

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

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ З
ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНІКИ МАРИНУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ
ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ НА 60 МІСЦЬ**

Студент 3 курсу, 9с групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторані технології»

Лузін Євгеній
Євгенійович

підпис студента

Науковий керівник
д.т.н., проф.

Кравченко Михайло
Федорович

підпис керівника

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

Гніщевич
Вікторія Альбертівна

підпис гаранта

Київ 2022

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Освітній ступінь «бакалавр»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В. Федорова
« _____ » _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

ЛУЗІНУ ЄВГЕНІЮ ЄВГЕНІЙОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:
Технологія виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування та організація їх виробництва у ресторані на 60 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: вироби із пернатої дичини з використанням техніки маринування та організація їх виробництва у ресторані на 60 місць.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування у роботу ресторану.

Предмет дослідження: вироби із пернатої дичини, маринування, гарячий 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	Кравченко М.Ф.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Кравченко М.Ф.		

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

Вступ.

1. Технологія виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування у ресторані.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

1.3. Інновації в технології виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

1.4. Розробка проекту технології виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

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

2.1. Концептуальне меню ресторану

2.2. Організація процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

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

8. Науковий керівник ВКР _____ М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми _____ В.А. Гніцевич

10. Завдання прийняв до виконання _____ Є.Є. Лузін

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____ (підпис, дата)

Відмітка про попередній захист _____ (ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента(ки) _____ може
бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ В.А. Гніцевич

Завідувач кафедри _____ Д.В. Федорова

« _____ » _____ 20 _____ р.

Київський національний торговельно-економічний університет
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ
РОБОТУ

Студента: Лузіна Євгенія Євгенійовича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

**ТЕМА РОБОТИ: «ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ З
ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНІКИ МАРИНУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ
ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ НА 60 МІСЦЬ»**

Керівник роботи: д.т.н. проф. Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту “___” січня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускнну кваліфікаційну роботу: «Технологія виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування та організації їх виробництва у ресторані на 60 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування», «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції в умовах ресторану».

У розділі «Технологія виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування» проведено дослідження та аналіз страв з пернатої дичини, на основі досліджень обрано сировину та запропоновано нові маринади. Розроблено технологію приготування страв: качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії, перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії, куріпка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії.

В розділі 2 розроблено основні концептуальні рішення закладу: режим роботи, дизайнерське рішення, меню закладу та структуру виробничого процесу гарячого цеху. Проведено розрахунки площі гарячого цеху та спроектовано план-схему гарячого цеху ресторану.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на 47 сторінках пояснювальної записки та містить 12 таблиці і 4 рисунків, 5 додатків.

Ключові слова: ресторан, гарячий цех, перната дичина, маринування.

The summary

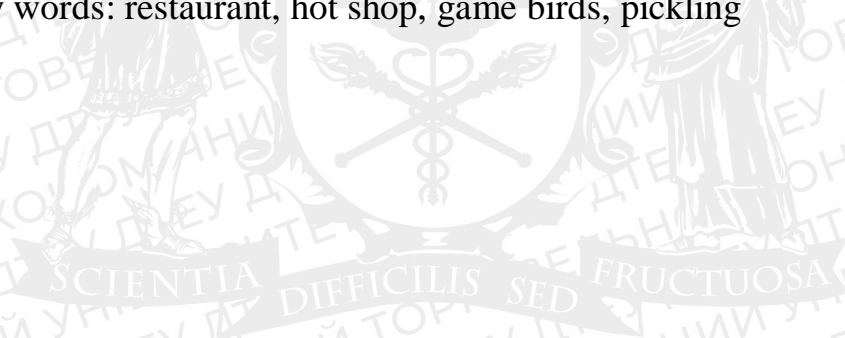
According to the theme and task, the final qualifying work was performed: "Technology of poultry products using pickling techniques and organization of their production in a restaurant for 60 seats", which contains two sections: "Technology of poultry products using pickling techniques", " Organization of the technological process of production and sale of food products in the restaurant.

In the section "Technology of production of poultry products using marinating techniques" conducted research and analysis of dishes of game birds, based on research selected raw materials and proposed new marinades. The technology of cooking has been developed: duck leg confit, marinated in cranberry puree, soy sauce and pumpkin oil, quail, marinated in orange juice and pumpkin oil, partridge, marinated in red currant puree and pumpkin oil.

Section 2 develops the main conceptual solutions of the institution: mode of operation, design solution, menu of the institution and the structure of the production process of the hot shop. The area of the hot shop was calculated and the plan-scheme of the hot shop of the restaurant was designed.

