

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«Технологія заправних супів української національної кухні та організація
їх виробництва у локаваторському ресторані на 100 місць»**

**Студента (ки) 4 курсу 9 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»**

**Ковальова
Поліна Федорівна**

**Науковий керівник проекту
д-р. техн. наук, професор**

**Юдіна Тетяна
Іллівна**

**Гарант освітньої програми
д-р техн. наук, професор**

**Гніцевич
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 випускн у кваліфікаційну роботу студентові

КОВАЛЬОВІ ПОЛІНІ ФЕДОРІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія заправних супів української національної кухні та організація їх виробництва у локаворському ресторані на 100 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 заправних супів української національної кухні та організація їх виробництва у локаворському ресторані

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження заправних супів української національної кухні у роботу закладу ресторанного господарства

Предмет дослідження: супи, заправні супи української національної кухні, локаворський ресторан.

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	Юдіна Т.І.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Юдіна Т.І.		

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 проєкту 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 роботи (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання:

№ з/п	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи	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

Студентка: Ковальова П.Ф.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Спеціалізація

«Ресторанні технології»

Тема проекту: «Технологія заправних супів української національної кухні та організація їх виробництва у локаворському ресторані на 100 місць»

Керівник роботи: Юдіна Т.І.

Термін захисту “ _____ ” січня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

На основі проведених маркетингових досліджень у Дніпровському районі м. Києва, спроектовано локаворський ресторан української національної кухні, особливість якого реалізація страв та напоїв із сировини, яка вирощена в межах Київської області. Основною метою локаворського ресторану «Черемош» буде популяризація української кухні, здорового харчування за рахунок використання екологічно чистої та сертифікованої продукції.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень наведено загальну характеристику процесу виробництва заправних супів української національної кухні у закладах ресторанного господарства, характеристику сировини, що використовується, визначено її функціонально-технологічні властивості, вимоги до якості; здійснено аналіз рецептурного складу та технології заправних супів української національної кухні, зокрема борщів.

У роботі проаналізовано інновації в технології виробництва обраної групи харчової продукції, наведено основні етапи розробки (удосконалення) технології борщів та організаційні заходи з їх виробництва і реалізації у локаворських закладах ресторанного господарства.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць, _____ рисунків, _____ додатків.

Ключові слова: локаворський ресторан, заправні супи, борщ, схема технологічного процесу.

Annotation

Based on marketing research in the Dnieper district of Kyiv, Lokavor restaurant of Ukrainian national cuisine was designed, which features the sale of dishes and beverages from raw materials grown within the Kyiv region. The main goal of Lokavor restaurant "Cheremosh" will be to promote Ukrainian cuisine, healthy eating through the use of environmentally friendly and certified products.

Based on theoretical and experimental research, the general characteristics of the process of production of refueling soups of Ukrainian national cuisine in restaurants, the characteristics of raw materials used, its functional and technological properties, quality requirements; the analysis of the recipe composition and technology of refueling soups of the Ukrainian national cuisine, in particular borscht, was carried out.

The paper analyzes the innovations in the technology of production of the selected group of food products, presents the main stages of development (improvement) of borscht technology and organizational measures for their production and implementation in Lokavore restaurants.

The final qualifying work is presented on _____ pages of the explanatory note and contains _____ tables, _____ figures, _____ appendices.

Key words: Lokavor restaurant, refueling soups, borsch, technological process scheme.

Зміст

Вступ.....	7
1. Технологія виробництва харчової продукції (за обраною групою).....	9
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва заправних супів української національної кухні у закладах ресторанного господарства...	9
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології заправних супів.....	21
1.3. Інновації в технології виробництва супів.....	30
1.4. Розробка проєкту технології харчової продукції.....	33
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації заправних супів української національної кухні в умовах ЗРГ.....	35
2.1. Концептуальне меню закладу.....	35
2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.....	41
Резюме роботи (висновки).....	45
Список використаних джерел.....	46
Додатки.....	47

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день в Україні набуває популярності проектування «локаворських ресторанів», що на відміну від звичайних закладів ресторанного господарства працюють виключно з місцевими фермерами, які шанобливо ставляться до навколишнього середовища, не використовують хімічні добрива і розташовані в радіусі 100-300 км від місця локації закладу. Також, даний тип закладів, відповідально ставиться до споживання страв і дотримання принципів сезонності, пропонуючи відвідувачам передусім традиційні кулінарні страви та напої української кухні, які готують із сезонних продуктів.

Локаворська кухня – тренд, який останнім часом спонукає рестораторів експериментувати з місцевими продуктами, які є повсякденними та створювати незабутні, смачні страви. Також, варто відзначити, що ціни на українські продукти значно дешевші, а ніж європейські, доставляти їх швидше та легше.

Враховуючи популярність даного типу закладів серед відвідувачів, за доцільне буде спроектувати у Дніпровському районі м. Києва ресторан локаворської кухні де готуватимуть смачні та корисні страви української кухні, зокрема заправні супи, використовуючи виключно місцеву сировину.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології заправних супів української національної кухні та організація їх виробництва у локаворському ресторані

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження заправних супів української національної кухні у роботу закладу ресторанного господарства

Предмет дослідження: заправні супи української національної кухні, борщі, локаворський ресторан.

Для досягнення цілей поставлено ряд взаємопов'язаних завдань:

- надати характеристику конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства;

- розробити неймінг закладу;
- визначити особливості концептуального меню закладу, обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду;
- надати загальну характеристику процесу виробництва заправних супів української національної кухні у закладах ресторанного господарства, зробити аналіз їх рецептурного складу та технології;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити проєкт технології харчової продукції;
- визначити організаційні засади впровадження заправних супів української національної кухні у роботу закладу ресторанного господарства

Значимість результатів. Прийняті у випускній кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для розширення асортименту, впровадження авторських рецептур та інноваційних технологій заправних супів у сучасних локаворських ресторанах.

1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ (за обраною групою)

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва заправних супів української національної кухні у закладах ресторанного господарства

На сьогоднішній день великої популярності набирають локаворські ресторани. Основною метою даного типу закладів є об'єднання виробників продуктів і споживачів в межах одного регіону з метою розвитку самостійних і гнучких продуктових мереж, поліпшення місцевої економіки, підтримки здоров'я, навколишнього середовища, суспільства або громадського впливу. Останнім часом термін не обов'язково передбачає географічну близькість між виробником і постачальником [11].

Локаворські ресторани Києва зараз на піку популярності й цілком виправдано, адже такі локації спеціалізуються на приготуванні страв із свіжих, якісних та локальних продуктів. Локаворські ресторани Києва – це ресторани, в яких представлені як зарубіжна кухня, так і автентична українська кухня зі стравами, приготовленими за традиційною рецептурою [11].

Одним із перших таких закладів є ресторан «Klukva&Brukva». Також варто відзначити роботу таких «локаворських ресторанів», як: «Остання Барикада», де сучасна українська кухня переплетена із модерновим інтер'єром з великою кількістю металу і дерева; «Odessa», «Каркас», «Гра з вогнем» та «Samogon Fish Bar». Аналіз ринку локаворських ресторанів м. Києва за дослідженнями команди PostEat наведено у табл. 1.1.

Klukva&Brukva - заклад позиціонує себе як перший в Україні локаворський ресторан, де головний акцент робиться на стравах, приготовлених із місцевих продуктів виключно за географічним принципом та з урахуванням сезонності продуктів. Якщо окрошка, то тільки влітку, а гарбузовий крем-суп восени або взимку. Домашні соління, консервація, копченості та крафтове пиво. Яскравий посуд від українських керамістів чудово доповнює світлий інтер'єр у стилі лофт [11].

Аналіз ринку локаворських ресторанів м. Києва

Назва закладу	Адреса	Асортимент продукції
Klukva&Brukva	вул. Антоновича, 16	Паштет з печінки курча з желе з мадери та тостами бородинського хліба, борщ з дикою качкою і в'яленими сливами, юшка грибна, ростбїф смажений в печі з цибульним штруделем, галушки полтавські сирні з грибним рагу, млинці гречані з копченою індичкою, сиром, яйцем; ребра коропа в карамельній глазури, шуча котлета та ін..
Остання Барикада	площа Незалежності, 1	Рекомендується спробувати осетрову ікру з устрицею, афінованою в Україні, овочі з кремом з волоських горіхів, гусячу печінку з полуницею, зелений борщ із кропивою та копченою телятиною, кулешик в'яленими томатами, з котлету по-київськи з судака з виноградним листям, вергуни з кремом із копченого шоколаду та ін.
Odessa	Велика Васильківська, 114	Тартар з телятини на чорному хлібі з сирним кремом та в'яленими перцями, суп з карпатських білих грибів з перлівкою та кроповим соусом, гусяча грудка з кавовим ризотто та сезонним чатні та ін
Каркас	Мала Житомирська, 20	Брускетта з ікром оселедця, хумус із корнішонами, салат з рапанами, картоплею та соусом Айолі, борщ з кабачками, бефстроганів із рапанів на картопляному пюре, стейки з українського м'яса, домашні настойки за ексклюзивною рецептурою: коньяк на малині, джин на яблуку, чорна смородина та ін.
Гра з вогнем	Хрещатик, 6	З меню рекомендуємо спробувати карпатську форель зі шпинатом та копченим насінням, соусом із домашнього йогурту, українські равіолі з качечкою та кремом з печеного перцю та мигдалю, салат зі свіжих овочів з фермерською моцареллою, капуста запорізький та ін.
Samogon Fish Bar	Набережно- Хрещатицька, 25	М'ясні спеціалісти власного приготування (язик, буженина, індичка, ростбїф), червоний борщ з квасолею та квашеною капустою, подається з моченим яблуком та генеральським салом, склянка чорноморських рачків з кропом, вареники з м'ясом, з капустою, з картоплею та домашньою сметаною, млинці з м'ясом качки та сирним соусом

Остання Барикада знайомить гостей з історією та культурою України, вільною та незалежною. Це не просто ресторан, це цілий арт-простір, майданчик для різноманітних виставок та світських заходів. Тут створено музей трьох українських революцій нового часу, а також революційну кухню. Всі продукти

для страв виключно локальні: сирні та м'ясні делікатеси з місцевих ферм, чорноморські устриці та мідії, алкоголь із українським громадянством та крафтове пиво. За чарами приготування страв може спостерігати кожен гість, адже кухня в Барикаді відкрита [11].

Унікальний дизайнерський інтер'єр **Odessa** відзначили навіть у Британії: лаконічний, строгий, з достатком світлого дерева. Це нова, космополітична Одеса, але зі звичними гастрономічними фахівцями від тітки Цілі та яскравими елементами декору. Влітку у закладі працює тераса з кальян-баром. За гастрономічну частину відповідає один із найкращих шефів України Юрій Приємський, який прикрасив меню неординарними авторськими стравами [11].

Меню ресторану **Каркас** розроблялося на сезонних продуктах у найкращих традиціях локаворства: українські овочі, трави, м'ясо та риба. У Каркасі дизайн лаконічний, у закладі вважають, що вся увага гостя має зосереджуватися на тому, що він їсть.

Гра з вогнем - це ресторан, де готують страви нової української кухні. До вибору інгредієнтів ретельно підходять, вибирають тільки високоякісні місцеві продукти. Олександр Якутов є шеф-кухарем ресторану Гра з вогнем. До початку складання меню він об'їздив багато регіонів нашої країни у пошуках найвдаліших та найцікавіших смакових поєднань, щоб на кухні ресторану продемонструвати найкращі сторони української кухні [11].

