'ю» (червоним соком), рум'яна скоринка зверху, відділяється прозорий м'ясний сік при ступені просмаження rare з «кров'ю»; світло рожевий всередині з соком яскраво вираженого рожевого кольору при ступені просмаження medium rare

Консистенція м'яса - соковита, ніжна.

Мікробіологічні показники, що нормуються

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^4

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Допустимі терміни зберігання: 24 години, при температурі = +4°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).

Енергетична та харчова цінність порції страви

Вміст білку, г – 48,0.

Вміст жиру, г – 68,4.

Вуглеводи – 4,8.

Енергетична цінність, ккал – 827,1 ккал.

Автор фірмової страви (виробу): _____

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батьков

Карта технологічного процесу виробництва стейків гриль

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Підготовка м'яса:			
Миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-40 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
Доведення охолодженого м'яса до кімнатної температури	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = (30-120) * 60 \text{ c}$	Вирівнювання температури, стабілізація м'язового волокна	Стіл виробничий
Осушення м'яса серветкою або тканинним рушником	-	для отримання рум'яної скоринки та прискорення приготування стейку.	Стіл виробничий, серветка або тканинний рушник
Нарізання	-	Надання форми, нарізання на порційні шматки	Ножі, дошки, стіл виробничий
Введення приправ та спецій	-	Покращення смакових якостей	дошки, стіл виробничий
Для альтернативних стейків:			
Тендеризація	-	За потреби порційні напівфабрикати злегка обробляють тендерайзером	Тендерайзер
Маринування	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = (30-120) * 60 \text{ c}$	для розм'якшення жорстких колагенових волокон	Маринатор, гастроемності
Теплова обробка стейків			
Теплова обробка	$\tau = (3-20) * 60 \text{ c}$ $t = 46^{\circ}\text{C}$ до 71°C	Доведення виробу до бажаного ступеню готовності Зниження мікробного обсіменіння	Контактний електрогриль, поверхня гриль для смажіння, гриль-сковорода, піч-хоспер, пароконвектомат, щипці
«Відпочинок» м'яса	$\tau = (7-10) * 60 \text{ c}$	Доведення виробу до готовності, рівномірний розподіл вологи	Стіл виробничий
Підготовка іншої сировини			
Промивання овочів	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
Очищення овочів		Надання певної форми напівфабрикату	Ножі, дошки, стіл виробничий

Продовження додатку Б

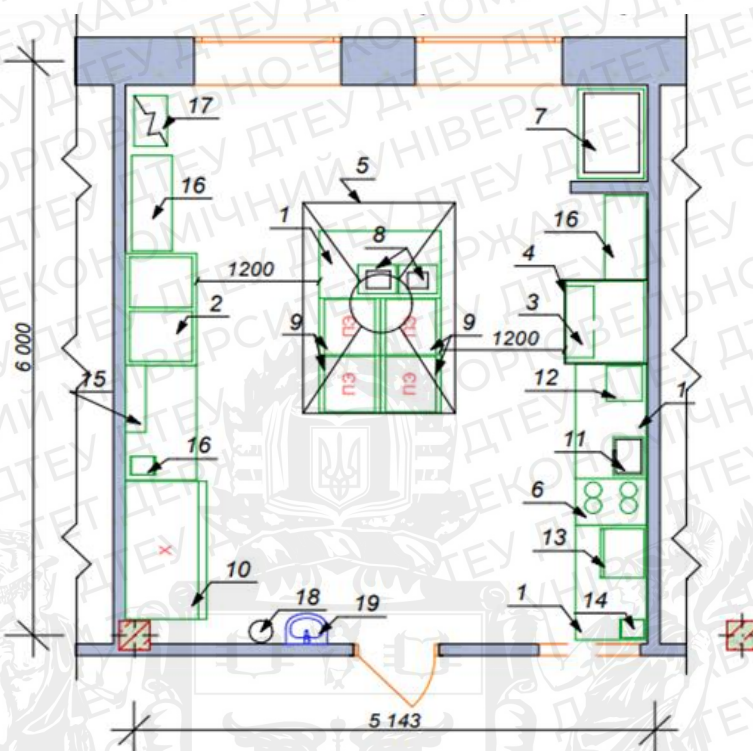
Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Запікання овочів	$t = 180 \dots 200^{\circ}\text{C}$ $\tau = 5-8 \text{ хв}$	Доведення до готовності. Розм'якшення, надання виражених смако-ароматичних показників	Жарочна шафа (пароконвектомат)
Овочі гриль	$t = 180 \dots 200^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60 \text{ с}$	Доведення до готовності	Контактний електрогриль, поверхня гриль для смажіння, гриль-сковорода, піч-хоспер,
Порціонування та оформлення страви	$t = 50-60^{\circ}\text{C}$	Підготовка до реалізації	Щипці для мяса, лопатка для порціонування, тарілка, соусник