The final qualifying work is presented on 47 pages of the explanatory note and contains 12 tables and 4 figures, 5 appendices.

Key words: restaurant, hot shop, game birds, pickling



ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВИРОБІВ ІЗ ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНІКИ МАРИНУВАННЯ	10
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування у ресторані.	10
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.	13
1.3. Інновації в технології виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.	16
1.4. Розробка проєкту технології виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.	19
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ РЕСТОРАНУ	25
2.1. Концептуальне меню закладу ресторанного господарства.	25
2.2. Організація процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.	27
РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	32
ДОДАТКИ	35

ВСТУП

Значення м'яса та м'ясопродуктів в харчуванні населення визначається тим, що вони служать джерелом повноцінних білків, жиру, мінеральних і екстрактивних речовин, деяких вітамінів, споживання яких є необхідним для нормального функціонування організму.

Останнім часом на прилавках магазинів та меню закладів ресторанного господарства все частіше з'являються страви з пернатої дичини. Адже вони мають високу поживну цінність та смакові властивості. Однак, перната дичина характеризується більш жорсткою консистенцією, ніж м'ясо птиці. У зв'язку з цим існує необхідність у розм'якшенні консистенції сполучних тканин. Перспективним напрямом для покращення якості пернатої дичини є маринування з використанням рослинної сировини, багатой на органічні кислоти.

Широко використовуються в міжнародній практиці сучасні способи маринування. Вагомий вклад в розробку даного наукового напрямку внесли вчені О. А. Штонда, О. І. Петрова, Л. Б. Олійник, Н. І. Лисак, М. М. Пасічний, Л. М. Тищенко, Л. В. Пешук, Л.Ф. Мітасєва, W. R. Dayton, R. Hamm, H. Oskerman та ін.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: виробити із пернатої дичини з використанням техніки маринування та організації їх виробництва у ресторані на 60 місць.

Реалізація поставленої мети зумовила необхідність розв'язання таких завдань:

- ❖ навести характеристику процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування у ресторані.
- ❖ проаналізувати рецептурний склад та технологію виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.
- ❖ дослідити інновації в технології виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

- ❖ розробити проєкт технології виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.
- ❖ скласти концептуальне меню ресторану.
- ❖ надати організацію процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування у роботу ресторану.

Предмет дослідження: вироби із пернатої дичини, маринування, гарячий цех ресторану.

Наукова новизна отриманих результатів. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень встановлена доцільність використання рослинної сировини в процесі маринування виробів із пернатої дичини.

Практичне значення отриманих результатів. В результаті проведених досліджень розроблено рецептури маринадів на основі пюре з журавлини/пюре з червоної смородини/апельсинового фрешу та гарбузової олії. Розроблені маринади рекомендовано використовувати в технології маринування пернатої дичини для підвищення органолептичних та функціонально-технологічних властивостей.

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги закладів ресторанного господарства, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, Інтернет-сайти.

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

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВИРОБІВ ІЗ ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНІКИ МАРИНУВАННЯ

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування у ресторані.

З кожним роком гастрономічний рівень в Україні росте та невпинно розвивається. Не втрачають своєї популярності заклади ресторанного господарства, які спрямовані на одну кулінарну концепцію, наприклад, м'ясні ресторани.

За версією «RestOn» розглянемо найкращі м'ясні ресторани м. Києва та проаналізуємо чи входять до меню виробу з пернатої дичини, дані зводимо у табл. 1.1 [17, 19-23].

Таблиця 1.1

Найкращі м'ясні ресторани м. Києва

Тип та неймінг закладу	Локація	Режим роботи	Страви з пернатої дичини
Ресторан «Sam`s Steak House»	вул. Жилианська, 37	пн-пт: 10:00- 23:00 сб-нд: 11:00-23:00	Салат з томленою качкою, качине філе з бататовим гратеном,
Ресторан «BEEF Meat&Wine»	вул. Шота Руставелі, 11	пн-нд: 09:00-00:00	Філе качки запечене з грушею, Pate з качиною печінки
Ресторан «Perets»	вул. Тимошенко, 29	нд-ср: 12:00-00:00 чт-сб: 12:00-04:00	Сала з качиною грудкою Sous-vide,
Ресторан «Стейкхаус на Володимирській»	вул. Володимирська, 49А	пн-нд: 11:00-00:00	Терін з качки, качина ніжка з соусом Деміглас, пельмені з качкою
Ресторан «Toro Blanco grill&wine»	вул. Трускавецька, 6А	н-пт: 14:00-00:00 сб-нд: 12:00-00:00	Паштет з качки з кизилловим соусом
Ресторан «TIME BAR»	вул. Генерала Тупікова, 31/2А	пн-нд: 08:00-06:00	В меню страви з пернатої дичини відсутні
Ресторан «Forrest Club»	пр. Мінський, 20А	пн-нд: 10:00-00:00	Перепілка з журавлиновим соусом
Ресторан «Гудман стейк-хаус»	вул. Жилианська, 75	пн-пт: 12:00-23:00 сб: 14:00-23:00 нд: 14:00-21:00	Качина грудка з яблуками, салат з качиним філе та сиром Брі, качина ніжка з розмариновим соусом