Samogon Fish Bar є першим закладом мережі ресторанів Samogon Bar. Усі страви готують згідно з рецептами з різних куточків України. Знаходиться заклад в історичній частині Києва, на Подолі – на набережній Дніпра. Найкращі українські продукти зібрані у меню ресторану [11].

Аналіз асортименту страв локаворських ресторанів показав, що сучасна українська кухня має широкий асортимент **супів**, які готують різними способами з різноманітних продуктів. Готують супи прозорі та заправні (борщі, капустаки, кулеші, юшки тощо). Більшість супів готують на бульйонах (м'ясному, м'ясокістковому, кістковому, рибному, з птиці), відварах (грибному, овочевому), а також на молоці й квасах (буряковому, хлібному).

Крім рідкої основи, значна більшість супів містить щільну частину - різноманітні гарніри з овочів, крупів, макаронних виробів, м'яса, риби, птиці й інших продуктів.

За давньою традицією супи вживаються на початку обіду. Пояснюється це тим, що в них містяться в розчиненому виді речовини, що підсилюють секрецію травних залоз і готують травну систему для засвоєння їжі організмом. Таким чином, супи, насамперед, є блюдами, що збуджують апетит; їх смаку, зовнішньому вигляду, аромату треба надавати великого значення [4].

Аромат супам додають прянощі, біле коріння, морква, цибуля, а також речовини, що утворюються при варінні. Збуджує апетит і привабливий вид супів. Тому зовнішній вигляд, смак, запах супів відіграють важливу роль.

Не менш важливу роль виконують хімічні збудники діяльності залоз органів травлення: екстрактивні речовини, що переходять у бульйон з м'яса, птиці, риби, грибів; органічні кислоти квашеної капусти, солоних огірків, сметани, квасу; мінеральні речовини харчових продуктів.

Супи є важливим джерелом вітамінів та мінеральних речовин. Зміна мінеральних речовин при варінні супів не відбувається. Вітаміни групи В і каротин зберігаються майже цілком, а істотні втрати вітаміну С компенсуються зеленню, що додають у суп при подачі [7].

Супи містять значну кількість рідини і тому покривають до 20% витрат в ній організму.

Крім рідкої частини супів, велике значення має їх щільна частина, так звані гарніри. Калорійність таких страв дуже велика.

Супи класифікують по декількох ознаках: по характеру рідкої основи, по температурі подачі, по способу приготування [4,5].

По температурі подачі супи підрозділяються на гарячі і холодні (гарячі подають при температурі 75°C, холодні - 10-12°C).

По способу приготування супи розрізняють: заправні; пюреподібні (супи-пюре); прозорі; солодкі; молочні; холодні. Ці супи істотно різняться не тільки за смаком, але й за консистенцією.

Так, співвідношення щільної й рідкої частини у заправних та пюреподібних супах коливається від 1:1,5 до 1:4. У прозорих супах основою є бульйон, а щільна частина – гарнір, маса якого 20...75 г, коли його подають окремо на піріжковій тарілці. Маса гарнірів, що подаються в бульйоні (шматок риби, пельмені тощо), більша (100...175 г на порцію) [4,5].

Заправними називають супи, що готують на бульйонах, відварах чи воді і заправляють пасерованими овочами, томатом і борошном.

До заправних супів української національної кухні відносять: борщі, капустаки, солянки, кулеші, супи овочеві, круп'яні, картопляні.

Приготування заправних супів передбачає послідовне проварювання в бульйоні різних продуктів, що складають гарнір супу. Продукти, що входять до складу гарніру, збагачують суп харчовими речовинами, що містяться в них, і додають готовій страві певний смак, аромат і консистенцію.

Технологічний процес готування заправних супів складається з декількох етапів: приготування бульйону; підготовка гарніру, проварювання гарніру в бульйоні, заправка супу.

При приготуванні заправних супів необхідно дотримуватись загальних правил [7]:

- продукти закладати тільки в киплячу рідину, причому в такій послідовності, щоб вони одночасно дійшли до готовності. При закладці в киплячу рідину в овочах відразу руйнуються ферменти, що окислюють вітамін С і він зберігається краще;
- супи, до складу яких входять солоні огірки, щавель, томат - у першу чергу кладуть свіжі овочі, варять їх до напівготовності, а потім додають продукти, що містять кислоту, тому що під дією кислоти овочі погано розварюються.
- після закладки кожного виду продукту суп повинний закипіти;
- моркву, ріпчасту цибулю і томат-пюре варто закладати в суп пасерованими, а буряк і квашену капусту - тушкованими. Пасерувати овочі необхідно у сотейнику з товстим дном або на сковороді. Колір овочів при пасеруванні майже не повинен змінюватися. Для пасерування придатний будь-який

харчовий жир; грибні, рибні, овочеві супи часто готують на рослинних жирах. Якщо пасерують овочі на вершковому маслі, то частину цього жиру залишають і додають у суп перед його подачею; інші види жирів вводять у супи тільки з пасерованими овочами.

- при пасеруванні моркви й овочів у жир переходить каротин. Процес засвоєння каротину відбувається в нашому організмі тільки в жировому розчині, тому що у воді він нерозчинний. Тому пасерування прискорює перехід каротину у вітамін А, а також зменшує втрати ароматичних речовин, тому що при цьому виключається перегонка їх з водяними парами;
- форма нарізання продуктів залежить від виду супу і форми основного продукту;
- супи, крім картопляних, круп'яних і з борошніаними виробами, заправляють борошняною пасеровкою. Вона додає супам більш густу консистенцію і, крім того, є стабілізатором вітаміну С, що запобігає його окисненню. Борошно можна пасерувати з жиром чи без нього. Колір борошна не повинен помітно мінятися. Пасероване борошно злегка охолоджують, розводять невеликою кількістю бульйону, потім проціджують;
- лавровий лист і перець додають у суп перед закінченням його варіння. На порцію кладуть 0,05г перцю горошком, 0,02г лаврового листа, 3,5г солі;
- варити заправні супи необхідно при слабкому кипінні. Зварені супи залишають на 10-15 хв. без кипіння, щоб жир сплив і став прозорим;
- при подачі супів в тарілку або супову миску кладуть відповідно до рецептури шматочки м'яса, риби, наливають суп і посипають січеною зеленню петрушки чи кропу. Сметану подають соуснику або кладуть у тарілку із супом.

Головне місце серед заправних супів української національної кухні по праву займає **борщ**. У рейтингу найсмачніших перших страв світу, який склала група CNN Travel, у першій двадцятці на третьому місці – український борщ. Перше та друге місця посіли в'єтнамський фо з яловичини та нігерійський суп банга [6,8].

Борщ є гастрономічним символом України. Нараховується понад 300 рецептів борщу. Перші згадки про цю страву припадають на часи Київської Русі в XIV столітті. У давнину страва називалась «вариво з зіллям», а вже пізніше отримала назву «борщ», оскільки його обов'язковою складовою є буряк, який на старослов'янській мові називався «бърщь» [6].

За старих часів «борщем» називали також юшку з борщовика (рослина сімейства парасолькових з гострим пористим листям, яке багато хто сьогодні вважає бур'яном), але ця юшка була характерна, насамперед, для жителів Росії.

У різних областях України борщі готують по-різному. В кожному з етнографічних районів України свої особливості технології борщів, зумовлені географічними умовами та національними традиціями. Різні варіанти борщів найчастіше носять найменування місцевості, в якій вони з'явилися: борщ київський, полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський та ін.

Смакові відтінки борщу є досить складними та поєднують різні присмаки. Так, для південно-східної частини України – Чернігівщини, Полтавщини і Слобожанщини характерне додавання у борщ цукрового буряку, на Поділлі додають в'ялені сливи-угорки, що надає страві характерного солодкуватого присмаку. Раніше в Україні борщ підкислювали квашеними яблуками, солоними огірками та лісовими кислицями. У західних регіонах додають сік вишень або яблук. Також готують борщ на буряковому квасі, сколотинах, сироватці, на Слобожанщині – на домашньому пиві, на Поділлі вживали грис – квас із запарених висівок. Кожен регіон пишається місцевими особливостями приготування.

В Україні також досить поширені **фестивалі борщу**. Мета проведення фестивалів – це надати можливість не тільки скуштувати борщ і основні його

різновиди, але і дізнатися, який рецепт смакує найбільше, отримати заряд позитивних емоцій, куштуючи унікальну автентичну страву, відчуваючи буття і сучасність в традиції, ставлення до основи національної кухні – борщу, страви, що символізує смак, здоров'я, добробут, домашній затишок, родину, справжні українські традиції [8].

Так, місто Борщів, що на Тернопільщині, у вересні проводить щорічний фестиваль «Борщ'їв» (Борщі та вишиванки: на Тернопільщині в один день проводять два фестивалі, 2021). На Полтавщині у селі Опішня проходить щорічний фестиваль «Борщик у глиняному горщику» (На Полтавщині відбувся фестиваль борщу, 2020). Щорічно кількість борщів, які приготовані за оригінальними рецептами, зростає: так, на фестивалі борщу у 2019 р. фахівці українських страв із різних міст України – Полтавщини, Івано-Франківщини, Черкащини, Львівщини, Житомирщини, Сумщини, Вінниччини, Дніпропетровщини, Херсонщини і Чернігівщини готували 60 різновидів борщу. За словами організатора фестивалю Олени Щербань, на дегустацію борщів із глиняних горщиків завітало близько 10 тисяч відвідувачів. На Черкащині у селі Моринці проводиться щорічний фестиваль Шефест, на якому традиційно готують борщ з карасями, який згадується в творах нашого Кобзаря [8].

Борщі української кухні діляться на гарячі та холодні. І ті, й інші для покращення смакових якостей рекомендується готувати з квасом-сирцем або буряковим.

Борщі гарячі подають у підігрітих до температури 40⁰С глибоких тарілках (240 мм у діаметрі). Борщі холодні - в охолоджених до температури 12⁰С глибоких тарілках. Відпускають борщі зі сметаною, зеленню та подають до них різні гарніри [4].

