

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ БЕНКЕТНИХ ОВОЧЕВИХ ЗАКУСОК ТА
ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ НА 75 МІСЦЬ**

Студентки 4 курсу, 9 с групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторанні технології»

підпис студентки

Глушко
Анастасія Русланівна

Науковий керівник
канд. техн. наук, доц.

підпис керівника

Антонюк
Ірина Юріївна

Гарант освітньої
програми
д-р техн. наук, проф.

підпис керівника

Гніщевич
Вікторія Альбертівна

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 випускну кваліфікаційну роботу студентці

ГЛУШКО АНАСТАСІЇ РУСЛАНІВНИ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

**Технологія бенкетних овочевих закусок та організація їх виробництва
в ресторані європейської кухні на 75 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 бенкетних овочевих закусок та організація їх виробництва у ресторані європейської кухні.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження бенкетних овочевих закусок у роботу закладу ресторанного господарства.

Предмет дослідження: овочі, бенкетні овочеві закуски, гарячий (холодний) цех ресторану.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Технологія виробництва харчової продукції	Антонюк І.Ю.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Антонюк І.Ю.		

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

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва харчової продукції (за обраною групою).

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції (виробу) у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції.

1.3. Інновації в технології виробництва харчової продукції

1.4. Розробка проекту технології харчової продукції.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	13.12. – 30.12.2021	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	10.01. – 26.01.2022	
6	Оформлення ВКР	27.01. – 28.01.2022	
7	Презентація ВКР	01.02. – 03.02.2022	
8	Подання ВКР на кафедру	05.02.2022	
9	Захист ВКР в ЕК	Лютий 2022 р.	

7. Дата видачі завдання: «06» грудня 2021 року

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студентки: Глушко Анастасії Русланівни

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

Тема проекту: «Технологія бенкетних овочевих закусок та організація їх виробництва в ресторані європейської кухні на 75 місць»

Керівник проекту: Антонюк І.Ю.

Термін захисту « » січня 2022р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

В результаті виконання випускної кваліфікаційної роботи було проведено аналіз технології бенкетних овочевих закусок та організація їх виробництва у ресторані європейської кухні.

Під час написання випускної кваліфікаційної роботи було розглянуто загальну характеристику процесу виробництва бенкетних овочевих закусок у закладах ресторанного господарства.

Обов'язковою умовою виконання поставлених завдань стало здійснення аналізу рецептурного складу та технології бенкетних овочевих закусок. У процесі дослідження було здійснено розробку проекту технології бенкетних овочевих закусок у ресторані європейської кухні.

На основі опрацьованої інформації було розроблено концептуальне меню закладу європейської кухні, що включав також набір овочевих закусок для організації бенкетів.

Для організації виробничого процесу було визначено особливості організації виробництва бенкетних овочевих закусок, визначено необхідну кількість обладнання та побудовано план-схему організації холодного цеху ресторану європейської кухні.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на ___ сторінках, містить ___ таблиць, ___ рисунків, 4 додатка.

Ключові слова: овочева закуска, бенкет, європейська кухня, ресторан, організація бенкетів.

Summary

As a result of the final qualifying work, an analysis of the technology of banquet vegetable snacks and the organization of their production in a restaurant of European cuisine.

During the writing of the thesis, the general characteristics of the process of production of banquet vegetable snacks in restaurants were considered.

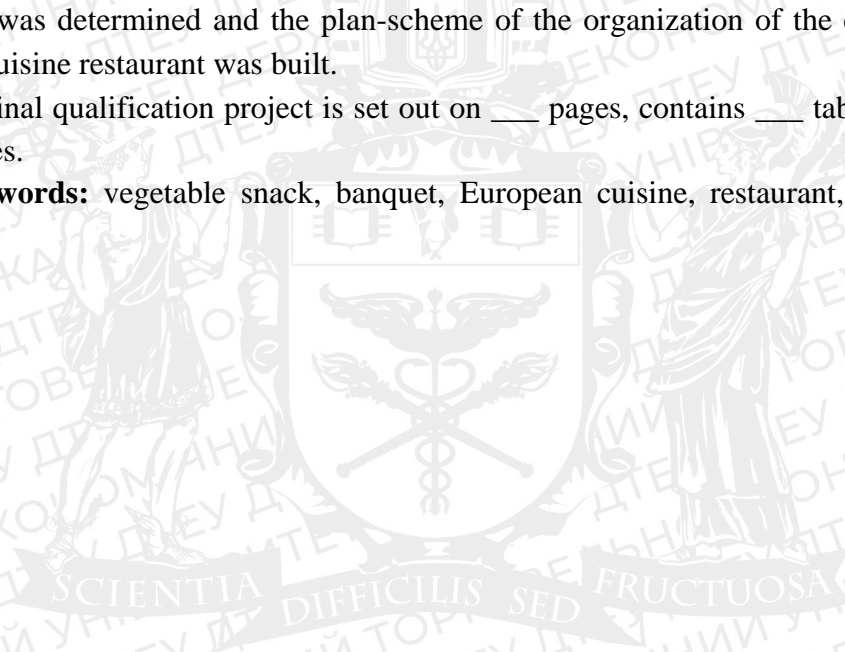
An obligatory condition for the implementation of the tasks was the analysis of the recipe and technology of banquet vegetable snacks. In the course of the research a project of technology of banquet vegetable snacks in a restaurant of European cuisine was developed.

Based on the processed information, a conceptual menu of a European cuisine establishment was developed, which also included a set of vegetable snacks for banquets.

For the organization of the production process the peculiarities of the organization of the production of banquet vegetable snacks were determined, the necessary amount of equipment was determined and the plan-scheme of the organization of the cold shop of the European cuisine restaurant was built.

The final qualification project is set out on ___ pages, contains ___ tables, ___ figures, 4 appendices.

Key words: vegetable snack, banquet, European cuisine, restaurant, organization of banquets.



ЗМІСТ

Стор

Вступ	
РОЗДІЛ 1. Технологія виробництва бенкетних овочевих закусок	
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва бенкетних овочевих закусок у закладах ресторанного господарства.....	
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології бенкетних овочевих закусок.....	
1.3. Інновації в технології виробництва бенкетних овочевих закусок.....	
1.4. Розробка проекту технології бенкетних овочевих закусок.....	
РОЗДІЛ 2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації бенкетних овочевих закусок в умовах ЗРГ	
2.1. Концептуальне меню закладу.....	
2.2. Організація процесу виробництва бенкетних овочевих закусок.....	
Резюме проєкту (висновки)	
Список використаних джерел	
Додатки	

ВСТУП

На сучасному етапі ресторанний бізнес є одним із найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагомим практичне значення.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних учених, серед яких особливої уваги заслуговують наукові праці: Г. П'ятницької, О.О.Гаца, О.М.Гараніна, А.О.Змійової, Г.О.Зінов'єва, Н.М.Кузнєцова, К.П.Максимця, Г.Б.Муніна, Х.Й.Роглева, Є.В.Самарцева, Н.В.Чорненької, О.П.Єфімової, Н.А.Єфімової, Т.А.Олефіренка та ін.

Конкурентоспроможність ресторанного бізнесу на споживчому ринку залежить від наступних факторів: якість задоволення споживацького попиту; ресурсний потенціал; ефективність функціонування економічної системи. Якість задоволення споживчого попиту характеризується обсягом та структурою торгівлі, темпами її зростання; широтою та оновленням асортименту; якістю продукції, відповідністю ціни якості продукту; безпекою споживання продуктів і послуг.

Структура мережі ресторанів характеризується різними типами, що відрізняються асортиментом продукції, кількістю послуг, що надаються для задоволення потреб різних споживачів. У сучасній економіці прошарок населення із середнім рівнем доходів постійно збільшується. Ці споживачі створюють для себе більш комфортні умови проживання та віддають перевагу компаніям із широким спектром якісних послуг. Тому основною

метою розвитку ресторанного бізнесу має стати розробка проекту підприємства з високими техніко-економічними показниками, який базується на унікальному та смачному меню.

З огляду на це, метою випускної кваліфікаційної роботи є аналіз технології бенкетних овочевих закусок та організація їх виробництва у ресторані європейської кухні.

Завданнями випускної кваліфікаційної роботи є:

- розглянути загальну характеристику процесу виробництва бенкетних овочевих закусок у закладах ресторанного господарства;
- здійснити аналіз рецептурного складу та технології бенкетних овочевих закусок;
- здійснити розробку проекту технології бенкетних овочевих закусок;
- розробити концептуальне меню закладу європейської кухні;
- визначити процес організації виробництва бенкетних овочевих закусок.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження бенкетних овочевих закусок у роботу закладу ресторанного господарства.

Предмет дослідження: овочі, бенкетні овочеві закуски, гарячий (холодний) цех ресторану.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БАНКЕТНИХ ОВОЧЕВИХ ЗАКУСОК

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва банкетних овочевих закусок у закладах ресторанного господарства

Базою дослідження даної випускної кваліфікаційної роботи є технологія виробництва банкетних овочевих закусок у закладах ресторанного господарства.

Банкетні овочеві закуски можуть подаватися як холодними, так і гарячими. Для їх приготування використовують різноманітні продукти – сири чи варені овочі, риба м'ясо, яйця.

Банкетні овочеві закуски мають менший вихід, подають їх або без гарніру, або з дуже малою кількістю гарніру.

Головне призначення банкетних овочевих закусок – збудження апетиту, поліпшення засвоювання їжі, тому їх подають на початку приймання їжі. Такими збудниками травних залоз є гострі заправки й соуси, м'ясна й рибна гастрономія, квашені та мариновані овочі, солоні гриби тощо. Отже, різноманітність продуктів, що входять до складу закусок, гострий смак, гарне оформлення збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз.

Рецептури і способи приготування закусок надзвичайно різноманітні. Багато з них мають гострий смак, деякі мають ніжний смак, у цьому випадку до них подають гострі приправи і соуси – гірчицю, хрін, соус майонез тощо.