Меню кафе-м'ясторії «М'ясо» на 50 місць

№	Назва страви	Вихід, г
Холодні закуски		
1.	Тартар з яловичини Абердін Dry-aged beef	190
2.	Карпаччо з яловичини Вагю	140
3.	Яловичина Татаки	150
4.	Сет брускетт	220
Гарячі закуски, бургери		
5.	Картопля Гремолата	220
6.	Бургер з біфштексом Абердін	200/50
7.	Бургер Big Beef Burger	200/50
8.	Бургер Dry aged	200/50
9.	Бургер Ковбой	200/50
10.	Бургер Цезарь	200/50
11.	Вегетаріанський бургер	200/50
Салати		
12.	Вінегрет зі свіжих і печених овочів	170
13.	Салат с козьим сиrom и свеклой	210
14.	Салат Цезар	210
15.	Салат зі шпинатом, грушей і горгонзолой	240
16.	Салат з ростбіфом	220
Супи		
17.	Курячий бульйон із зеленою цибулею	250
18.	Борщ Український з пампушками	300
19.	Солянка м'ясна	300
Основні страви		
20.	Булгур з бефстроганов	230
21.	Ребра Абердін Ангус з картоплею Гремолатта	280
22.	Медальони з брокколі та цвітної капусти	260
23.	Деруни	220
Гарніри		
24.	Картопля фрі	200
25.	Картофель по-селянськи з розмарином і часником	200
26.	Баклажан на грилі	200
27.	Болгарський перець на грилі	200
28.	Кукурудза на грилі	200
29.	Шампіньони на грилі	200
30.	Помідор на грилі	200
31.	Цукіні на грилі	200
32.	Черрі на грилі	200
Десерти		
33.	Паннакотта	250
34.	Чікейк Баський	190
35.	Чізкейк Нью-Йорк	140
36.	Торт Наполеон	100
37.	Штрудель з вишнями	130

Гарячі напої		
<i>Кава</i>		
38.	Еспресо	75
39.	Американо	150
40.	Капучіно	250
41.	Латте	300
42.	Раф Кава	300
43.	<i>Чай</i>	
44.	Асам	500
45.	Ерл Грей	500
46.	Жасмін	500
Безалкогольні напої		
47.	Вода мінеральна «Моршинська» (газована/негазована)	500
48.	Вода солодка газована «Coca-cola»	330
49.	Вода солодка газована «Fanta»	330
50.	Вода солодка газована «Sprite»	330
51.	Сік Sandora (в асортименті)	250
52.	Фреш апельсиновий	250
53.	Фреш морквяний	250
54.	Фреш яблучний	250

План-схема гарячого цеху ресторану



Специфікація обладнання:

№	Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм	
				довжина	ширина
1	Стіл виробничий	Олегія Економ-430	4	1200	700
2	Ванна мийна двосекційна	Олегія Економ-430	1	1170	700
3	Пароконвектомат	Rational SCC 61	1	847	771
4	Підставка під пароконвектомат	Олегія 785x625	1	785	625
5	Витяжка виробнича	Олегія 2200x1500	1	2200	1500
6	Поверхня для смаження	Uret IZG 3	1	490	700
7	Піч-мангал (хоспер)	Vesta	1	932	653
8	Гриль контактний	Sirman CORT R CE	2	380	235
9	Плита електрична	BERNER BS4SK	4	600	585
10	Шафа холодильна	Freezerline PECC140TN	1	1440	815
11	Фритюрниця	BARTSCHER MINI III	1	400	280
12	Вакумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365
13	Мікрохвильова піч	Hendi 281352 1000W	1	511	432
14	Ваги електронні порційні	CAS SW-20W	2	192	241
15	Полички настінні	Олегія 700x300	1	700	300
16	Стелаж	Олегія Проф-430	1	1200	400
17	Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	1	528	326
18	Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	525	435
19	Рукомийник	Олегія 410x320	1	410	320