Асортимент та особливості технології окремих борщів сучасної української кухні наданий у табл. 1.2

Асортимет борщів сучасної української кухні [4-8]

№	Назва	Особливості технології
1	2	3
Борщі гарячі		
1	Борщ зі свіжої капусти	У киплячий бульйон закладають, нашатковану соломкою свіжу капусту. Коли бульйон знову закипить, у нього кладуть тушкований буряк, пасероване коріння і варять близько 30 хв. Наприкінці варіння борщ заправляють борошняною пасеровкою, розведеною бульйоном, спеціями, сіллю, цукром і проварюють ще 5- 10 хв. Подають борщ зі сметаною і січеною зеленню. Окремо можна подати пиріжки, ватрушки, пампушки.
2	Борщ український	Варять м'ясо-кістковий бульйон. Буряк очищають, промивають, нарізають соломкою, солять, збризкують оцтом, перемішують, кладуть у каструлю, додають жир, зібраний під час варіння бульйону, томат-пюре, цукор і тушкують до напівготовності. Очищену картоплю нарізають часточками, кладуть у проціджений бульйон, доводять до кипіння, додають нарізану соломкою або часточками свіжу капусту і варять 10-15 хв. Після цього в каструлю кладуть тушкований буряк, пасеровані коріння і цибулю, солодкий перець, нарізаний соломкою, нарізані свіжі помідори, гіркий і запашний перець, лавровий лист, пасероване на маслі і розведене бульйоном борошно. Дають 5 хв прокипіти, заправляють товченим із зеленню петрушки і часником свинячим салом (шпик), доводять до кипіння і дають настоятися протягом 15-20 хв. Подають борщ зі сметаною і січеною зеленню. Окремо пампушки з часниковою підливкою.
3	Борщ кийвський	Буряковий квас змішують із гарячою водою і в цій суміші варять яловичину до готовності. Бульйон проціджують, а м'ясо нарізають шматочками. Буряк нарізають соломкою і тушкують з дрібно нарубаною баранячою грудинкою і з додаванням процідженого бульйону. Моркву, петрушку, селера та цибулю дрібно нарізають і пасерують на олії з томатом-пюре. Сало товчуть із сирією цибулею та зеленню петрушки. Нарізані кубиками картоплю та соломкою капусту заливають киплячим бульйоном і варять 10 хв. Потім кладуть тушкований буряк та баранину, пасеровані коріння та цибулю з томатом-пюре, нарізані часточками кислі яблука, зварену квасолу, товчене сало, лавровий лист, перець, сіль і варять до готовності. При подачі кладуть м'ясо, сметану та посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.
4	Борщ кийвський з грибами	Додають гриби
5	Борщ львівський	Додають варені сосиски, нарізані скибочками
6	Борщ чернігівський	Додають обчищені кабачки з видаленим насінням, яблука без шкірки і насінневих гнізд, нарізані часточками, попередньо зварену квасолу з відваром

Продовження таблиці 1.2

1	2	3
7	Борщ по-бахмацьки	У киплячий бульйон кладуть попередньо підготовлену квасолу, відварені до напівготовності сухофрукти (замочені), промиті та нарізані та варять 15-20 хв. Потім додають нашатковану капусту, доводять до кипіння і додають нарізану картоплю, варять 10-15 хвилин, кладуть пасеровані овочі, буряк, нашаткований соломкою, тушкований з жиром, томатним пюре, оцтом і варять до готовності. За 5-10 хвилин до закінчення варіння додають сіль, цукор, спеції.
8	Борщ кіровоградський (з грінками)	У киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, після закипання додають нашатковану капусту і варять 10-15 хв. Потім додають тушкований з томатним соком буряк, пасеровану моркву, цибулю, гарбуз, варену квасолу разом з відваром. За 5-10 хв. до закінчення варіння додають кефір, сіль, збите яйце і заправляють салом шпик, перемішаним з товченим часником. Витримують 20 хвилин. Окремо подають запечені з тертим сиром та часником грінки.
9	Борщ полтавський з галушками	Готують на бульйоні з птиці, буряк нарізають ломтиками, капусту шашками, цибулю – сізле, подають з галушками
10	Борщ волинський	Готується на м'ясному бульйоні, без картоплі з додаванням протертих томатів
11	Борщ волинський з грибами	Готується на грибному відварі, без картоплі, томатів з додаванням грибів
12	Борщ з грибами	Додають гриби
13	Борщ літній	Буряки (молоді), моркву миють, нарізують соломкою, а черешки бурячиння – короткими брусочками й варять у воді або бульйоні протягом 10...15 хв. Потім кладуть нарізані часточками картоплю, кабачки, помідори, цибулю, листя бурячиння, сіль і варять до готовності овочів. Наприкінці варіння заправляють спеціями, зеленню петрушки або селери й настоюють протягом 10...15 хв.
14	Борщ з рибою	У киплячий грибний відвар кладуть картоплю, нарізану часточками, після закипання - шатковану капусту і варять 20-25 хвилин. Потім додають варені шатковані гриби, буряк, тушкований з жиром, томатним пюре і квасом або лимонною кислотою, пасеровану цибулю і петрушку, сіль, спеції і варять 5-7 хвилин. У готовий борщ кладуть смажену основним способом рибу та доводять до кипіння.
15	Борщ дніпровський	У киплячий рибний бульйон кладуть нашатковану капусту, солодкий перець і варять до напівготовності. Потім додають картоплю, нарізану часточками і обсмажену на маслі, варену квасолу з відваром, буряк, тушкований з томатом-пюре і лимонною кислотою, пасеровану цибулю і моркву, рибні консерви, пасероване і розведене бульйоном борошно, солять, заправляють.
16	Борщ з грибними вушками	Готують на грибному відварі, подають з вушками з грибним фаршем
17	Борщ з м'ясними вушками	Готують на м'ясному бульйоні, подають з вушками з м'ясним фаршем

Продовження таблиці 1.2

1	2	3
18	Борщ гетьманський	Готується зі свинними реберцями, баклажанами та квасоллю
19	Борщ з печеним буряком	Готується з попередньо запеченим буряком
20	Борщ з квасоллю	Додають квасоллю з відваром
21	Борщ на квасі	Підготовлене м'ясо та сало-шпик заливають порівну хлібним квасом та водою і варять бульйон з додаванням пасерованих, дрібно нарізаних моркви та петрушки. Після півторагодинного варіння бульйону його проціджують в окрему каструлю, додають дрібно нарізані капусту та буряк, а також окремо зварену перлову крупу і варять до готовності. Один сирий буряк труть на тертці, обливають невеликою кількістю бульйону, проціджують і отриману бурякову фарбу вливають у каструлю. При подачі на стіл у тарілку з борщем кладуть м'ясо та сало-шпик, нарізані невеликими шматочками.
22	Борщ з квашеною капустою	Квашену капусту промивають холодною водою (якщо вона надмірно кисла) і тушкують із додаванням вершкового масла чи жиру. Очищені моркву, петрушку і цибулю дрібно нарізають і пасерують на олії з томатом-пюре. Очищений буряк нарізають соломкою і тушкують з додаванням бульйону, оцту, томату-пюре та цукру. У бульйон з кісток кладуть картоплю, нарізану часточками, варять 10-15 хв, додають тушковану капусту, буряк, пасеровані коріння і цибулю, на смак сіль, перець, лавровий лист, дають закипіти і відставляють. При подачі кладуть сметану, зелень кропу або петрушки.
23	Борщ з потрохами	За рецептурою доаються потрохи
24	Борщ з квашеними яблуками	Додаються квашені яблука
25	Борщ з грибами та чорносливом	У киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, додають капусту, нарізану соломкою, і варять 10—15 хв. Потім кладуть тушковані буряки з томатом пюре і буряковим квасом або лимонною кислотою, пасеровані цибулю і коріння, варені нашатковані гриби, зварений чорнослив з додаванням цукру, разом з відваром. Варять 5-7 хв., заправляють спеціями.
26	Борщ з баклажанами	Варять кістковий бульйон, кладуть у нього нарізану соломкою капусту, дають закипіти, додають очищені, нарізані часточками картопля, баклажани і варять 10-15 хв. Буряк очищають, нарізають соломкою, тушкують з додаванням вершкового масла, томату-пюре та бурякового квасу, кладуть у каструлю одночасно з нарізаним соломкою солодким (болгарським) перцем, свіжими, нарізаними часточками помідорами, пасерованими на олії цибулею, морквою. Варять 5-7 хв і заправляють сіллю, цукром, перцем і лавровим листом. При подачі кладуть сметану та рубану зелень (петрушку, кріп).

Закінчення таблиці 1.2.

1	2	3
27	Борщ зелений український	Підготовлений щавель припускають у власному соці, а шпинат у невеликій кількості води. У киплячий бульйон зі свинини закладають картоплю, нарізану часточками, і варять до напівготовності. Потім додають тушкований буряк, щавель і шпинат, пасеровані овочі, борошняну пасеровку, сіль, спеції. Подають з відварним яйцем, сметаною і зеленню
Борщі холодні		
28	Борщ криворізький холодний	У киплячу воду кладуть нарізану соломкою капусту, доводять до кипіння, додають нарізану часточками картопля і варять 10 - 15 хв. Після цього в борщ кладуть варену квасоллю з відваром, нарізаний соломкою солодкий (болгарський) перець, очищений і нарізаний соломкою буряки, тушковані з томатом-пюре, оцтом і рослинним маслом, пасеровані моркву, петрушку, цибулю з борошном, варять 7-10 хв. Борщ заправляють сіллю, цукром, перцем, дають прокипіти та охолоджують. При подачі на стіл у тарілку з борщем кладуть сметану та посипають дрібно нарізаною зеленню.
29	Борщ селянський холодний	Печений буряк очищають від шкірки, нарізують соломкою, збризкують оцтом, дають постояти 2-3 години і варять до готовності. Очищену картоплю нарізають кубиками і варять до готовності. Сушені яблука, сливи та вишні перебирають, миють і варять до готовності в окремому посуді. Відвари з картоплі та сухофруктів охолоджують, зливають в один посуд, додають варені фрукти та картоплю, підготовлений зварений буряк, нарізані свіжі огірки, варені нарізані яйця і заправляють сіллю та цукром. При подачі на стіл у тарілку з борщем кладуть сметану, нарізану зелену цибулю та зелень кропу.
30	Борщ холодний з квасоллю	Додають квасоллю
31	Борщ холодний з печеним буряком	Готується з попередньо запеченим буряком
32	Борщ холодний із щавелем	Готується з щавелем
33	Борщ холодний із молодого буряка	Промитий і очищений молодий буряк варять до готовності, виймають із посуду та нарізають соломкою. У киплячий буряковий відвар кладуть нарізані стебла буряка, трохи нарізаного листя і варять до готовності. Потім додають підготовлені буряки, охолоджують, заливають хлібним квасом, додають очищені і розрізані на часточки свіжі огірки, дрібно нарізану зелену цибулю, зелень кропу і петрушки. При подачі на стіл у тарілку з охолодженим борщем кладуть круті яйця і сметану, що розрізають на частини.
34	Борщ холодний з яблуками	У буряковий квас кладуть очищені (без насіння) та нарізані часточками яблука, очищені та нарізані свіжі огірки, дрібно нарізані зелену цибулю та кріп, збиту сметану та заправляють сіллю. До борщу подають відварену картоплю.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології заправних супів

Для борщів української кухні характерний складний набір компонентів. Кількість продуктів, що входять до рецептури борщу, доходить до двадцяти, а часом і перевершує цю цифру.

Обов'язковими складовими частинами борщу є буряк і томатне пюре. Борщі готують на кістковому, м'ясному, грибному бульйоні, бульйоні з птиці (гуски, качки) і вегетаріанські — на воді або овочевих відварах. До складу борщів також входять морква, цибуля, петрушка і зелень. Залежно від виду борщу в нього додають капусту (свіжу або квашену), картоплю, перець солодкий, квасолю, чорнослив, гриби, галушки та ін. [4-6].

Нижче наведена характеристика сировини, що входить до складу борщів, її харчова та біологічна цінність.

Буряк містить значну кількість зольних лужних елементів, і тому борщі - важливе джерело лужних мінеральних солей у нашому раціоні. Колір буряка обумовлений наявністю барвних речовин - антоціанів. Вони відносяться до групи глюкозидів і при гідролізі розпадаються на цукор і аглюкон-антоціанідін, внаслідок чого при варінні зникає гіркуватий присмак, характерний для сирого буряка.