Особливо велику роль відіграють холодні закуски в меню банкетів, де їх кількість досягає 5-10 найменувань. Закуски зі свіжими овочами, фруктами чи зеленню є низькокалорійними, тому стають головним засобом збудження апетиту і джерелом вітамінів та мінеральних солей. Деякі ж із холодних закусок і страв містять значну кількість жирів, білків, вуглеводів, поживна цінність їх висока.

До рецептури багатьох закусок входить рослинна олія або соуси і заправки до них. Тому такі закуски є джерелом ненасичених жирних кислот. При цьому особливе значення має те, що рослинна олія в цьому випадку не піддається тепловій обробці і не втрачає свою біологічну активність.

Деякі закуски готують із сирих овочів, фруктів, і вітаміни, а також інші термолабільні речовини в них добре зберігаються. Крім того, сирі овочі застосовують як гарнір для холодних страв із м'яса, риби та птиці і цим підвищують вміст вітамінів у стравах

Холодні страви і закуски готують у холодному цеху, а гарячі закуски – в гарячому цеху.

Між холодною закускою і стравою особливої відмінності немає, оскільки, якщо їх подають перед обідом, вони відіграють роль закуски, а в меню сніданку або вечері можуть бути основною стравою.

Температура подавання закусок має бути не вищою 12°C, гарячих – 55-90 °C.

Велику увагу слід приділяти оформленню закусок, вони повинні бути гарними, привертати увагу і збуджувати апетит.

Для максимального збереження вітамінів в овочах, фруктах та інших продуктах, що входять до складу закусок, розроблено спеціальні умови для їхньої обробки, яких необхідно суворо дотримуватися. Зокрема, овочі потрібно промивати не нарізані, а в цілому вигляді; овочі для варіння слід закладати у киплячу, підсолену воду і варити в казані, закритому кришкою, при слабкому кипінні, суворо дотримуючись встановлених термінів.

Задля збереження вітаміну С у зелені важливо недопущення тривалих термінів її зберігання і в'янення. Багато уваги має приділятися суворому дотриманню санітарних правил при її приготуванні та зберіганні. Особлива увага має звертатися на очищення і нарізання варених овочів, миття свіжих овочів і зелені (щонайменше 5 хв).

Страва має бути оформлено так, щоб розміщена на тарілці не була занадто закрита гарніром і прикрасами.

Необхідно також пам'ятати, що красивий посуд у поєднанні з уміло розташованими стравами надають столу особливо привабливий вигляд. Велике значення для оформлення холодних страв має правильне поєднання гарнірів за смаком, кольором, формою нарізання.

Терміни зберігання готової продукції індивідуальні для різних страв і кулінарних виробів. Враховуючи індивідуальний підхід до термінів зберігання окремих страв, санітарними правилами встановлено, що холодні закуски, десерти й напої можна зберігати до 1 год, а гарячі страви – до 2 год.

Для дотримання зазначених термінів зберігання готової продукції на виробництві організують потокове приготування страв невеликими партіями, максимально використовуючи напівфабрикати, у тому числі високого ступеня готовності.

Слід також відмітити, що холодні закуски у харчуванні людини мають надзвичайно велике значення. Холодні закуски з сирих овочів є основним джерелом вітамінів (С, каротину, групи В), мінеральних речовин (солей натрію, кальцію, заліза, фосфору). Ароматичні, смакові речовини, що містяться в овочах, збуджують апетит, різноманітять харчування.

Холодні закуски зі свіжих овочів малокалорійні та багаті на вітаміни, мінеральні солі, цінні органічні кислоти.

Загальна калорійність закусок, що включають інші інгредієнти, окрім овочів, коливається у великих межах і залежить від свого складу і норми вкладення окремих продуктів. Найменшу калорійність (50-100 калорій) мають страви із зелених салатів, більш калорійні м'ясні і рибні закуски, заправлені сметаною, майонезом: калорійність однієї порції їх сягає 250-350 калорій, залежно від норм вкладення сировини.

Враховуючи інформацію, викладену вище, слід запропонувати асортимент банкетних овочевих закусок для ресторану європейської кухні (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Асортимент банкетних овочевих закусок для ресторану європейської кухні

Таким чином, обраний асортимент банкетних закусок включає як овочево-фруктове наповнення, так і сир, заправки до них тощо. Такі закуски мають приємний смак, охайно виглядають, є ситними та унікальними.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології банкетних овочевих закусок

Важливою складовою виробництва смачних банкетних закусок є дотримання рецептури та виконання всіх необхідних умов щодо вмісту кожного інгредієнту, їх механічної та кулінарної обробки. Аналіз базової рецептури банкетних овочевих закусок для ресторану європейської кухні представлено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз базової рецептури закусок із овочів для ресторану європейської кухні

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Паста у вигляді ракушок	Відібрані раковини із твердих пшеничних сортів, крупна за розмірами,	35	Відібрати раковини без пошкоджень, перебрати, приготувати до стану альденте, підсушити
Грецький горіх	Очищені від твердої шкурки горіхи, цілі не пошкоджені, без цвілі, потемнінь, добре підсушені, солодкуваті на смак	25	Перебрати, промити, просушити у духовці до твердості, подрібнити на крихти
Сир із блакитною пліснявою	Приємний на смак, свіжий за терміном споживання, не крихкий, маслянистої структури	40	Підготувати сир із блакитною пліснявою, очистити, подрібнити на шматки, протерти до однорідної маси
Листя салату	Свіжі, цілі, чисті, здорові, непотворні, листя обрізане врівень з голівкою коренеплоду	4,1	Перебирають, промивають, очищують, нарізають тонкою соломкою
Сир Камамбер	Свіжий, із незакінченим терміном придатності, не містить механічних пошкоджень	55	Очистити, не пошкоджуючі його форми
Стигла груша	Плоди типові за формою та кольором для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами.	41	Перебирають, промивають, підрізають навколо плодоніжки та видаляють її разом із насінням, не порушуючи цілісності фрукту
Корінь імбиру	Шматок кореню типовий за формою та кольором для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами,	20	Перебирають, промивають, очищають від шкірки, нарізають тонкими слайсами, маринують
Цикорій	Головка цикорію без механічних пошкоджень, без плісняви, без пошкоджень шкідниками	45	Ретельно вимити голівки цикорію, розділити їх на окремі шматочки, осушити від води та викласти окремо один від одного

Продовження таблиці 1.1

Інжир	Плоди типові за формою та кольором для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами.	41	Перебирають, промивають, підрізають навколо плодоніжки та видаляють її разом із насінням, не порушуючи цілісності фрукту
Чорнослив	Свіжі ягоди чорносливу без кісточок. Продукт не має містити плісняви, неприємного запаху, механічних пошкоджень. Має тримати форму.	60	Відібрати найбільші ягоди чорносливу, промити їх у кип'яченій воді, осушити паперовим полотенцем, викласти у маринад
Морква свіжа	Коренеплоди свіжі, чисті, незів'ялі, без механічних пошкоджень	16,7	Перебирають, промивають, очищують, нарізають тонкою соломкою
Часник	Головка часнику без механічних пошкоджень, без плісняви, без пошкоджень шкідниками	45	Ретельно вимити голівки очистити від шкірки, подрібнити ножом
Вершки	Кремova консистенція, без вмісту води та інших, непригаманних даному продукту речовин. Не повинні містити сторонніх запахів і присмаків	55	
Оливкова олія	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти	6,3	
Червоне вино	Світло-червоного кольору, столове, із ніжним присмаком вишні, не міцне	2,2	
Сіль	Сипучий кристалічний продукт без домішок, не пов'язаних із здобиччю. Смак – солоний, без додаткових присмаків	4,5	
Цукор коричневий	Відповідає даному виду сировини, без сторонніх присмаків та запахів, консистенція сипуча, суха, без грудочок, сміття й домішок	4,1	
Перець паприка солодкий	Сипучий	4,5	

Слід зазначити, що всі продукти, необхідні для приготування банкетних закусок, а також сировина та напівфабрикати до закладу ресторанного господарства має постачатися централізовано та

децентралізовано і прийматися у приміщення завантажувальним комплексом процедур.

На рис. 1.2 наведено сервісно-виробничий процес закладу ресторанного господарства.

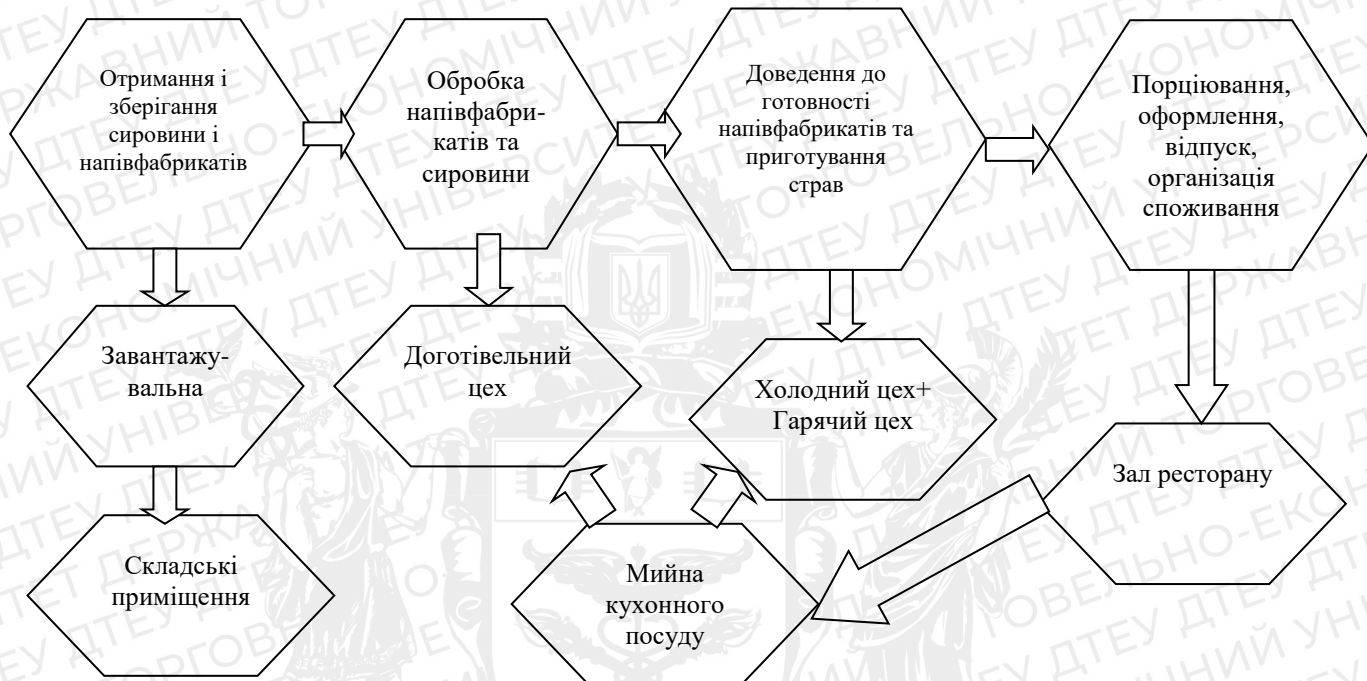


Рис.1.2. Структурно-технологічна схема виробничого процесу ресторану європейської кухні