Основний антоціан буряка - пурпурний пігмент бетанін; крім цього, у ньому знаходиться жовтий пігмент. У кислому середовищі пурпурний пігмент, завжди більш інтенсивно пофарбований. Цим і обумовлене застосування оцту при тушкуванні буряка. Антоціани буряка при зіткненні з залізом дають темно-офарблені продукти. Тому при тушкуванні в чавунному посуді буряк темніє.

У кулінарії використовують столові буряки, коренеплоди яких відрізняються червоною м'якоттю з різними відтінками, що залежать від вмісту антоціану бетаніну. Столові буряки в порівнянні з іншими коренеплодами мають більш високу харчову цінність. Вони містять багато цукрів (9% сахарози), мінеральних речовин у вигляді солей калію, кальцію, магнію, фосфору, заліза та кобальту. У буряках є вітаміни С, В1, В2, РР, Р та фолієва кислота.

Буряк має також лікувальні властивості: покращує роботу кишковика, попереджає атеросклероз і регулює обмін речовин в організмі.

Кращі кулінарні властивості має буряк з темнозбарвленою м'якоттю і невеликою кількістю білих кілець на розрізі, плоскоокруглої форми та середніх розмірів. Найкращі господарсько-ботанічні сорти буряків: Бордо, Єгипетська плоска, Незрівнянна. Для збереження природного фарбування буряків при тепловій обробці його варять цілком у підкисленій воді. У їжу використовують також листя молодого буряка, що містить значну кількість вітаміну С.

Використовують кілька способів підготовки буряка для борщу тушкування, пасерування, варіння та підпікання [4].

Перший спосіб. Буряк обчищають, миють, шаткують соломкою, додають бульйон, оцет, цукор, іноді жир, томат-пюре і тушкують у закритому посуді від 20-30 хв. (молодий буряк) до 1-1,5 години (старий буряк). Темно-офарблений буряк добре зберігає колір при тепловій обробці і тому її можна тушувати без оцту тільки з пасерованим томатом.

Другий спосіб. Буряк варять цілком неочищеним. Потім очищають, нарізають, з'єднують з пасерованими овочами, томатом і тушкують.

Третій спосіб. Буряк підпікають у неочищеному виді, очищають, нарізають і пасерують разом з овочами і пюре.

Основний вид **жиру**, який використовують для борщів, - свиняче сало. Його товчуть або розтирають у ступці із часником, цибулею й зеленню петрушки до утворення однорідної маси й заправляють нею борщ за 2...3 хв до готовності.

Заправка (назва заправні супи) – це пасероване цибуля, морква, біле коріння. У розігрітий жир додають нарізану цибулю, через 1-2 хв моркву, біле коріння – 3-5 хв на повільному вогні без зміни кольору [4-6].

Морква. Один із найцінніших коренеплодів, містить багато легкозасвоюваних цукрів, а також провітаміну А - каротину та мінеральних речовин (солей натрію, калію, заліза та ін.). Каротин моркви в організмі людини

перетворюються на вітамін А. Найкраще він засвоюється після теплової обробки моркви з жиром.

Біле коріння. Відносять петрушку, пастернак, селеру. Відмінною особливістю їхнього хімічного складу є підвищений вміст ефірних олій. У білих коріннях міститься також вітамін С (20-35 мг%), цукор (6,5-9,4%).

Петрушка буває кореневою та листовою. Коріння і листя петрушки багаті на ефірні масла і тому мають пряний аромат. Пасеровані коріння петрушки використовують для приготування заправних супів та соусів. Листям петрушки прикрашають страви. Рубленою зеленню посипають страви під час подачі.

Харчова цінність **капустяних овочів** визначається вмістом у них (в %): цукрів - 4-4,5, білків - 1,8-2,8 (у брюссельській капусті - 4,8), мінеральних речовин (калію, натрію, кальцію, фосфору), магнію, заліза та ін) - 1.

До складу білків капусти входить сірка, яка зумовлює запах сірководню при тепловій обробці капустяних овочів. Вони є джерелами вітамінів В₁ В₂, РР, С, Е, фолієвої кислоти, що знижує кількість холестерину в організмі, холіну, що має антисклеротичну дію. У білокачанній капусті виявлено вітамін U, що використовується при лікуванні виразкових хвороб шлунка.

Білокачанна капуста є найбільш поширеною з усіх капустяних овочів. Це холодостійка та високоврожайна культура. Білокачанна капуста містить (в %, не менше): білків – 2,5, цукрів – 5, мінеральних речовин – 0,8, вітаміну С – до 70 мг%. Різні господарсько-ботанічні сорти білокачанної капусти відрізняються термінами дозрівання, формою, розміром, довжиною кочериги, що входить до качан. Кулінарні властивості білокачанної капусти визначаються щільністю качана та довжиною внутрішньої кочериги. Щільні качани мають соковите біле листя. У пухких качанах більше позеленілого листя, що містить багато клітковини, мало цукрів та інших поживних речовин.

Цибулеві овочі містять (у %, трохи більше): цукру — 9, білків — 3, мінеральних речовин — 1,2, вітаміни 3, В₁ В₂. Наявність ефірних олій та глікозидів надають цибульним овочам гострі смак та аромат, викликаючи апетит

та сприяючи кращому засвоєнню їжі. Вони містяться також і фітонциди, що мають бактерицидні властивості.

До цибулинних овочів відносять цибулю ріпчасту, зелену, цибулю-порей, цибулю-батун, часник.

Салатно-шпинатні овочі. Салат, шпинат, шавель є ранніми овочами. У їжу використовують ніжне, соковите листя, багате азотистими та мінеральними речовинами (залізо, фосфор, йод, кальцій). Салатно-шпинатні овочі є джерелами вітамінів С, Р, К, групи В, каротину.

До томатних овочів належать томати, баклажани, стручковий перець.

Томати. Висока харчова цінність їх обумовлена вмістом цукрів (4,2%), мінеральних речовин (0,7%) та органічних кислот (0,5%). З мінеральних речовин до складу томатів входять солі калію, натрію, магнію, фосфору, заліза, які відіграють важливу роль у підтримці кислотно-лужної рівноваги в організмі. У томатах містяться вітаміни С, РР, групи, каротин.

Забарвлення томатів залежить від вмісту каротиноїдів. У червоних томатах переважає лікопін, у жовтих – каротин та ксантофіл.

Зі столових сортів помідорів готують салати, перші та другі страви; консервні сорти помідорів, що використовуються для одержання томату-пюре, томату-пасти, томатного соку, повинні містити багато сухих речовин. Розповсюджені сорти: Маяк, Донецький, Краснодарець, Сливовідний 59, Будьонівка, Переможець, Ранок та ін.

Баклажани. Плоди виростають на півдні та в деяких центральних областях країни. Баклажани містять (в %): цукрів (з переважанням глюкози) - 4,6, мінеральних речовин - 0,5, пектину - 0,5-0,7, азотистих речовин - близько 1, вітаміни С (5 мг %), В1 В2, каротин, РР (0,6 мг%). Гіркий смак обумовлений вмістом глікоалкалоїду, кількість якого при перезріванні плодів зростає. У їжу використовують лише недозрілі плоди з недорозвиненим насінням та ніжною м'якоттю.

Стручковий перець. Розрізняють солодкий та гіркий перець. У гіркому перці міститься 4,5-8% цукру, до 400 мг% вітаміну С. Гострий смак його обумовлений наявністю алкалоїду капсаїцину (до 1%).

У гіркого перцю використовують лише зрілі плоди червоного кольору. У свіжому і сушеному вигляді перець додають як приправу до супів, соусів та інших страв.

У солодкому перці міститься 4% цукру, 25 мг% фосфору, вітаміну С від 150 до 250 мг%. Плоди цього перцю використовують для фаршування, приготування салатів, заправки супів.

Квасоля. Сорти овочевої незрілої квасолі, як і гороху, ділять на цукрові та луцильні. У кулінарії найбільше цінуються цукрові сорти квасолі. Ніжні, недозрілі, без грубих ниток та пергаментної плівки стручки-лопатки разом із насінням використовують для приготування перших страв та гарнірів. Поширені сорти: Триумф цукровий, Кущова, Білозерна.

Луцильні сорти квасолі використовують для отримання зрілого насіння, тому що на внутрішній стороні боби мають грубу пергаментну плівку.

Гриби - нижчі спорові рослини, позбавлені хлорофілу. Вони не здатні синтезувати органічні речовини та харчуються готовими органічними з'єднаннями рослин. Гриби містять (в %): азотисті речовини - 1,5-7, вуглеводи - 0,2-1,0, жири 0,1-0,9, мінеральні речовини - 0,1 -1,0, клітковину (фунгін) -0,7-3,5. Засвоюваність та енергетична цінність грибів невисокі. Цінують їх за високий вміст екстрактивних та ароматичних речовин, що надають їм гарні смакові властивості та сприяють також засвоєнню їжі. Найбільш цінні у поживному відношенні молоді гриби.

Квашена капуста. Для квашення використовують тільки білокачанну капусту середніх та пізніх термінів дозрівання.

За способом приготування квашену капусту ділять на такі види: шатковану, рубану, цільнокочанну, качанну з рубаною або шаткованою. Перед квашенням капусту зачищають від зеленого, забрудненого і пошкодженого листя. Очищену капусту шаткують або рубують. Для поліпшення смаку до неї додають нарізані

моркву, яблука, журавлину, брусницю, кмин, лавровий лист. Подрібнену сировину завантажують у дошки, щільно утрамбовуючи і пересипаючи пошарово сіллю (2-2,5%). Для поліпшення якості квашеної капусти та прискорення процесу квашення додають закваску чистих культур молочнокислих бактерій. Утрамбовану капусту накривають капустяним листям, марлею або полотном, а потім кришкою з механічним гнітом. Процес бродіння триває 7-12 днів за нормальної температури 16-18°C. У готовій квашеній капусті має бути не менше 0,7 % молочної кислоти.

В Україні кожен регіон має свій власний стиль та особливості приготування борщу. Усі рецепти мають різні назви, що дозволяє відрізнити їх один від одного.

На наш погляд, базовою рецептурою борщу є рецептура «Борщу зі свіжої капусти»: *У киплячий бульйон або воду закладають, нашатковану соломкою свіжу капусту і варять 10-15 хвилин.. Потім додають тушкований буряк, пасероване коріння і варять до готовності. За 5-10 хвилин до кінця варки додають сіль, цукор, спеції. Борщ можна заправити борошняною пасеровкою, розведеною бульйоном або водою (10 г борошна на 1000 г борщу [4].*

У табл. 1.3 -1.4 надано аналіз рецептурного складу та технології «Борщу зі свіжої капусти» вегетаріанського, визначено вимоги до сировини, співвідношення основних компонентів; способи обробки тощо.

Аналіз технології базової страви здійснено по окремим етапам технологічного процесу – приймання сировини, механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів, теплова обробка напівфабрикатів, реалізація. Також висвітлено основні фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами харчового продукту.

Аналіз базової рецептури страви «Борщ»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Буряк	коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не тріснуті, не зів'ялі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками	13,0	Перебирають, промивають, очищують, нарізають тонкою соломкою
Капуста свіжа	качани свіжі, цілі, здорові, чисті, повністю сформовані, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками	10,0	Перебирають, видаляють зав'язь листя, промивають, видаляють кочерижку, шинкують
Морква свіжа	коренеплоди свіжі, чисті, незів'ялі, без механічних пошкоджень	3,0	Перебирають, промивають, очищують, нарізають тонкою соломкою
Петрушка корінь	Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, здорові, непотворні, листя обрізане врівень з голівкою коренеплоду	0,9	Перебирають, промивають, очищують, нарізають тонкою соломкою
Цибуля ріпчаста	цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеним верхнім лушпинням	3,0	Сортують, відрізають денце і зав'язь, обчищають сухі лусочки і промивають у холодній воді. Нарізають соломкою
Томатне пюре	відповідає даному виду продукту, без сторонніх присмаків та запахів	2,5	
Олія рафінована	золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти	1,5	
Цукор білий	відповідає даному виду сировини, без сторонніх присмаків та запахів, консистенція сипуча, суха, без грудочок, сміття й домішок	0,8	
Оцет 3 %	Прозора рідина без каламтності, смак кислий, характерний для оцту, без стороннього присмаку, колір – від безбарвного до слабо-жовтого відтінку	1,3	
Вода		64,0	
Всього		100	

Аналіз технологічного процесу виробництва страви «Борщ»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
1	2	3	4
Підготовка капусти свіжої			
перебирання	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів, зів'ялого листа	-	-
мийка	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60\text{с}$	Часткове видалення водорозчинних речовин
шаткування	Виробництво напівфабрикату певної форми (соломка)	-	Порушення цілісності структури клітинних стінок
варіння	Доведення до стану кулінарної готовності	$t = 96 \dots 98^{\circ}\text{C}$ $\tau = 20 \dots 30\text{хв.}$	Білки протоплазми, ядра і клітинного соку згортаються і утворюють пластівці на поверхні відвару, дифузія розчинних речовин у навколишнє середовище, вологоперенесення, протопектин переходить у пектин, водорозчинні вітаміни переходять у відвар, флавоноїди гідролізуються, утворюється меркаптани, дисульфід.
Підготовка буряка			
Мийка, очищення	Зниження мікробного обсіменіння, видалення неїстівної частини		Часткове видалення водорозчинних речовин, порушення цілісності структури
нарізання соломкою	Надання певної форми напівфабрикату		Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин, окислення полі фенольних сполук
обсмаження	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин, посилення смако-ароматичних властивостей	$t = 140 \dots 150^{\circ}\text{C}$ $\tau = 8 \dots 10\text{хв}$	Вологопереніс, часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, дифузія жиророзчинних речовин у жир, меланоїдиноутворення, карамелізація цукру, інактивація ферментів, знищення мікрофлори, випаровування вологи

Продовження таблиці 1.4.

1	2	3	4
тушкування	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин, посилення смако-ароматичних властивостей	$t = 98 \dots 100^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 40 \text{ хв}$	Білки протоплазми, ядра і клітинного соку згортаються і утворюють пластівці на поверхні відвару, дифузія розчинних речовин у навколишнє середовище, вологоперенесення, протопектин переходить у пектин, часткове окиснення вітаміну С. Для запобігання руйнування бетаніну додають оцет
варіння	Доведення до стану кулінарної готовності	$t = 96 \dots 98^{\circ}\text{C}$ $\tau = 20 \dots 30 \text{ хв.}$	Денатурація білків, дифузія розчинних речовин у навколишнє середовище, вологоперенесення, протопектин переходить у пектин
Підготовка овочів (морква, цибуля ріпчаста, петрушка корінь) для пасерування			
сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	-	-
мийка	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
нарізання соломкою	Надання певної форми напівфабрикату	-	Порушення цілісності структури, втрати водорозчинних речовин, окислення полі фенольних сполук
пасерування	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин, посилення смако-ароматичних властивостей	$t = 110 \dots 120^{\circ}\text{C}$ $\tau = 8 \dots 10 \text{ хв}$	Розм'якшення рослинної тканини за рахунок руйнування серединних пластинок, часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, дифузія жиророзчинних речовин у жир, надання йому помаранчевого кольору (каротин), інактивація ферментів, знищення мікрофлори, випаровування вологи
варіння	Доведення до стану кулінарної готовності	$t = 96 \dots 98^{\circ}\text{C}$ $\tau = 20 \dots 30 \text{ хв.}$	Білки протоплазми, ядра і клітинного соку згортаються і утворюють пластівці на поверхні відвару, дифузія розчинних речовин у навколишнє середовище, вологоперенесення, протопектин переходить у пектин

Закінчення таблиці 1.4.

Томат-пюре	тушкування	$t = 98 \dots 100^{\circ}\text{C}$	Протопектин переходить у пектин, є лікопін розчиняється у жирі, надає йому помаранчевий колір, дифузія розчинних речовин у навколишнє середовище,
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 75 \dots 80^{\circ}\text{C}$	Часткова втрата вологи при остиганні

Вимоги до якості борщів

Капуста має бути нарізана соломкою або квадратиками (шашками) для борщів флотського та полтавського, або шаткована, інші овочі нарізані відповідно до форми нарізування капусти — скибочками або соломкою. Овочі м'які, зберігають форму нарізування. Колір — малиново-червоний, смак — кисло-солодкий, запах залежить від набору продуктів, які входять до складу борщу, без присмаку сирого борошна. Сметану і зелень не розмішують. Строк зберігання борщів — не більше 2 год. Збільшення строку реалізації призводить до погіршення смаку і зовнішнього вигляду, зниження вітамінної активності [4].

1.3. Інновації в технології виробництва супів

З розвитком ресторанного господарства, з урахуванням попиту сучасного споживача, змінюються технології приготування супів, їхній асортимент, способи подачі та ін. Однією з інноваційних технологій на ринку продукції ресторанного господарства України вважається китайська технологія приготування супів. Помітивши, що багатокомпонентний суп швидше піддається псуванню, часто через непередбаченість взаємодії компонентів, китайські кухарі абсолютно відмовилися від одночасного варіння в супах різних компонентів [8,10]. Вони готують лише бульони (м'ясні, рибні та овочеві), в які кожен споживач вже на столі, під час споживання їжі, може закладати попередньо приготовані різноманітні відварні або сирі компоненти і скласти будь-який оригінальний суп вже з готових елементів, без їх одночасного і спільного нагрівання. При приготуванні самих бульйонів китайські кухарі використовують велику кількість таких компонентів, як цибуля, селера, імбир, щоб посилити

смаковий акцент. Тому інші компоненти на столі закладаються в нейтральному смаковому вигляді, вареними, а приправи, прянощі, ароматичні добавки також вносяться самим споживачем в процесі споживання їжі. Така система, забезпечуючи високий рівень кулінарного виконання супів, вимагає, від кожного споживача високої особистої кулінарної культури і знань.

Інноваційні способи очищення бульйонів. Однією з відомих розробок в даному напрямі є апарат Анхеля Леона, одного з найбільших відомих іспанських кухарів сучасності [8]. Він, спільно з Департаментом харчових технологій Університету Кадіса, розробив унікальний прилад для роботи з бульйонами. Цей винахід було названо Ферраном Адрія «ною ерою» у приготуванні супів. Апарат під назвою Carimax подібний до кавової машини. В завантажувальний резервуар наливається м'ясний або рибний бульйон. У фільтр вставляється спеціальна таблетка, яка зроблена з діатомових водоростей часів палеоліту. Ця таблетка при пропусканні через неї бульйону будь-якої температури дозволяє видалити до 94 % жиру. Одна таблетка дозволяє очистити до 25 літрів бульйону. Крім того, смак бульйону залишається абсолютно незмінним, тобто таблетка хімічно інертна.

Сучасні способи подачі супів. Дуже оригінально виглядає суп, поданий в ємкості з хліба. Існує декілька способів приготування «хлібного» посуду для подачі супів. Перший з них (традиційний) передбачає використання булочок або маленьких буханок вже готового хліба. В них відрізають верхушку, витягують м'якушку та підсушують в духовці декілька хвилин. Готові хлібні форми використовують для подачі супу. Другий спосіб передбачає випікання хлібної форми з дріжджового тіста безопарним способом. Дана технологія складається з наступних етапів: замішування тіста, ростоювання тіста (30...40 хв.), формування виробів (здійснюють за допомогою спеціальних металевих або керамічних форм, які зовні змащують олією та обліплюють тонким шаром тіста), випікання (при температурі 200°C 20...25 хв), охолодження [12].

Останнім часом в сегменті виробництва вищезазначеної продукції запроваджено низку новацій, спрямованих на раціональне використання сировини, створення продуктів зі зниженою калорійністю, збагачених на функціональні інгредієнти. Незважаючи на велику кількість наукових досліджень, роботи в даному напрямку постійно продовжуються й, з одного боку, лежать в площині використання харчових добавок та їх сумішей, а, з іншого, - передбачають залучення до технологічного циклу нової сировини, яка є природним джерелом есенціальних речовин та має широкий спектр технологічних властивостей.

Так, науковцями Черкаського державного технологічного університету розроблено інноваційну технологію приготування борщу «Холодноярського», яка відрізняється від традиційного «Борщу українського» тим, що додатково до переліку традиційних інгредієнтів введено кабачки, чорнобривці (рильця) та чебрець [8].

Отримано патент на корисну модель № 147121 «Спосіб приготування борщу «Холодноярського»». В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу приготування борщу шляхом попереднього обсмажування продуктів у казані з наступним варінням до повної готовності страви.

Борщ, приготовлений за вказаною технологією, має підвищений склад мікроелементів та амінокислот. Ця задача реалізується за рахунок додавання у борщ квітів чорнобривців (імеретинського шафрану) та поєднання трьох видів м'яса, а саме свинини, телятини та курятини [8].

На сьогодні у світі культурні цінності є основною рушійною силою економіки країн. Тому будь-які речі, що пов'язані з національною культурою, повинні фіксуватися. Це може мати значний економічний ефект [8,12].

Як повідомляє Міністерство культури та інформаційної політики України, згодом приготування борщу може увійти до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини. За заявою міністерства, «це важливий крок в рамках підготовки номінації культури приготування борщу до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства

UNESCO» (Культура приготування борщу увійде до Нацпереліку елементів нематеріальної культурної спадщини. 2020) [8, 12].

Впровадження інновацій в технології традиційних страв надає можливості розширення їх асортименту та підвищення харчової та біологічної цінності.

1.4. Розробка проекту технології виробництва харчової продукції

На підставі узагальнених даних, отриманих із літературних джерел, лабораторних відпрацювань розроблена рецептура та технологія борщу полтавського з галушками. У додадку А надано технологічну картку на розроблену страву.

Технологічну схему виробництва борщу полтавського з галушками наведено у додатку Б.

Карта технологічного процесу виробництва наведена у табл.. 1.5.

Таблиця 1.5.

Карта технологічного процесу виробництва страви «Борщ полтавський з галушками»

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
1	2	3	4
Підготовка картоплі			
мийка	t= 18...20°C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення		Видалення неїстівної частини	Стіл виробничий, ножі, дошки
нарізання кубиками		Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, ножі, дошки, ємності для нарізаних продуктів
варіння	t= 96...98°C τ=20...30 хв.	Доведення до стану кулінарної готовності	Плита електрична, казан
Підготовка капусти свіжої			
перебирання		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів, зів'ялого листа	Стіл виробничий
мийка	t= 18...20°C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
шаткування	-	Виробництво напівфабрикату певної форми (соломка)	Стіл виробничий, ножі, дошки ємності для нарізаних продуктів
варіння	t= 96...98°C τ=20...30 хв.	Доведення до стану кулінарної готовності	Плита електрична, казан

Закінчення таблиці 1.5.