Після приймання продукції комірник розподіляє товари по приміщенням, в яких вони зберігатимуться. Оскільки асортимент продукції є доволі широким і вимоги зберігання окремих видів сировини відрізняються, слід спроектувати окремі складські приміщення для певних груп товарів. Певна частина сировини надходитиме в охолоджену стані та має зберігатися при знижених температурах, тому у складі приміщень відокремлені охолоджувані приміщення для зберігання м'ясної, рибної продукції, молочних товарів, гастрономії, фруктів і зелені, овочів та напоїв.

Можливо поєднати зберігання м'ясної та рибної продукції, тому для цього передбачено м'ясо-рибна камера із оптимальною температурою 0°C. Сировина із приміщень складського господарства розподіляється по цехам, де відбувається її обробка та виробництво готової продукції. Обробка

сировини та напівфабрикатів відбувається в доготівельному цеху, виробництво – в гарячому та холодному цехах.

Порядок і графік завезення продуктів постачальниками має здійснюватися вчасно і без різних затримок.

Аналіз технологічного процесу виробництва асортименту закусок із овочів для ресторану європейської кухні представлено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Аналіз технологічного процесу виробництва банкетних овочевих закусок для ресторану європейської кухні

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
<i>Ракушки фаршировані сиром та горіхами</i>			
Паста «ракушка»			
Підготовка кількості ракушок вдвічі більше від необхідної кількості	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів. Виникає можливість зменшити втрати ракушок під час приготування		
Відварювання ракушки	Приготувати продукт до стану аль-денте	$t = 80 \dots 100^{\circ}\text{C}$ $\tau = 5 \dots 7 \text{ хв}$	Ракушки розм'якшуються, але не втрачають своєї форми
Підготовка відварених ракушок			Промивання через друшляк, обливання холодною водою, прибирання зайвої вологи
Сортування	Відібрати ракушки, що не пошкодилися під час варіння		
Грецький горіх			
Сортування	Видалення пошкоджених і зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60 \text{ с}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Очистити горіхи від зайвих елементів		Порушення цілісності структури

Продовження таблиці 1.2

Сушка горіхів	Розкласти горіхи на пательню	$t = 70...75^{\circ}\text{C}$ $\tau = 2...3\text{хв}$	
Подрібнення	Подрібнити горіх не дуже дрібно		
Блакитний сир	Відібрати шматок сиру із приємним запахом та необхідною консистенцією		
Подрібнення			Подрібнити сир виделкою
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 20...25^{\circ}\text{C}$	Сервірування посуду та викладення закуски
<i>Камамбер з грушами та порто</i>			
Імбир			
Миття	Зниження мікробного обмінення	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60\text{с}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Видалення неістівної частини	-	Порушення цілісності структури
Нарізання кружальцями	Надання певної форми напівфабрикату	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин
Груша			
Миття	Зниження мікробного обмінення	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60\text{с}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Видалення неістівної частини	-	Порушення цілісності структури
Нарізання часточками	Надання певної форми напівфабрикату	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин
Камамбер			
Очищення	Видалення неістівної частини		
Подрібнення	Розділення сиру Камамбер на дві рівні круглі частини		
Запікання	Додавання всіх інгредієнтів до страви та запікання	$t = 220...230^{\circ}\text{C}$ $\tau = 3...4\text{хв}$	Доведення до смаку
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 20...25^{\circ}\text{C}$	Сервірування посуду та викладення закуски

Продовження таблиці 1.2

<i>Цикорій із інжиром та блакитним сиrom</i>			
Інжир			
Сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60\text{с}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Очистити від зайвих елементів	-	Порушення частково цілісності структури
Подрібнення			Нарізування інжиру на 4 рівні часточки
Горіхи			
Сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60\text{с}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Очистити горіхи від зайвих елементів	-	Порушення цілісності структури
Сушіння	Розкласти горіхи на пательні	$t = 70 \dots 75^{\circ}\text{C}$ $\tau = 2 \dots 3\text{хв}$	
Блакитний сир	Відібрати шматок сиру із приємним запахом та необхідною консистенцією		
Подрібнення			Змішування сиру з вершками до однорідної консистенції
Цикорій			
Сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60\text{с}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 20 \dots 25^{\circ}\text{C}$	Сервірування посуду та викладення закуски

Продовження таблиці 1.2

<i>П'яний чорнослив із часниковою морквою</i>			
Апельсин			
Сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
Часник			
Сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
Подрібнення			Подрібнити часник через часникодавку
Морква			
Сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
Подрібнення	Надання певної форми овочу	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин
Чорнослив			
Сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		
Миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Часткове видалення водорозчинних речовин
Очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
Подрібнення		-	Порушення цілісності структури
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	t= 20...25 ⁰ C	Сервірування посуду та викладення закуски

1.3.Інновації в технології виробництва бенкетних овочевих закусок

У процесі підготовки банкетного меню для ресторану європейської кухні на 75 місць, що включає овочеві закуски, було підібрано унікальний асортимент страв, які відповідатимуть унікальному стилю ресторану, його статусу.

Для відвідувачів планується приготувати 4 закуски:

- Ракушки фаршировані сиром та горіхами;
- Камамбер з грушами та порто;
- Цикорій із інжиром та голубим сиром;
- П'яний чорнослив із часниковою морквою.

Планується виробляти закуски відповідно до рецептури, без запровадження додаткових інноваційних кроків щодо приготування, без додаткових інгредієнтів. Обрані в асортименті закуски вже є унікальними, адже взяті із книги Ектора Хіменес Браво «Перша кулінарна книга».

1.4.Розробка проєкту технології виробництва банкетних овочевих закусок

Під час розробки технології виробництва банкетних овочевих закусок передбачається складення окремої технологічної карти для кожного виду закуски, а також слід схематично розписати процес виробництва обраних страв (Додаток А-Г).

Важливим етапом розробки банкетного меню ресторану європейської кухні є складання карти технологічного процесу (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Карта технологічного процесу виробництва банкетних овочевих закусок для ресторану європейської кухні

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
<i>Ракушки фаршировані сиром та горіхами</i>			
Паста «ракушка»			
Підготовка кількості ракушок вдвічі більше від необхідної кількості		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів. Виникає можливість зменшити втрати ракушок під час приготування	
Відварювання ракушки	t= 80...100°C τ=5...7хв	Приготувати продукт до стану аль-денте	Кастрюля, пательня
Підготовка відварених ракушок		Відібрати ракушки, що не пошкодилися під час варіння	Друшляк, ванна мийна
Грецький горіх			
Сортування		Видалення пошкоджених і зіпсованих екземплярів	
Миття	t= 18...20°C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення		Очистити горіхи від зайвих елементів	Стіл виробничий
Сушка горіхів	t= 70...75°C τ=2...3хв	Розкласти горіхи на пательню	Пательня
Подрібнення		Подрібнити горіх не дуже дрібно	Ніж та дощечка, стіл виробничий
Блакитний сир			
Подрібнення			Виделка та миска, виробничий стіл
Порціонування та оформлення страви	t= 20...25°C	Підготовка до реалізації	Виробничий стіл

Продовження таблиці 1.3

<i>Камамбер з грушами та порто</i>			
Імбир			
Миття	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення	-	Видалення неїстівної частини	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Нарізання кружальцями	-	Надання певної форми напівфабрикату	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Груша			
Миття	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення	-	Видалення неїстівної частини	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Нарізання часточками	-	Надання певної форми напівфабрикату	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Камамбер			
Очищення		Видалення неїстівної частини	Мийна ванна
Подрібнення		Розділення сиру Камамбер на дві рівні круглі частини	Ніж та дощечка
Запікання	t= 220...230 ⁰ C τ=3...4хв	Додавання всіх інгредієнтів до страви та запікання	Пательня
Порціонування та оформлення страви	t= 20...25 ⁰ C	Підготовка до реалізації	Виробничий стіл
<i>Цикорій із інжиром та блакитним сиром</i>			
Інжир			
Сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	
Миття	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення	-	Очистити від зайвих елементів	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Подрібнення			Ніж та дощечка, виробничий стіл

Продовження таблиці 1.3

Горіхи			
Сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Виробничий стіл
Миття	$t=18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau=30...60\text{с}$	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення	-	Очистити горіхи від зайвих елементів	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Сушіння	$t=70...75^{\circ}\text{C}$ $\tau=2...3\text{хв}$	Розкласти горіхи на пательні	Пательня та плита
Блакитний сир			
Подрібнення			Ніж та дощечка, виробничий стіл
Цикорій			
Сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Виробничий стіл
Миття	$t=18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau=30...60\text{с}$	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення	-	Видалення неїстівної частини	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Порціонування та оформлення страви	$t=20...25^{\circ}\text{C}$	Підготовка до реалізації	Виробничий стіл
<i>П'яний чорнослив із часниковою морквою</i>			
Апельсин			
Сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Виробничий стіл
Миття	$t=18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau=30...60\text{с}$	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення	-	Видалення неїстівної частини	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Часник			
Сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Виробничий стіл
Миття	$t=18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau=30...60\text{с}$	Зниження мікробного обсіменіння	Мийна ванна
Очищення	-	Видалення неїстівної частини	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Подрібнення			Ніж та дощечка, виробничий стіл