1	2	3	4
Підготовка буряка			
мийка, очищення		Зниження мікробного обсіменіння, видалення неїстівної частини	Ванна мийна, стіл виробничий, ножі, дошки
нарізання соломкою		Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, ножі, дошки, ємності для нарізаних продуктів
обсмаження	t= 140...150 ⁰ C τ=8...10хв	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин, посилення смако-ароматичних властивостей	Пательня
тушкування	t= 98...100 ⁰ C τ=30...40хв	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин, посилення смако-ароматичних властивостей	Сотейник, плита електрична
варіння	t= 96...98 ⁰ C τ=20...30 хв.	Доведення до стану кулінарної готовності	Плита електрична, казан
Підготовка овочів (морква, цибуля ріпчаста, петрушка корінь) для пасерування			
сортування		Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Стіл виробничий
мийка	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення	-	Видалення неїстівної частини	Стіл виробничий, ножі, дошки
нарізання соломкою	-	Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, ножі, дошки, ємності для нарізаних продуктів
пасерування	t= 110...120 ⁰ C τ=8...10хв	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин, посилення смако-ароматичних властивостей	Плита електрична, сковорода
варіння	t= 96...98 ⁰ C τ=20...30 хв.	Доведення до стану кулінарної готовності	Плита електрична, казан
Томат-пюре	t= 98...100 ⁰ C	Тушкування	Сотейник, плита електрична
Приготування галушок		Готові відварені галушки	ємність для замішування тіста, казан, плита електрична
Готовий борщ заправляють перед подачею шпиком, розтертим із цибулею. При відпусці в , посипають зеленню			
Порціонування та оформлення страви	t= 75...80 ⁰ C	Підготовка до реалізації	Розливна ложка для порціонування, тарілка столова глибока обідня

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ЗАПРАВНИХ СУШВ В УМОВАХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Концептуальне меню закладу

Враховуючи маркетингові дослідження ринку локаворських закладів ресторанного господарства м. Києва пропонуємо до будівництва у Дніпровському районі міста новий локаворський ресторан української національної кухні на 100 місць.

Для відображення специфіки закладу запропоновано назву ресторану – «Черемош». Неймінг ресторану «Черемош» спрямований на формування серед потенційних споживачів образного уявлення про культурний побут та імідж закладу з українською національною кухнею.

Черемош – священна ріка гуцулів, що з'єднує їхній край зі всією Україною, а далі – зі світом. Адже його води впадають у Чорне море. Черемош манить таємничою карпатською красою, прохолодою бистрих вод, рідкісною вродою прибережних лісів та просто духом гір, які то ховаються під течією, то виринають з вод, аби погріти гігантські хребти своїх кам'яних тіл.

Отже, неймінг «Черемош» спрямований на створення позитивних асоціацій у споживачів, пов'язаних з українською кухнею, особливо карпатського регіону, невимушеною домашньою атмосферою, яку створюватиме інтер'єр ресторану в гуцульському стилі та професіоналізм обслуговуючого персоналу.

Фірмовий салоган закладу – «Ресторан «Черемош» – українська гостинність».

В проєктованому локаворському ресторані української національної кухні «Черемош» дизайн інтер'єру торговельної зали розроблений в концепції city folk – поєднання інтер'єрних рішень з традиційними уявленнями про український стиль. Одним із центральних елементів інтер'єру торговельної зали ресторану є Петриківський розпис. Також в інтер'єрі ресторану української кухні використовуються м'які, дерев'яні меблі, барна зона обв'язана тином із синьою підсвіткою.

Посуд для подавання страв та напоїв у локаворському ресторані «Черемош» передбачається використовувати виключно глиняний.

Форма для обслуговуючого персоналу буде включати традиційні українські вишиванки та червоний фартушок. Обслуговуючий персонал ресторану володітиме окрім української мови – англійською, що дозволить без будь-яких перешкод обслуговувати туристів, які приїхали до столиці.

Локаворський ресторан української національної кухні позиціонуватиме себе, як міський демократичний ресторан для ділового, сімейного відпочинку, для чого передбачається спроектувати окрему дитячу кімнату та VIP-зал для проведення ділових зустрічей.

Обслуговування споживачів у проєктованому закладі відбуватиметься з частковим обслуговуванням офіціантів, за меню вільного вибору з наступним розрахунком. Розрахунок в ресторані може бути, як готівкою так і безготівковим способом.

Окрім основних послуг щодо обслуговування споживачів в закладі передбачено ряд додаткових послуг: організація ділових зустрічей, дитячих свят, днів народжень, послуги офіціанта та кухаря (з обслуговуванням до дому), он-лайн бронювання, виклик таксі, безкоштовне паркування автомобілів гостей закладу, караоке, послуги фотографа, проектор для проведення презентацій.

Замовляючи організацію днів народжень, ділових зустрічей, дитячих свят, гості отримуватимуть знижку у розмірі 15%. Із замовленням страв на виніс, знижка становитиме 20%, що дасть можливість привабити більшу кількість гостей.

На першому етапі створення концептуального та розрахункового меню ресторану необхідно визначити добову динаміку завантаженості зали закладу, що проєктується [9], прогнозовану кількість реалізованої продукції.

Результати розрахунків зведено у табл. 2.1 – 2.2.

Таблиця 2.1

**Прогнозована динаміка завантаженості локаваторського ресторану
української кухні «Черемош» на 100 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Коефіцієнт завантаження зали (частка від одиниці)	Кількість споживачів, осіб
12-13	40	1,5	0,1	15
13-14	40	1,5	0,4	60
14-15	40	1,5	0,5	75
15-16	40	1,5	0,3	45
16-17	40	1,5	0,2	30
17-18	150	0,4	0,3	12
18-19	150	0,4	0,4	16
19-20	150	0,4	0,7	28
20-21	150	0,4	0,8	32
21-22	150	0,4	0,8	32
22-23	150	0,4	0,4	16
23-24	150	0,4	0,3	12
Всього споживачів за день				373
Денна оборотність разів				3,73

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами страв в локаваторському ресторані «Черемош» на 100 місць здійснено шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування і прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи торговельної зали локаваторського ресторану [9].

Результати загальної кількості страв кожної групи страв в локаваторському ресторані «Черемош» на 100 місць наведено у таблиці 2.2.

Виробничу програму (табл. 2.3) локаваторського ресторану «Черемош» на 100 місць розраховано на основі даних таблиці 2.2.

Таблиця 2.2.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви та напої	0,2	75
Холодні страви та закуски	1,2	448
Гарячі закуски	0,4	150
Супи	0,18	67
Основні гарячі страви	0,9	336
Борошняні кулінарні вироби	0,3	112
Соуси	0,3	112
Солодкі страви	0,4	150
Гарячі напої	0,5	187
Напої власного виробництва	0,2	75
Разом		1712
Охолоджувальні напої та соки	0,2 л	75
Вино-горілчані напої	0,05 л	18,7
Пиво, л	0,3 л	112
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби, кг	0,05 кг	18,7

Таблиця 2.3

Виробнича програма локаворського ресторану української кухні «Черемош» на 100 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Фірмові страви та напої		75
Салат з буряком, чорносливом, йогуртом та заправкою із хрону	160	15
Філе судака із печі із смаженим кав'яром, пюре цвітної капусти та соком качана	230	15
Деструктурований свинний живіт із картопляним пюре та моченими яблуками	200	14
Кролячі стегенця з фаршированими макаронами та майонезом з буряка	160/100/30	15
Гарбузовий суп з шовдарем, вершковим мусом та карамелізованим насінням	300	8
Мус з печеного яблука з халвою та медовою карамеллю	110	8
Холодні закуски		448
Кав'яр сет (кав'яр оселедця, шуки та осетра. Подається картопляними млинцями, цибулевим епонжем та пампушками)	120	38
Азовська хамса з хрусткими крихтами, свіжим огірком, печеною цибулею та підкопченими томатами	150	30

Продовження таблиці 2.3

1	2	3
Філе оселедця з цибулевою губкою, свіжим огірком, маринованою кримською цибулею та соусом із соняшникової олії	160	50
Паштет із печінки цесарки та фазану із ніжним мусом з моркви, топленої в спеціях: кориці, ванілі, кардамоні	180	35
Холодець із зайця та фазану з хрінном	180	35
Салат із смаженим філе качки, листям шпинату та шавлю, карамелізованим пшоном, фермерською спаржею та кукурудзяною олією	170	35
Салат з редискою, фермерським сиром та свіжим огірком (подається з насінням соняшника та кефірно-кропивним соусом)	170	35
Салат із томатів, пудрою із овечої бринзи, червоної цибулі та кукурудзяної олії	170	35
Салат з вершковим сиром, маринованим гарбузом та зернами пшениці	170	25
М'ясний сет (сало мариноване з коріандром і кропивою, буженина, годиво, мацик з хрінном та гірчицею)	180	25
Яйця фаршировані мусом із яловичої печінки	140	25
Пікантна закуска із бринзи та грецьких горіхів	140	25
Закуска-кулька з бринзою та помідорами чері	160	20
Гарячі закуски		150
Дюжина виноградних равликів у вершковому соусі з томатами	125	30
Смажений телячий мозок з яєчним соусом із щучим кав'яром та солодкою кукурудзою	125	45
Бичачі яйця по-волинські, мариновані у часнику та зелені з сочевицею у цибулевому соусі	125	45
Голубці з пшоном та козиним м'ясом з вершково-томатним та сморчковим соусом	125	30
Супи		67
Юшка рибна з гострим саламуром	300	18
Бограч з копченою паприкою із печі	300	15
Борщ із свинячими вушками, з чорносливом, копченою грушею та пампушками	300	19
Борщ полтавський з галушками	300	15
Основні гарячі страви		336
Фермерська форель з томатним лечо та червоним кав'яром	180	18
Короп тушкований в сметані (короп, вершкове масло, сметана, картопля, зелень петрушки, перець мелений)	250	15
Свинний тібоун з печними овочами в соусі бограч	350	15
Лопатка яловича з запеченими коренеплодами	350	15
Телячі реберця з чорничним соусом на хересі та пюре із зеленого горошку	350	15

Продовження таблиці 2.3.

1	2	3
Томлена шия ягня з баклажановою ікрою	350	10
Язик теля з баношем із печі на домашніх вершках та соусом на кістковому мозку	300	30
Котлета по-київськи з фазану	160	30
Завиванець по-гуцульськи із відварною картоплею та овочами	180/150/50	12
Качина грудка з агрусовим соусом та морквяним пюре	350	30
Деруни із білими грибами та цибулею у глечику	160/30	28
Картопля смажена з цибулею та лісовими грибами	150	14
Овочі смажені на вугіллі	150	14
Чорні вареники з судаком	180	14
Вареники із заварного тіста з гречаного борошна із смаженою цибулею, шкварками та кров'яною з трюфельним маслом	180	14
Банош по-гуцульськи	160	14
Каша гречана, запечена з цибулею та білими грибами	180	10
Омлет із гарбузом, солодким перцем та сирним суфле	160	10
Запіканка із гречаної каші та м'якого сиру	160	10
Солодкі страви		150
Вареники з сирного парового тіста із ягодами	215	20
Сирники з ягідним соусом	140/50	25
Кукурудзяний бісквіт з кукурудзяним лек варом та мусом на рисовому молоці	60	25
Морквяні коржі із карамелізованими горіхами з козиним сиром та моркв'яно-мандариновим мармеладом	70	20
Молозиво з маковим епонжем та ряженкою томленою у печі	150	20
Морозиво в асортименті	100	20
Сорбет в асортименті	100	20
Гарячі напої		187
Чайна карта		
Чай м'ятний	200	6
Чай з шипшини	200	16
Чай малиновий	200	15
Чай з гілок вишні	200	15
Чай з суниці	200	15
Чай чорний	200	15
Чай зелений	200	15
Кавова карта		
Еспресо	40	20
Капучіно	180	25
Кава Латте	220	25
Кава Мокко	200	25
Маракайбо	240	15
Напої власного виробництва		75
Кисіль із ягід	250	18
Морс із журавлини	250	25
Узвар з медом	250	12

Закінчення таблиці 2.3.

1	2	3
Сік-фреш яблучний	300	5
Сік-фреш апельсиновий	300	5
Сік-фреш виноградний	300	5
Сік-фреш томатний	300	5
Фрукти		
Апельсини	100	18
Ананас	100	10
Виноград	100	10
Яблука	100	10

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.

Для приготування основних гарячих страв, зокрема заправних супів в локаворському ресторані української кухні «Черемош» на 100 місць передбачено проектування гарячого, який розпочинатиме свою роботу за дві години до відкриття ресторану. В гарячому цеху проектованого закладу працюватимуть кухарі IV-V розрядів під керівництвом шеф-кухаря та завідуючого виробництвом.

Відповідно до виробничої програми ресторану української кухні «Черемош» складено виробничу програму гарячого цеху (табл.2.4).

Таблиця 2.4.

Виробнича програма гарячого цеху локаворського ресторану української кухні «Черемош» на 100 місць

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
1	2	3
Філе судака із печі із смаженим кав'яром, пюре цвітної капусти та соком качана	230	15
Диструктурований свинний живіт із картопляним пюре та моченими яблуками	200	14
Кролячі стегенця з фаршированими макаронами та майонезом з буряка	160/100/30	15
Гарбузовий суп з шовдарем, вершковим мусом та карамелізованим насіння	300	8
Мус з печеного яблука з халвою та медовою карамеллю	110	8
Дюжина виноградних равликів у вершковому соусі з томатами	125	30
Смажений телячий мозок з яечним соусом із щучим кав'яром та солодкою кукурудзою	125	45
Бичачі яйця по-волинські, мариновані у часнику та зелені з сочевицею у цибулевому соусі	125	45

Закінчення таблиці 2.4

1	2	3
Голубці з пшоном та козиним м'ясом з вершково-томатним та сморчковим соусом	125	30
Юшка рибна з гострим саламуром	300	18
Бограч з копченою паприкою із печі	300	15
Борщ із свинячими вушками, з чорносливом, копченою грушею та пампушками	300	19
Борщ полтавський з галушками	300	15
Фермерська форель з томатним лечо та червоним кав'яром	180	18
Короп тушкований в сметані (короп, вершкове масло, сметана, картопля, зелень петрушки, перець мелений)	250	15
Свинний тібоун з печними овочами в соусі бограч	350	15
Лопатка яловича з запеченими коренеплодами	350	15
Телячі реберця з чорничним соусом на хересі та пюре із зеленого горошку	350	15
Томлена шия ягня з баклажановою ікрою	350	10
Язик теля з баношем із печі на домашніх вершках та соусом на кістковому мозку	300	30
Котлета по-київськи з фазану	160	30
Завиванець по-гуцульськи із відварною картоплею та овочами	180/150/50	12
Качина грудка з агрусовим соусом та морквяним пюре	350	30
Деруни із білими грибами та цибулею у глечуку	160/30	28
Картопля смажена з цибулею та лісовими грибами	150	14
Овочі смажені на вугіллі	150	14
Чорні вареники з судаком	180	14
Вареники із заварного тіста з гречаного борошна із смаженою цибулею, шкварками та кров'яною з трюфельним маслом	180	14
Банош по-гуцульськи	160	14
Каша гречана, запечена з цибулею та білими грибами	180	10
Омлет із гарбузом, солодким перцем та сирним суфле	160	10
Запиканка із гречаної каші та м'якого сиру	160	10
Вареники з сирного парового тіста із ягодами	215	20
Сирники з ягідним соусом	140/50	25

На основі виробничої програми гарячого цеху визначено технологічні лінії із урахуванням технологічних процесів та устаткування, яке необхідне на виробництві.

В гарячому цеху ресторану виділяємо наступні технологічні лінії [9]:

- лінія з приготування бульйонів та супів;
- лінія з приготування основних гарячих страв, гарнірів та соусів;
- лінія з приготування борошняних кулінарних страв;
- лінія з приготування солодких страв.

Схему організації виробничого процесу гарячого цеху надано на рис.2.1.

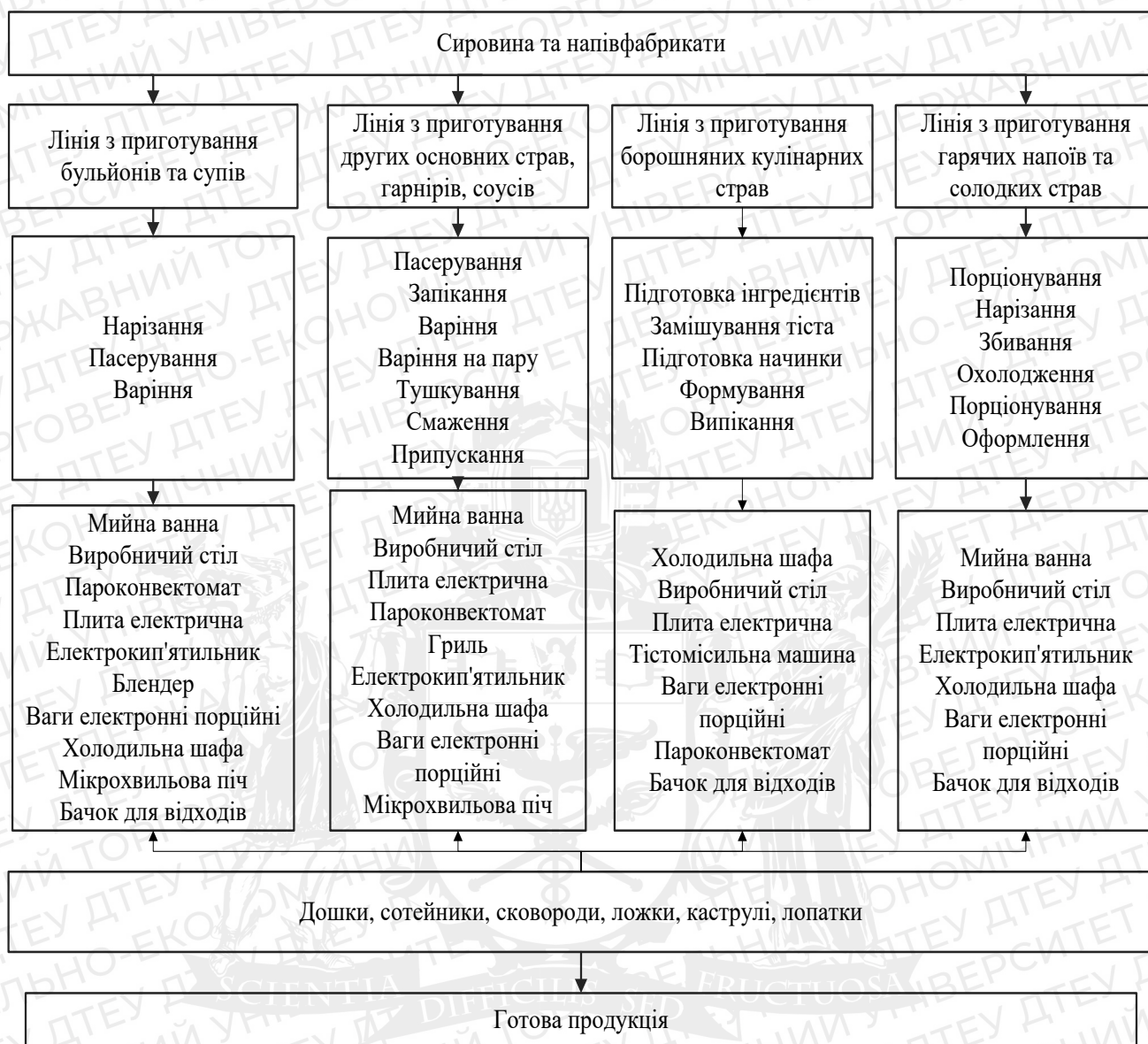


Рис. 2.1. Схема організації виробничого процесу гарячого цеху
локаворського ресторану української кухні «Черемош» на 100 місць

У виробничих цехах проектованого закладу передбачено розміщення нейтрального устаткування СЕВЕН ПРОФІ, яке зроблено із нержавіючого матеріалу та має привабливу ціну.

В гарячому цеху локаворського ресторану української кухні «Черемош» на 100 місць для приготування основних гарячих страв та гарнірів передбачається електрична плита Kogast EST67/1-О, пароконвектомат Rational SCC101, гриль Рімак, 70SD-M170-1. Для виготовлення борошняних кулінарних виробів передбачається тістомісильна машина Arach, ASM48R 2S 3Ф, апарат для варіння борошняних кулінарних виробів Modular 70/40 СРЕ. Устаткування для гарячого

цеху ресторану «Черемош» наведено в табл. 2.5, план-схему гарячого цеху з розташуванням устаткування – у додатку В.

Таблиця 2.5.

**Устаткування гарячого цеху локаваторського ресторану української кухні
«Черемош» на 100 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	СЕВЕН ПРОФІ СВП,1000-600/Н	4	1000	600	2,4
Виробничий стіл для устаткування	СЕВЕН ПРОФІ СВП,1000-600/Н	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий з мийною ванною	СЕВЕН ПРОФІ СВзМВ,1200- 600/Н	1	1200	600	0,72
Полиця навісна	СЕВЕН ПРОФІ, ПН-1200-Н	4	1000	300	-
Блендер	HAMILTON BEACH, НВВ 908 СЕ	1	165	203	-
Фритюрниця	SARO, Profri 88 172-20601	1	540	410	-
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	-
Тістомісильна машина	Arach, ASM48R 2S 3Ф	1	480	805	-
Хоспер	KOPA 400 С	1	712	697	0,5
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	-
Апарат для варіння борошняних виробів	Modular 70/40 CPE	1	400	700	0,28
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	СЕВЕН ПРОФІ, СТК-1300/600	2	1300	600	1,56
Плита електрична	Kogast EST67/1- О	2	1200	700	1,68
Пароконвектомат	Rational SCC101	1	847	771	0,65
Холодильна шафа	Arach F1400 BT	1	1420	800	1,13
Раковина для миття рук	СЕВЕН ПРОФІ, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	СЕВЕН ПРОФІ, Б-21	1	∅	450	-
Корисна площа					10,12
Загальна площа					32,0

РЕЗЮМЕ РОБОТИ (ВИСНОВКИ)

На основі проведених маркетингових досліджень у Дніпровському районі м. Києва, спроектовано локаворський ресторан української національної кухні «Черемош» на 100 місць, особливість якого реалізація страв та напоїв із сировини, яка вирощена в межах Київської області. Основною метою локаворського ресторану «Черемош» буде популяризація української кухні, здорового харчування за рахунок використання екологічно чистої та сертифікованої продукції.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень наведено: загальну характеристику процесу виробництва заправних супів української національної кухні у закладах ресторанного господарства, характеристику сировини, що використовується, визначено її функціонально-технологічні властивості, вимоги до якості.