Закінчення таблиці 1.3

Морква			
Сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Виробничий стіл
Миття	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60\text{с}$	Зниження мікробного обміненія	Мийна ванна
Очищення	-	Видалення неїстівної частини	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Подрібнення	-	Надання певної форми овочу	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Чорнослив			
Сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Виробничий стіл
Миття	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60\text{с}$	Зниження мікробного обміненія	Мийна ванна
Очищення	-	Видалення неїстівної частини	Ніж та дощечка, виробничий стіл
Подрібнення	-		Виробничий стіл, ніж, дощечка
Порціонування та оформлення страви	$t = 20 \dots 25^{\circ}\text{C}$	Підготовка до реалізації	Виробничий стіл

Температурний режим зберігання обраних банкетних закусок становить $t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$, орієнтовний час зберігання до подачі закусок – 5-7 хв; після подачі закусок – 3 години.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ БАНКЕТНИХ ОВОЧЕВИХ ЗАКУСОК В УМОВАХ ЗРГ

2.1. Концептуальне меню закладу

У ресторані європейської кухні гостям пропонуватимуть насолодитися незабутнім відпочинком, а також авторською кухнею Шеф-кухаря. Для приготування використовуватимуть виключно якісні продукти та сучасні технології виробництва, що здатні зберегти максимум поживних речовин. Сімейний ресторан європейської кухні подарує масу позитивних емоцій кожному відвідувачу.

Сімейний ресторанний ресторан європейської кухні пропонує:

- дитяче меню;
- авторське меню від Шеф-кухаря;
- вишуканий асортимент вин, напоїв (алкогольних і безалкогольних) та коктейлів.

Буде також можливість замовити доставку. Працівники ресторану доставлятимуть свіжоприготовлені страви максимум за 90 хвилин.

Ресторан європейської кухні також матиме послугу «кейтерингу». WISH-кейтеринг – це завжди вчасно, неймовірно смачно та вишукано. Виїзне обслуговування надаватиме всі види послуг щодо організації певних заходів: бенкет, весілля, фуршет, барбекю, коктейль і кава-брейк. Найкращі фахівці своєї справи на чолі з Шеф-кухарем розроблятимуть ідеальне авторське меню згідно тематики заходу. Послугами кейтерингу зможуть користуватися ті, хто бажає без особливих зусиль організувати корпоративне, сімейне свято або вечірку з друзями.

Ресторан європейської кухні пропонує професійний підхід до організації та проведення святкових заходів і конференцій (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Перелік послуг, що надає ресторан європейської кухні

Назва 1	Характеристика 2
Ресторан європейської кухні	Дуже затишне приміщення із сучасним спокійним інтер'єром дозволяє із комфортом розмістити до 150 гостей у форматі фуршет та у форматі банкету близько 75 персон. Гастрономічна концепція ресторану – авторська кухня Шеф-кухаря у європейському стилі. Для маленьких гостей розроблено окреме «Дитяче меню» від 6 місяців.
Літній майданчик європейської кухні	За традицією найзручнішим для організації та проведення заходів є літній майданчик у Wish Family Space. Місце, в якому поєднуються свіже повітря, теплі сонячні промені та звісно ж вода. Це неймовірна можливість повністю поринути у святкування дня народження у Wish Family Space та відчувати себе спокійно та невимушено. Локація на літньому майданчику дозволяє організовувати свята різних форматів та напрямків. Допустимо можлива кількість гостей – 200 осіб.
VIP-переговори європейської кухні	Приміщення оздоблене дизайнерськими меблями та каміном, який допоможе створити затишну атмосферу вашій події. Зручна для проведення переговорів і ділових зустрічей. Площа зали – 35 м ² . Зал вміщує до 20 осіб.

Особливі послуги ресторану європейської кухні наведено на рис. 2.1.

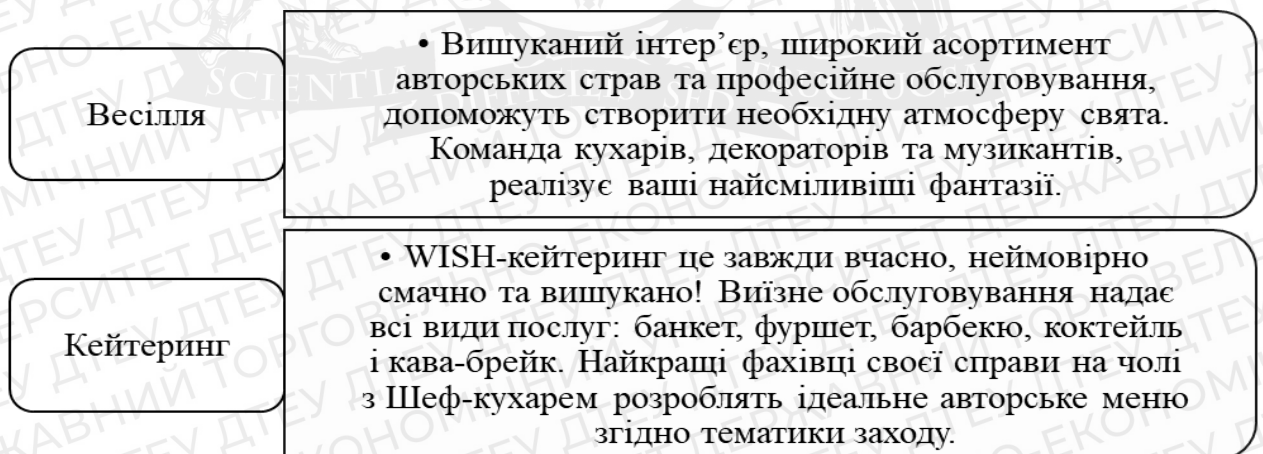


Рис. 2.1. Особливі послуги ресторану європейської кухні

Таким чином, ресторан європейської кухні буде різнобічним комплексом для відпочинку, що може задовольнити потреби різних категорій відвідувачів.

За критерієм доходу слід виділити чотири сегменти споживачів послуг ресторану європейської кухні, характеристика яких наведена у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Сегментація споживачів ресторану європейської кухні

Назва сегменту	Частка	Склад сегменту
Споживачі з низькими доходами	5%	Безробітні (зареєстровані та незареєстровані), пенсіонери, інваліди, студенти, сільське населення, що веде підсобне господарство, але немає у ньому власних корів
Працівники із сім'ями	10%	Працівники різних галузей із сім'ями
Середній клас	45%	Спеціалісти різних галузей, дрібні бізнесмени
Споживачі з високим рівнем доходів	40%	Високопоставлені службовці із сім'ями

Як бачимо із таблиці 2.2 ресторан європейської кухні буде зорієнтований на споживачів із рівнем доходів вище середнього, що спонукає зробити висновок про високу якість роботи персоналу та ефективність пропонованих рестораном послуг.

Додаткові послуги, що пропонуватиме ресторан зазначено у табл.2.3.

Таблиця 2.3

Додаткові послуги ресторану європейської кухні

Технологія	Опис	Переваги	Недоліки
1	2	3	4
Виклик таксі	На прохання гостя адміністратор викликає йому таксі.	Формування думки у гостя, що про нього піклуються.	Витрати часу на дзвінок.
Розіграш знижки на обслуговування	Гість закладу бере участь у конкурсі, виграє знижку або вечерю на двох.	Формування приємного враження про заклад.	Фінансові витрати ресторану.
Зона wi-fi	Під час очікування замовлення гість може скористатися безкоштовним Інтернетом.	Залучення додаткових гостей, які розраховують перекусити і попрацювати в Інтернеті.	Гість може здійснити незначне замовлення протягом тривалого часу.
Інтернет-сайт ресторану	Гість може ознайомитися з особливостями роботи ресторану та його меню.	Просування ресторану, рекламування його в Інтернеті.	Витрати на обслуговування сайту.

Продовження таблиці 2.3

Теплан-шоу	Процес приготування страв відбувається в присутності гостя.	Впевненість в якості при-готовленої їжі, контролювання виробничого процесу.	Кухонні запахи, вид використаного посуду.
QR-код	Кодування адреси сайту ресторану в такому кодї; його використання в оповіщенні клієнтів про акції, лотереї.	Швидкий доступ до інформації про заклад, зниження витрат на рекламу сайту закладу.	Додаткові фінансові витрати.
ЗБ-проекція	Приготування страв в присутності гостей за допомогою проекторів.	Стимулювання попиту на страви, які демонструються на проекторі.	Фінансові вкладення на закупівлю обладнання; відволікання гостей один від одного.

Важливою умовою розробки концепції ресторану є розрахунок динаміки завантаженості закладу ресторану. Прогнозована добова динаміка завантаженості залу представлена у таблиці 2.4.

Кількість відвідувачів за день визначаємо за формулою (1.1):

$$N = p * \eta \quad (1.1)$$

де: p – кількість місць у залі;

η – оборотність одного місця за день.

Приймаємо $\eta = 3,6$.

Таблиця 2.4

Прогнозована добова динаміка завантаженості залу

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
12:00-13:00	60	1,0	0,1	8
13:00-14:00	60	1,0	0,2	15
14:00-15:00	60	1,0	0,4	30
15:00-16:00	90	0,7	0,6	32
16:00-17:00	90	0,7	0,4	21
17:00-18:00	90	0,7	0,3	16

Продовження таблиці 2.4

18:00-19:00	60	1,0	0,5	38
19:00-20:00	90	0,7	0,7	37
20:00-21:00	120	0,5	0,9	34
21:00-22:00	150	0,3	0,6	14
22:00-23:00	120	0,5	0,4	15
23:00-24:00	90	0,7	0,2	11
Всього відвідувачів				271

На другому етапі визначається прогнозована кількість реалізованої продукції, яка розраховується на підставі коефіцієнту споживання окремих груп страв та прогнозованої чисельності споживачів за день. Результати аналізу представлено у таблиці 2.5.

Кількість страв, що реалізують в залі, розраховують за формулою (2.2):

$$n = N \cdot m, \text{ страв;} \quad (2.2)$$

де: m – коефіцієнт споживання страв.

Коефіцієнт споживання страв складається з коефіцієнтів споживання окремих видів продукції власного виробництва.

Таблиця 2.5

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість, порцій
Холодні закуски	1,9	515
Гарячі закуски	0,2	54
Супи	0,18	49
Основні страви	1,2	325
Гарніри	0,3	81
Солодкі страви (десерти)	0,4	108
Кондитерські вироби	0,2	54
Гарячі напої	0,5	136
Холодні напої:	0,4	108
Разом страв і напоїв		1430
Хлібобулочні вироби, кг	0,05	13,55

Продовження таблиці 2.5

Алкогільні напої, л		
- пиво	0,1	27
- міцні напої (горілка, коньяк, віскі)	0,05	14
- вино, шампанське	0,1	27
Всього алкогільних напоїв, л		68

Таким чином, на основі отриманої інформації слід розробити концептуальне меню та виробничу програму ресторану європейської кухні, враховуючи пропозицію щодо запровадження банкетного меню (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Виробнича програма ресторану європейської кухні

СТРАВИ ТА НАПОЇ	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Холодні рибні закуски і овочі		515
Тріо (томати, базилік, анчоуси, маслини, шампінйони на хрустких брускеттах)	40/30/30/30	20
Карпачо з лосося із відварною спаржею, яйцями пашот і пармезаном	70/30/30/20	15
Лосось з вершковим соусом	90/30	20
Анті пасті ді тонно (ніжне філе тунця подається на молодій картоплі з квасолею)	70/60/20	20
Тунець в шкоринці чорного хліба, з морською спаржею з рожевим перцем	70/30/20/30	20
Мідії в винно-томатному соусі з часниковими грінками	80/60	20
Морські гребінці запечені під сиром з вершково-апельсиновим соусом	100/50	20
Салати рибні		
Салат «Дольче» (лосось, червоний тунець, кенійська квасоля, авокадо, помаранч, томати та гірчична заправка)	150	20
Салат «Посітано» (креветки, рукола, авокадо, томати та сир Пармезан)	150	20
Салат „Севіш” із авокадо, з гарячим диском із восьминога, на подушці з петрушки та пінкою із руколи	50/50/30/15	20

Салати м'ясні		
«Лігурія» – літній італійський салат із «Моцарелою» (салями, листя салату, моцарела,)	130	20
Салат із курячим філе і сиром «Грана падано» (куряче філе, листя салату, фірмовий соус, сир «Грана Падано»)	130	20
«Ломбардія» – теплий салат із телятиною (телятина, ковбаса «Чорізо», листя салату, огірки, помідори)	150	20
Салати овочеві		
«Прімавера» (салат з огірків, томатів і солодкого перцю)	150	20
Салат із винограду з соусом «Горгондзола» (виноград, селера, яблуко, соус-крем «Горгондзола»)	95/25	20
Салат із шампіньйонів на карпачо з томатів (шампіньйони, сир «Пармезан», карпачо з томатів)	100/50	20
Салат «Данте» (теплий салат із грибами (білі, лисички, шиїтакі) та козиним сиром). Подається з міксом салатів і соусом на основі бальзаміку)	90/40/20	20
Холодні м'ясні закуски та інші		
Пармська шинка з динею	90/60	20
Карпачо ді Манзо (яловичина з руколою і сиром «Пармезан»)	80/25/45	20
Домашні, селекційні італійські ковбаси (зі свинини та телятини)	75/75/30	20
Ракушки, фаршировані сиром і горіхами	200	20
Камамбер з грушами та порто	180	20
Цикорій з інжиром та блакитним сиром	180	20
П'яний чорнослив з часниковою морквою	150	20
Сирна тарілка («Азіаго», «Горгондзола піканто», «Пекоріно», «Толеджіо», «Пармезан»)	30/30/30/30/30	20
Маслини/Оливки	30/30	20

Продовження таблиці 2.6

Гарячі закуски		54
Сардини мариновані по-венеціанські на грінках із чорного гарячого хліба	70/80	10
Перкеперсіко ді сальмоне – тушкований морський окунь з соусом «Цитрон» і листями салату	100/30/20	10
«Тратторія» – смажені морські гребінці, на грінці із хліба зі свіжими листями салату	70/50/20	12
«Трентіно» – гусяча печінка на грилі з карамеллю із маракуї та ваніллю „Барбон” зі шпинатом	40/50/50/30	10
Сир камамбер запечений, заправлений білим вином (подається з інжирним конфітуром та тостами)	90/20/40	12
Супи		49
«Белло» – італійський рибний суп із гострими сухариками	300/50	10
«Умбрія» – суп із картоплею та білими грибами, зі смаженими хвостами тигрових креветок із цибулею	300	14
«Мінестроне» (зелена цибуля, цукіні, квасоля, томати, броколі, перець болгарський, овочевий бульйон)	300	10
«Тоскана» – суп-крем із шампінйонів (шампінйони, вершки, перець болгарський)	300	15
Основні страви		325
Рибні		
«Венерді» – філе смаженої червоної кефалі з креветкою, з овочами, зі смаженою петрушкою (помідор, болгарський перець, огірок, баклажан під копченою сіллю	150/120/10	20
«Луїнеді» – вугор тушкований із помідорами та цибулею	170/60/20	15
«Вентідуе» – риба-меч смажена на мангалі	200	20
«Мерколеді» – лосось фарширований морквою і цибулею запечений у фользі	210	20
«Домініка» – морський язик запечений із квітковим медом і малиновим оцтом	150/30/20	20
«Апокопа» – тигрові креветки на грилі з соусом Тар-тар	150/30	20

Продовження таблиці 2.6

М'ясні		
Турнедо з смаженої яловичини, з яйцем пашот, із свіжою спаржею, соусом із чорних трюфелів	115/80/60/ 30	20
«Барбареско» – запечене філе свинини, фаршироване омаром та кус-кус із овочів (помідор, болгарський перець, огірок, часник) з „хмарою” із базиліка	120/110/10	20
«Апулія» – смажені реберця ягняти з картоплею, розмарином, цибулею і томатами	170/120/10/20 /50	20
Т-бон стейк (смажена яловичина з руколою і пармезаном)	100/20/40	20
Шашлик з ягняти з помідорами гриль	140/60	15
Яловичина з кісточкою смажена на грилі	160	20
Курка, запечена при низькій температурі з картопляним пюре, лимоном	150/100/15	20
Яловича печінка запечена по-венетіанські з томатом, подається з желе із петрушки	150/60/40	15
Паста		
Равіолі з сиром «Рікотта», лососем і соусом «Горгондзола»	220/40	10
Спагеті «Карбонара» – спагеті, яйця, бекон, цибуля, вершки, сир «Пармезан»	170/1 шт. /50/15/30/40	10
Спагеті з томатами і базиліком	200/70/10	10
Піца		
Піца «Сицилійська» (скибочки свинини, куряча грудка, «Едам», «Моцарелла», цибуля червона, помідори чері)	550	5
Піца «Барбекю» (свиняча копчена грудинка, сосиски на грилі, перепелине яйце, помідори на грилі, «Моцарелла»)	550	5
Піца «Капричоза» (куряча грудка, шинка, манго, ананас, «Моцарелла»)	550	5
Піца «Вегетаріанська» (оливки, перець, помідори, шампінйони, базилік)	550	5
Страви з яєць		
Омлет з тунцем (молоко, тунець, цибуля, яйце)	50/40/10/40	5
Фритата (яйця, картопля, помідори, зелений горошок, кріп)	60/40/40/50/5	5

Продовження таблиці 2.6

Гарніри		81
Молода картопля відварна з зеленю (<i>кріп, петрушка, листя салату, селера</i>)	130/10/15/ 20/20	16
Картопля фрі	150	20
Рис дикий відварений	160	15
Баклажани пікантні	100	15
Овочі гриль (<i>огірки, помідори, болгарський перець, цибуля, патисони</i>)	30/30/30/30/30	15
Десерти		108
Шоколадний торт із малиною, ванільним морозивом та сферами із груші «Віл'ямс»	220/50	5
Декомпозиційний яблучний штрудель з ванільним морозивом та вершково-м'ятним соусом	120/30/20	8
Семіфредо із манго з бісквітом із оливковою олією і желе із шампані та сферами із зелених яблук та "персиковими хмарами"	140/40/30/30/ 20	7
Двокольорове тартуфо з вуаллю із лісових горіхів і мигдаля з соусом із чорного шоколаду «Манджарі»	180/100/40	7
Панакота з малиновим джемом	150	8
Шоколадно-мигдальний фондан	80	8
Крем-брюле з лавандою	120	10
Полуничний світажур (<i>ніжне пташине молоко з полуницею та пряностями</i>)	115	10
Смузі з тофу з гуавою і кропивою "Самурайка"	150	10
Тирамісу „Да Вінчі”	100	10
Домашні сорбети (<i>маракуя, манго, малина</i>)	50/50/50	10
Морозиво вершково-ванільне	150	10
Фрукти (<i>яблуко, апельсини, мандарини, айва, диня, кавун, ананас, кокос</i>)	50/50/50/25/50 /50/50/ 25	5
Гарячі напої		136
Чай		
Чай чорний		
Англійський сніданок (<i>заварний чорний чай "Хейліс"</i>)	200/400	10
Кардамон (<i>чай з кардамоном і корицею</i>)	200/400	5
ЕрлГрей (<i>чай з бергамотом</i>)	200/400	10