У роботі проаналізовано рецептурний склад та технологію заправних супів української національної кухні, зокрема борщів; наведено основні етапи розробки (удосконалення) технології борщів та організаційні заходи з їх виробництва і реалізації у локаворських закладах ресторанного господарства.

За результатами проведених розрахунків, визначено, що загальна кількість споживачів ресторану на 100 місць протягом дня становить 373 особи, а оборотність місця в залі закладу за день – 3,73.

Розраховано денний обсяг реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища, розроблено розрахункове меню локаворського ресторану української національної кухні «Черемош».

На основі виробничої програми гарячого цеху визначена схема організації процесу виробництва основних гарячих страв, зокрема заправних супів, здійснено підбір устаткування для виконання виробничої програми і розраховано площа гарячого цеху закладу.

Прийняті у випускній кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для розширення асортименту, впровадження авторських рецептур та інноваційних технологій заправних супів у сучасних локаворських ресторанах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К.: Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держстандарт України, 2004.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2011. — 506 с.
5. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. – Київ : Центр навч. літ., 2014. – 280 с.
6. Мазараки А.А. Знаменитые украинские блюда / А.А. Мазараки, И.А. Фельдман. – К. : И. Губерников, 2012. – 312 с.
7. Технологія продукції ресторанного господарства. Супи. Навч. посібник / За заг. ред. А.А. Мазараки. Київ. КНТЕУ, 2018. 200с.
8. Л. Л. Івашина, Л. Г. Бишовець. «Інновації в технології приготування борщу «Холодноярського». Науковий журнал «Інновації та технології в сфері послуг і харчування». 2021. №1-2(3-4). С.51-58.
9. НоReCa. Том 2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазараки. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
10. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч.посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. -279 с.

Інтернет-ресурси

11. Локаворські ресторани Києва – Режим доступу: <https://posteat.ua/obzory/lokavorskie-restorany-kieva-gde-gotovyat-tolko-iz-mestnyx-produktov/>
12. Український Борщ – Режим доступу: <http://www.borschfest.com/>



ДОДАТКИ

SCIENTIA DIFFICILIS SED FRUCTUOSA

ПОГОДЖЕНО

Головний державний
санітарний лікар _____

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

“ ” _____ 202_р.

М.П.

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у
підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

“ ” _____ 202_р.

М.П.

Технологічна карта Борщ полтавський з галушками

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Буряк	150	120	Сировина і продукти, які застосовуються для виготовлення страви, відповідають вимогам діючої документації за вмістом токсичних елементів, антибіотиків, гормональних препаратів, мікотоксинів, пестицидів, нітрозамінів, нітратів «Медико-біологічним вимогам і санітарним нормам якості продовольчої сировини і харчових продуктів» № 5061 - 89, за вмістом радіонуклідів - ДГН 6.6.1-130-2006 «Значення допустимих рівнів Пітом активностей радіонуклідів Cs 137 та Sr 90 у продуктах харчування та питній воді». Відхилення від норми ± 3%
2	Капуста свіжа	100	80	
3	Картопля	213	160	
4	Морква	25	20	
5	Петрушка (корінь)	21	16	
6	Лук ріпчастий	36	30	
7	Томатне пюре	30	30	
8	Жир харчовий	10	10	
9	Сало шпик	10,4	10	
10	Цукор	6	6	
11	Оцет 3%-ий	10	10	
12	Бульйон	700	700	
	ДЛЯ ГАЛУШЕК:			
13	Борошно пшеничне або гречане	60	60	
14	Яйця	1/5 шт	8	
15	Бульйон або вода	90	90	
16	Сіль	2	2	
	Маса готових галушек	-	180	
17	Петрушка (зелень)	4	3	
	Вихід	-	1000	

1. Підготовка сировини до виробництва

Буряк нарізають скибочками, додають оцет, жир, цукор, томатне пюре і тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості бульйону. Моркву та петрушку нарізають скибочками, цибулю – кубиками, пасерують із жиром.

2. Технологія приготування

У киплячий бульйон з птиці кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння, закладають нарізану шашками капусту і варять 10-15 хв, потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі.

У борщ рекомендується додавати болгарський перець з розрахунку 10-20г на 500 г страви. За 5-10 хвилин до кінця варіння додають спеції: перець горошком 0,01 г, лавровий лист 0,01 г, сіль 3-5 г на 500 г борщу і варять до готовності.

Готовий борщ заправляють перед подачею шпиком, розтертим із цибулею.

Для приготування галушок в киплячу підсолену воду всипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують, потім додають яйця, решту борошна і замішують некруте тісто, після чого тісто кладуть столовою ложкою в киплячу підсолену воду і варять до готовності.

Галушки можна приготувати іншим способом: тісто розкотати до товщини 4-5 мм, нарізати квадратиками, (10*10 або 15*15 мм) і зварити в підсоленій воді.

При відпустці в борщ кладуть м'ясо птиці, галушки, сметану (15-25 г на порцію 500 г) і посипають зеленню - 2-3 г на порцію.

3. Характеристика готового блюда

Зовнішній вигляд: овочі зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру. Капуста нарізана шашками, картопля та інші овочі нарізані відповідно до форми нарізки капусти: морква та корінь петрушки – скибочками; цибуля та картопля – кубиками. Страва подано з галушками, сметаною та зеленню. Сметана та зелень не розмішані.

Колір: малиново-червоний, жир на поверхні оранжевий.

Смак : кисло-солодкий, без сторонніх; не допускається присмак сирого буряка.

Запах із ароматом пасерованих овочів, без сторонніх.

Консистенція страви середньої густоти, овочі м'які, зберегли форму нарізки, не переварені

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

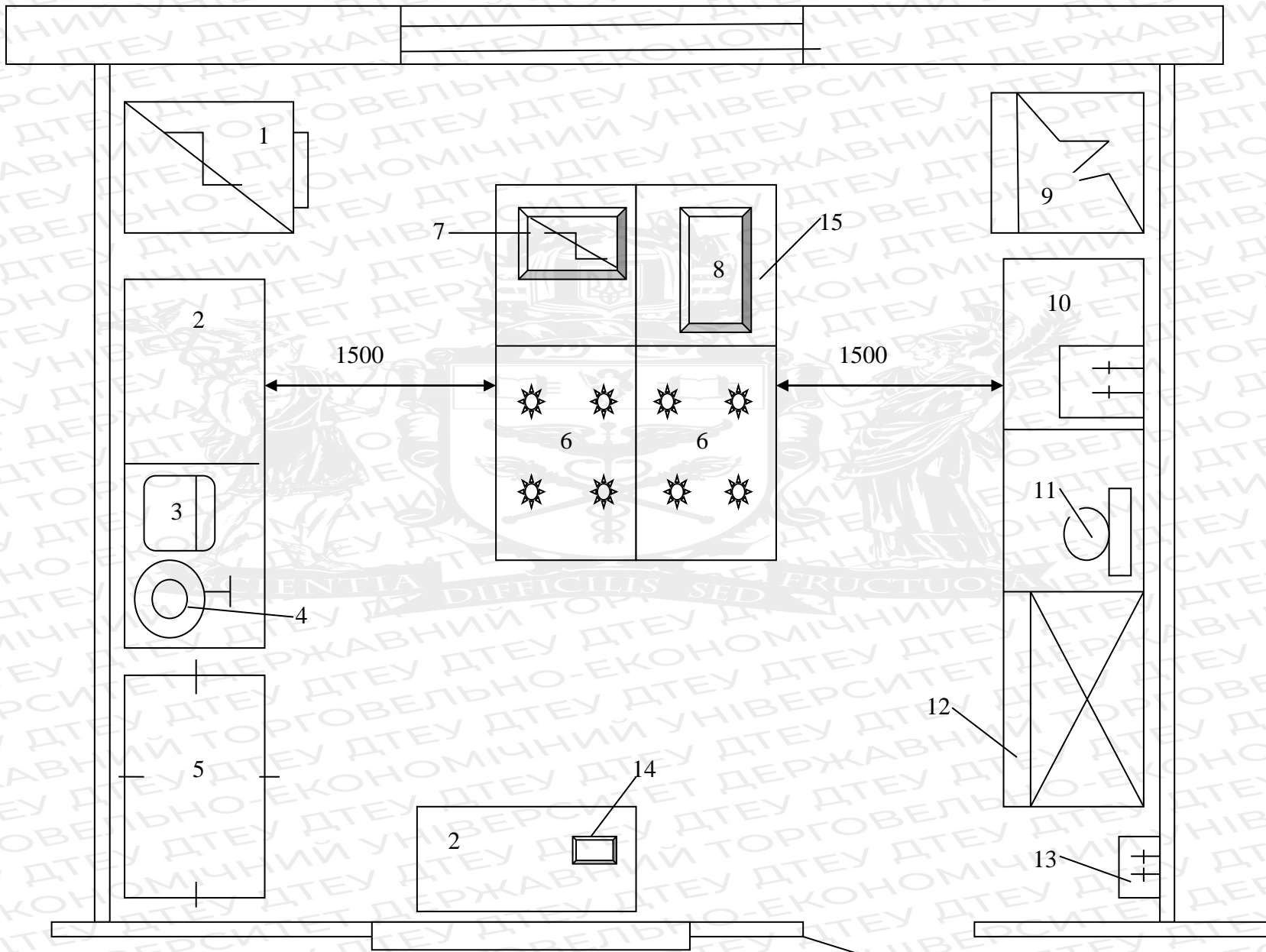
(ДСанПін 4.4.5.139-2001)

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

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

Специфікація обладнання гарячого цеху ресторану «Черемош»

№ поз.	Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.
1	Хоспер	КОРА 400 С	1
2	Виробничий стіл	СЕБЕН ПРОФІ СВП,1000-600/Н	4
3	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1
4	Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1
5	Стелаж	СЕБЕН ПРОФІ, СТК-1300/600	1
6	Плита електрична	Kogast EST67/1-О	2
7	Фритюрниця	SARO, Profri 88 172-20601	1
8	Апарат для варіння борошняних виробів	Modular 70/40 CPE	1
9	Пароконвектомат	Rational SCC101	1
10	Стіл виробничий з мийною ванною	СЕБЕН ПРОФІ СВзМВ,1200-600/Н	1
11	Тістомісильна машина	Apach, ASM48R 2S 3Ф	1
12	Холодильна шафа	Apach F1400 BT	1
13	Раковина для миття рук	СЕБЕН ПРОФІ, PM-400/350	1
14	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	1
15	Виробничий стіл для устаткування	СЕБЕН ПРОФІ СВП,1000-600/Н	2



План-схема гарячого цеху ресторану «Черемош»