Продовження таблиці 2.6

Чай зелений		
Жасмин (традиційний китайський зелений чай з квітами жасмину)	200/400	10
Манон (крупнолистовий чай у вигляді спіральки)	200/400	5
Сенча Синпай (класичний японський зелений чай з відбірного листя)	200/400	5
Чай трав'яний		
М'ятний лист (чай з пелюстками м'яти)	200/400	10
Ройбуш (чай з листям і шматочками гілочок однойменного африканського чагарнику)	200/400	5
Квіти ромашки (суміш із суцвіть альпійської ромашки, лимоннику)	200/400	5
Кава		
Еспресо	30	11
Італійський Скъюмато (еспресо та збите в піну холодне молоко)	30/10	5
Італійський Рістретто	25	5
Італійський Кортадо (з додаванням згущеного молока)	70/30	5
Американо	60	5
Айріш кава (виски, кава, тростинний цукор, вершки аерозольні)	200/20	5
Кава Бейліс (лікер «Бейліс», кава, вершки аерозольні)	130/15	5
Кава коретто з коньяком (кава, коньяк)	40/10	5
Лате макіято	150	5
Аффогато (кава з додаванням ванільного морозива)	150/50	5
Какао	200	5
Гарячий шоколад	200	5
Глясе (кава, морозиво)	90/20	5
Холодні напої		108
Свіжі вичавлені соки		
Фреш апельсиновий	200	13
Фреш яблучний	200	10
Фреш мандариновий	200	10

Продовження таблиці 2.6

Безалкогольні напої		
Сік «Сандора» в асортименті (<i>персик, гранат, яблуко, апельсин, виноград, томат</i>)	250/1000	20
Вода мінеральна «Бонаква», <i>газована/негазована</i>	500	20
Вода мінеральна «Боржомі», <i>газована</i>	500	10
Вода мінеральна «Миргородська», <i>газована/негазована</i>	500	10
Фанта	500	5
Кока-кола	500	5
Спрайт	500	5
Хлібобулочні вироби		
Фокачія із соусом «песто»	100/25	
Фокачія	100	
Чіабатта	100	
Хліб білий	75	
Хліб чорний	75	
Булочка європейська	75	
Борошняні кондитерські вироби		54
Італійські Картелате – тістечко з інжиром	80	11
Італійська випічка Каннолі – вафельна хрустка трубочка начинена сиром маскарпоне	100	11
Шоколадний бісквіт з мигдальним прошарком та кремом	105	11
Полунично-сиркове тістечко	95	10
Мигдальні магдалени з родзинками	100/15	11

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції

Структурно-логічна схема організації виробничої інфраструктури ресторану європейської кухні наведено на рис. 2.1.

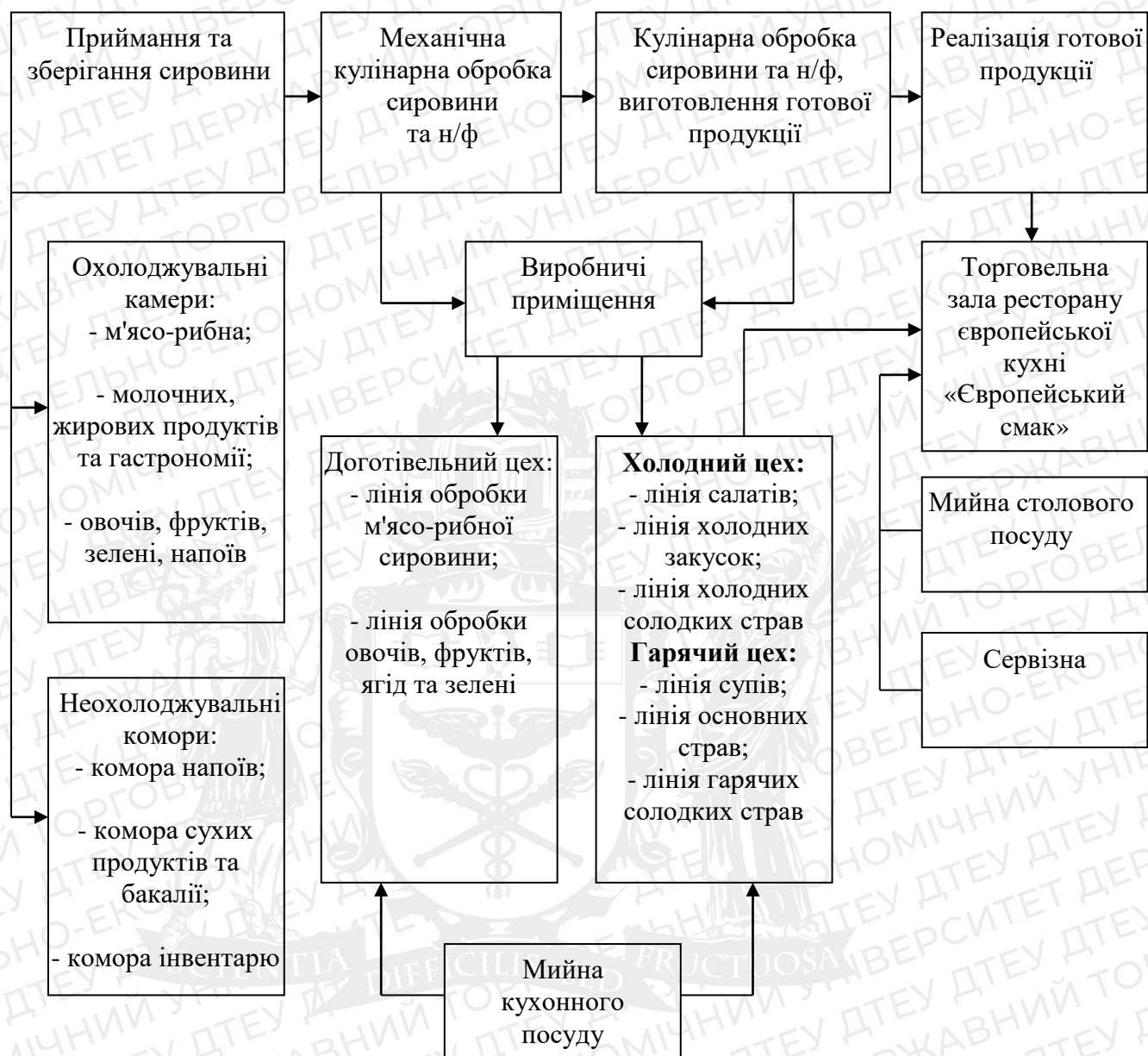


Рис. 2.1. Виробничо-торговельна структура ресторану європейської кухні з повним технологічним циклом

Дана схема організації технологічного процесу закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Приймання сировини на підприємстві здійснюється у завантажувальній, після чого сировина і продукти надходять для зберігання у охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Зі складських приміщень сировина направляється на обробку і виготовлення

напівфабрикатів у цех доробки напівфабрикатів. Звідти напівфабрикати надходять у доготівельні цехи. Після теплової обробки і доведення до готовності страв у гарячому та холодному цехах, їх реалізують у торговельних залах підприємства.

Кожен виробничий процес складається з декількох операцій, виконання яких потребує правильної організації та певної кваліфікації працівника. Ці операції виконуються на робочих місцях, які потрібно розглядати як основу виробничого процесу. Кожне робоче місце пов'язане з особливостями технологічних операцій по кулінарній обробці продуктів і приготуванню страв, обсягом робіт, спеціалізацією виробництва, ступенем кооперації праці.

Основні виробничі приміщення ресторану «Європейський смак» розташовані так, що мають зручне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями, торговим залом. Виробничі цехи розташовані за ходом технологічного процесу. Не допускається перетинання основних технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів.

Холодний цех призначений для приготування, порціонування і оформлення закуски, холодних страв і холодних перших страв. На цьому підприємстві холодний цех розміщений поряд із гарячим цехом.

Салати із овочів і зелені подають як самостійну страву і як гарнір до м'ясних, рибних страв. Заправки та соуси подаються окремо.

Всі холодні закуски мають акуратне і красиве оформлення, і температуру 10-12°C. Смак і запах відповідають даному виду виробів. Не допускається ніяких ознак псування: зміни кольору, по сторонні запахи і присмаки.

Салати зберігають в заправленому виді – не більше 1 год. при температурі 2-6°C, а в незаправленому – 6 год.

Рибні гастрономічні вироби (оселедець) зачищають і зберігають при температурі 2-6°C 24 год. Нарізають на чистому робочому місці.

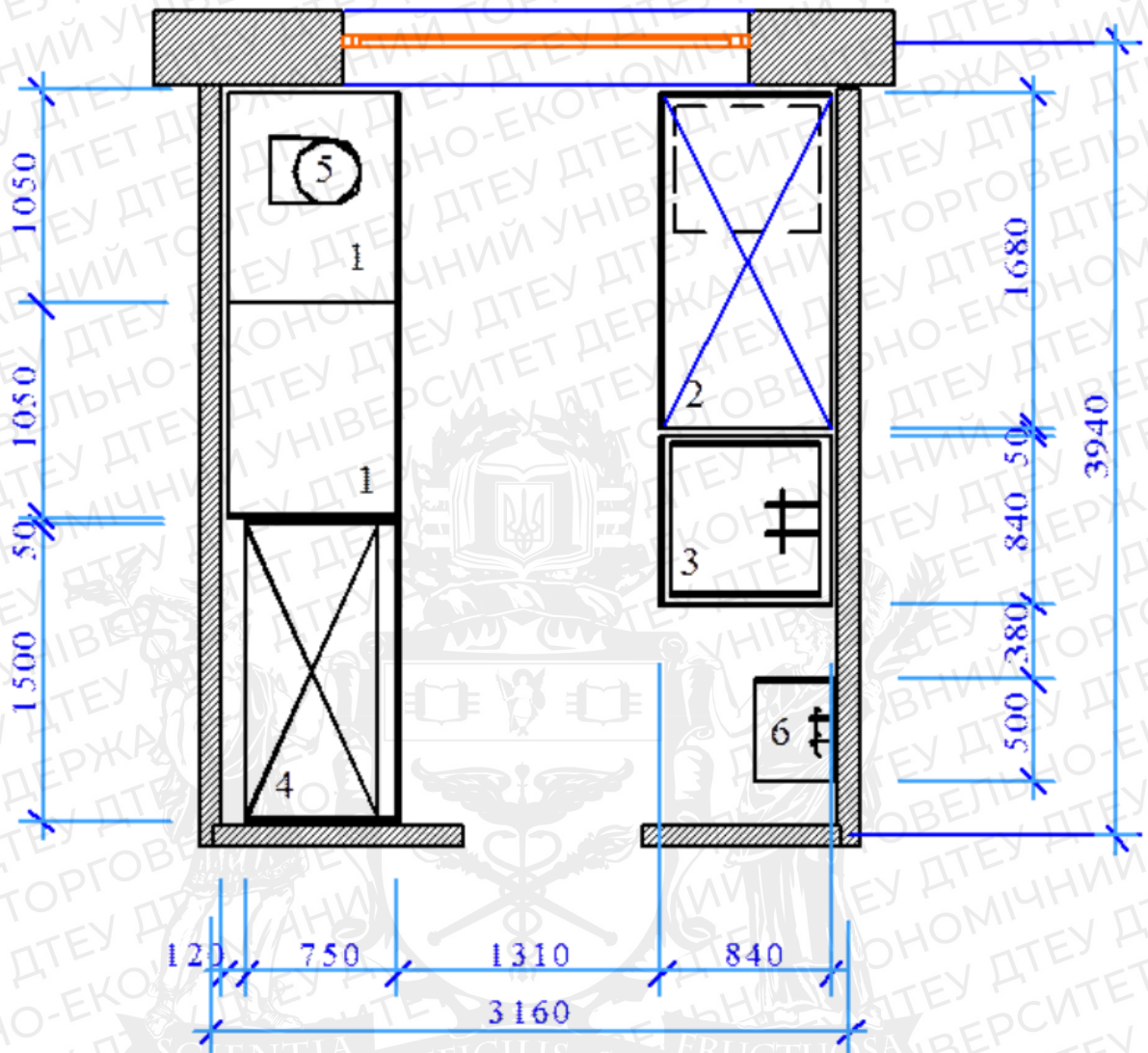
Холодні страви і закуски, салати подають на фарфорових тарілках-салатниках та у кришталевих і фарфорових вазах, одно- і багатопропорційних салатниках, на гастроємностях овальної і круглої форми з нержавіючого заліза подають нарізку сиру та ковбаси.

Посуд має відповідати страві, яку подають за формую і розміром. Також холодні страв належать до виробів, що швидко псуються. Їх реалізують по мірі приготування.

Робоче місце холодного цеху, відповідно до норм оснащення, забезпечене кухонним інвентарем та посудом: ножі: виробничі – 5, «кухарська трійка» – 2, сита різні – 1, дошка обробна – 2, підставка для кухонних ножів – 2, ложки порційні – 3, гірка для спецій – 16, консерво-відкривач – 1, лотки – 5, лопатка-ніж – 1, набір для нарізання овочів – 1, тертка ручна – 3, ваги електронні – 1, форми для желе, мусів – 1, відро – 1, слайсер.

План-схема цеху з розташуванням технологічного обладнання представлена на рис. 2.2.

SCIENTIA DIFFICILIS SED FRUCTUOSA



Умовні позначки:

1. Стіл виробничий СПСМ – 1;
2. Стіл з охолоджувальною шафою СОЕІ-2;
3. Ванна виробнича ВМ – 1;
4. Шафа холодильна ШХ – 0,80М;
5. Машина для нарізання овочів Sirman;
6. Раковина для рук.

Рис 2.2. План-схема холодного цеху ресторану європейської кухні

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ

У процесі написання випускної кваліфікаційної роботи було досягнуто поставленої мети – здійснено аналіз технології банкетних овочевих закусок та розглянуто організацію їх виробництва у ресторані європейської кухні.

Базою дослідження даної випускної кваліфікаційної роботи є технологія виробництва банкетних овочевих закусок у закладах ресторанного господарства. Головне призначення банкетних овочевих закусок – збудження апетиту, поліпшення засвоювання їжі, тому їх подають на початку приймання їжі.

Асортимент банкетних закусок для ресторану європейської кухні включає такі позиції: ракушки фаршировані сиром та горіхами; камамбер із грушами та порто; цикорій із інжиром та голубим сиром; п'яний чорнослив із часниковою морквою. Обраний асортимент банкетних закусок включає як овочево-фруктове наповнення, так і сир, заправки до них тощо. Такі закуски мають приємний смак, охайно виглядають, є ситними та унікальними.

Планується виробляти закуски відповідно до рецептури, без запровадження додаткових інноваційних кроків щодо приготування, без додаткових інгредієнтів. Обрані в асортименті закуски вже є унікальними, адже взяті із книги Ектора Хіменес Браво «Перша кулінарна книга».

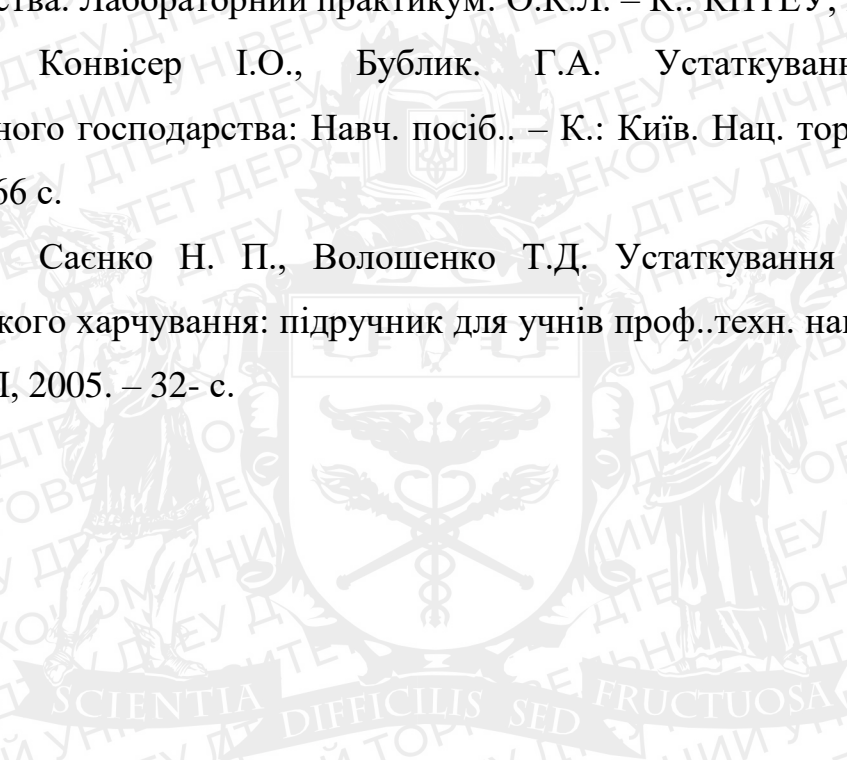
Для побудови концептуального меню ресторану було проведено аналіз добової динаміки завантаженості закладу. Аналіз показав, що максимальна норма відвідувачів протягом дня складає 271 особу. За динамікою відвідуваності слідую визначення кількості страв, що необхідно готувати щоденно. Підрахунки показали, що планується готувати 1430 страв.

Таким чином, проєкт із розробки банкетного меню для ресторану європейської кухні є доцільним до впровадження, може зацікавити відвідувачів своєю особливістю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Громадське харчування і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. наук. праць. – К., 2001. – 238 с.
3. Кононихин С. В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие – Донецк: ДИТБ, 2004. – 344 с.
4. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 312 с.
5. Рутинський М. Й., Стецюк О. В. Суспільно-економічні тенденції розвитку мережі закладів громадського харчування як підсистеми туристичного комплексу Карпатського регіону України // Регіональна економіка. – 2006. – №4 (42). – С. 149-158.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
7. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346с.
8. П'ятницька Н.О. організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632с.
9. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 3-1 с.
10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.

11. Карпенко В.Д., - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.
12. Шаповал Н.І. Технологія продукції ресторанного господарства. Навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 280с.
13. Пересічний М.І. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: О.К.Л. – К.: КНТЕУ, 2013, 216с.
14. Конвісер І.О., Бублик Г.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб.. – К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 566 с.
15. Саєнко Н. П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф..техн. навч. закл. – К.: ТОВ ЛДЛ, 2005. – 32- с.





ДОДАТКИ

Додаток А

Технологічна карта № 1

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ “Ракушки фаршировані сиром та горіхами” (найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
Для основної страви				
1	Паста у формі ракушок	3500	3200	Паста твердих сортів
2	Грецький горіх (ядро)	1400	1400	
3	Сир із блакитною пліснявою	2100	2100	
4	Вершки	1400	1400	
Для заправки				
1	Оливкова олія	280	280	
2	Червоне столове вино	420	420	
	Вихід	-	8800	

1. Підготовка сировини до виробництва

Відварюють ракушки у великій кількості підсоленого кип'ятку до стану «аль-денте», відкидають на друшляк, промивають холодною водою.

Викладають горіхи на деко, ставлять під добре розігрітий гриль на 2-3 хв., охолоджують, подрібнюють горіхи не дуже мілко.

Подрібнюють виделкою блакитний сир.

Вершки збивають до стоячої пінки.

2. Технологія приготування

Відварені ракушки красиво викладають на тарілку. Для начинки: підготовлений сир змішують із вершками. Фарширують ракушки начинкою із сиру та вершків. Закуску посипають подрібненими горіхами та заправкою із оливкової олії та столового вина.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: ракушки фаршировані блакитним сиром із вершками.

Консистенція – ніжна.

Смак та запах: приємний, притаманний вершкам, блакитному сиру та горіхам, без сторонніх.

Колір: відповідає продуктам

4. Енергетична та харчова цінність 100 г страви:

586 кКал

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

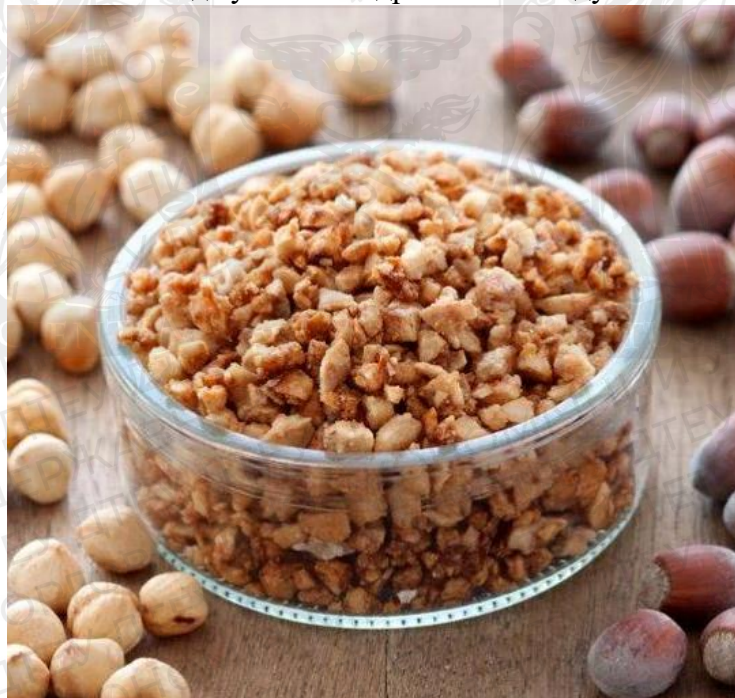
ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА

«РАКУШКИ ФАРШИРОВАНІ СИРОМ ТА ГОРІХАМИ»

1. Відварюють ракушки у великій кількості підсоленого кип'ятку до стану «альденте», відкидають на друшляк, промивають холодною водою.



2. Викладають горіхи на деко, ставлять під добре розігрітий гриль на 2-3 хв., охолоджують та подрібнюють не дуже мілко.



3. Подрібнюють виделкою блакитний сир.
Вершки збивають до стоячої пінки.



4. Фарширують ракушки та викладають їх на блюдо.



Додаток Б

Технологічна карта № 2

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

“Камамбер з грушами та порто”

(найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
Для основної страви				
1	Сир Камамбер	3125	3000	Відповідає нормативній документації
2	Груша	2500	2000	
3	Імбир	150	150	
4	Грецький горіх	400	400	
Для заправки				
1	Коричневий цукор	150	150	
2	Червоне столове вино	2500	1800	
	Вихід	-	7500	

1. Підготовка сировини до виробництва

Імбир нарізають дуже тонкими смужками. Груші очищують від шкірки та серцевини, нарізають дрібними кубиками.

Шматочки Камамберу розрізають на дві круглі половинки.

2. Технологія приготування

Порто вливають в сотейник з товстим дном, всипають груші та імбир, доводять до кипіння, готують на середньому вогні 2 хв., виймають шумівкою на тарілку. У порто додають цукор, уварюють наполовину, знімають з вогню, тримають теплим.

Кожен шматочок Камамберу розрізають на дві круглі половинки, викладають розрізом вгору на лист, вистелений пергаментом. Розкладають на сир груші з імбиром, приправляють перцем, посипають кедровими горіхами.

Запікають в розігрітій до 230 °С духовці 3-4 хв. Подають негайно із зеленим салатом-міксом, поливаючи теплим соусом із порто.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечений камамбер із карамелізованими грушами.

Консистенція – м'яка, ніжна.

Смак та запах: приємний, притаманний карамелізованим грушам та імбиру, без сторонніх присмаків та запахів.

Колір: відповідає вихідній сировині

4. Енергетична та харчова цінність 100 г страви:

995 кКал

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА
«КАМАМБЕР З ГРУШАМИ ТА ПОРТО»

1. Імбир нарізають дуже тонкими смужками.



2. Груші очищують від шкірки та серцевини, нарізають дрібними кубиками.



3. Порто вливають в сотейник з товстим дном, всипають груші та імбир, доводять до кипіння, готують на середньому вогні 2 хв., виймають шумівкою на тарілку.
4. У порто додають цукор, уварюють наполовину, знімають з вогню, тримають теплим.
5. Кожен шматочок Камамберу розрізають на дві круглі половинки, викладають розрізом вгору на лист, вистелений пергаментом.
6. Розкладають на сир груші з імбиром, приправляють перцем, посипають горіхами.
7. Запікають в розігрітій до 230°C духовці 3-4 хв. Подають негайно із зеленим салатом-міксом, поливаючи теплим соусом із порто.



Додаток В

Технологічна карта № 3

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ “Цикорій із інжиром та голубим сиром” (найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
Для основної страви				
1	Цикорій	300	300	Відповідає нормативній документації
2	Інжир	600	450	
3	Сир із блакитною пліснявою	450	450	
4	Грецький горіх	1080	1080	
5	Вершки	300	200	
Для заправки				
1	Коричневий цукор	150	150	
2	Оливкова олія	240	240	
	Вихід	-	2870	

1. Підготовка сировини до виробництва

Сир розминають виделкою. Горіхи підсушують. Розрізають інжир на чотири частини. Розподіляють цикорій на окремі частинки.

2. Технологія приготування

1. Складають великий шматок фольги вдвічі, одну сторону змащують олією. Змішують вершки з сиром, до отримання однорідної маси.
2. Розтоплюють топлене масло в сотейнику, всипають цукор і горіхи. Готують на середньому вогні, весь час помішуючи, поки цукор не розчиниться і суміш не почне пухиритися. Перекладають гарячу суміш на фольгу, охолоджують і поділяють так, щоб кожен горіх був окремо.
3. Розрізають інжир уздовж на четвертинки, збризкують оливковою олією, посипають сіллю і перцем, викладають на деко і запікають в розігрітій до 180°C духовці 15 хв. Охолоджують.
4. У цикорію вирізають гіркі качанчики, розбирають качанчики на листя, вибирають найбільші і щільніші. Викладають на кожне листя сирно-вершкову суміш та четвертинку інжиру, прикрашають горіхами та подають.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: сирна маса із шматочками імбиру.

Консистенція – м'яка.

Смак та запах: приємний, солодкий, з присмаком та ароматом горіхів та блакитного сиру, без сторонніх.

Колір: відповідає вихідній сировині.

4. Енергетична та харчова цінність 100 г страви:

578 кКал

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА

«ЦИКОРІЙ ІЗ ІНЖИРОМ ТА ГОЛУБИМ СИРОМ»

1. Складають великий шматок фольги вдвічі, одну сторону змащують олією. Змішують вершки з сиром до отримання однорідної маси.



2. Розтоплюють топлене масло в сотейнику, всипають цукор і горіхи. Готують на середньому вогні, весь час помішуючи, поки цукор не розчиниться і суміш не почне пухиритися. Перекладають гарячу суміш на фольгу, охолоджують і поділяють так, щоб кожен горіх був окремо.



3. Розрізають інжир уздовж на четвертинки, збризкують оливковою олією, присипають сіллю і перцем, викладають на деко і запікають в розігрітій до 180°C духовці 15 хв. Охолоджують.



4. У цикорію вирізають гіркі качанчики, розбирають качанчики на листя, відбирають найбільші і щільніші. Викладають на кожне листя сирно-вершкову суміш та четвертинку інжиру, прикрашають горіхами та подавати.



Додаток Г

Технологічна карта № 4

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ “П'яний чорнослив із часниковою морквою” (найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
Для основної страви				
1	Чорнослив	1200	1200	Відповідає нормативній документації
2	Морква	600	450	
3	Часник	100	80	
4	Йогурт	300	300	
Для заправки				
1	Апельсин	600	400	
	Вихід	-	2430	

1. Підготовка сировини до виробництва

Натирають цедру апельсину, вичавлюють сік. Промивають чорнослив, Подрібнюють часник. Нарізають та заправляють моркву.

2. Технологія приготування

З апельсинів натирають цедру, вичавлюють сік. частину цедри зберігають, решту змішують з соком і горілкою. Дають суміші постояти 20 хв., потім заливають нею чорнослив. Закривають плівкою і залишають настоюватися на 4 години.

Часник подрібнюють. Додають в йогурт часник, сіль за смаком, коріандр, зіру і цедру, яка залишилася, ретельно перемішують..

Моркву натирають на крупній тертці, поливають рідиною від чорносливу, дають настоятися 20 хв., потім відкидають на сито, дають стекти рідині.

Заправляють моркву йогуртом зі спеціями, додають горіхи і перемішують.

Чорнослив акуратно надрізають вздовж і видаляють кісточки. Фарширують чорнослив заправленою морквою.

Ставлять фарширований чорнослив в холодильник на 20 хв. і подають.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: фарширований морквою чорнослив.

Консистенція: м'яка.

Смак та запах: приємний, з ароматом моркви, чорносливу та часнику, без сторонніх.

Колір: відповідає вихідній сировині.

4. Енергетична та харчова цінність 100 г страви:

499 кКал

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА

«П'ЯНИЙ ЧОРНОСЛИВ ІЗ ЧАСНИКОВОЮ МОРКВОЮ»

1. З апельсинів натирають цедру, вичавлюють сік. Частина цедри зберігають, решту змішують з соком і горілкою. Дають суміші постояти 20 хв., потім заливають нею чорнослив. Закривають плівкою і залишають настоюватися на 4 години.



2. Часник подрібнюють. Додають в йогурт часник, сіль за смаком, коріандр, зіру і цедру, яка залишилася, ретельно перемішують.
3. Моркву натирають на крупній тертці, поливають рідиною від чорносливу, дають настоятися 20 хв., потім відкидають на сито, дають стекти рідині.



4. Заправляють моркву йогуртом зі спеціями, додають горіхи і перемішують. Чорнослив акуратно надрізають вздовж і видаляють кісточки. Фарширують чорнослив заправленою морквою.

Ставлять фарширований чорнослив в холодильник на 20 хв. і подають.