Аналізуючи табл. 1.1 бачимо, що майже всі заклади ресторанного господарства пропонують страви з пернатої дичини, основною складовою

усіх виробів є качка. Єдиним рестораном, у меню якого відсутні вироби з пернатої дичини є «TIME BAR».

Важливе значення в раціоні харчування займає м'ясо пернатої дичини, адже воно має високу харчову цінність і гарний смак. Вона має вищий вміст повноцінних білків ніж у яловичини [6]. Жир птиці плавиться при низькій температурі (23-39 °С), в ньому і багато ненасичених кислот. При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смакові властивості.

Класифікація пернатої дичини залежить від її місця проживання та представлена на рис. 1.1 [1].



Рис.1.1. Класифікація пернатої дичини

До складу пернатої дичини входять білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини. Хімічний склад пернатої дичини (фазан, голуб, перепілка та качка) наведено у табл. 1.2 [7].

Таблиця 1.2

Хімічний склад пернатої дичини

Найменування показника	Фазан	Голуб	Перепілка	Качка
Волога, %	68,0	57,0	63,0	46,0
Білки, г	22,7	18,5	18,2	15,8
Ліпіди, г	9,3	23,8	17,3	38,0
Вуглеводи, г	0	0	0,4	0
Зола, г	1,27	1,4	1,0	0,6
Енергетична цінність, ккал	181	294	230	405
Мінеральні елементи:				
Калій, мг	243	199	257,0	156,0
Кальцій, мг	12	12	21,0	10,0
Магній, мг	20	22	25,0	15,0
Фосфор, мг	214	248	190,0	136,0
Залізо, мг	1,15	2,53	3,2	1,9
Цинк, мг	0,96	2,2	3,41	2,47
Мідь, мкг	65,0	437	230	450,0
Селен, мкг	15,7	13,3	-	-
Вітаміни:				
Вітамін А, мкг	53,0	73,0	70,0	50,0
Тіамін, мг	0,07	0,21	0,1	0,12
Рибофлавін, мг	0,14	0,22	0,26	0,17
Фолієва кислота, мкг	6,0	6,0	7,5	3,5
Вітамін РР, мг	6,42	6,04	8,3	8,7

З табл. 1.2 бачимо, що м'ясо пернатої дичини містить 23-25% білків, екстрактивні речовини, 1-2% жиру, мінеральні солі (калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді), вітаміни (А, D, РР, групи В).

М'ясо пернатої дичини відрізняється від м'яса забійних тварин ніжною будовою м'язової тканини завдяки меншому змісту сполучної тканини, що до того ж менш груба, унаслідок цього воно легше засвоюється організмом [6].

Основними способами теплової обробки під час приготування виробів з пернатої дичини є: варіння, припускання, смаження, тушкування та запікання. Способи теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці.

Перната дичина надходить до закладів ресторанного господарства з пір'ям замороженою. За розміром її поділяють на велику і дрібну; за якістю — на I і II сорти. Тушки I сорту мають чисте міцне оперення, повні очі; II

сорту — злегка забруднене оперення і невеликі пошкодження. Не допускається дичина дуже розстріляна, сухувата, малої ваги, запліснявіла, з кислим і гнилим запахом.

У табл. 1.3 розглянемо вимоги до якості напівфабрикатів з пернатої дичини [1].

Таблиця 1.3

Вимоги до якості напівфабрикатів з пернатої дичини

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	поверхня шкіри тушок має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Допускаються незначні опіки, два-три прорізи шкіри 2 см завдовжки. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч.
Колір	блідо-рожевий
Запах	специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду
Консистенція	м'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється

Пернату дичину обробляють у такій послідовності: розморожують, обскубують, обсмажують, видаляють крильця, шийку, лапки, потрошать і промивають.

Розморожують дичину на повітрі, зля цього з тушки розправляють і викладають на столи. Перед обскубуванням її обшпарюють окропом, починають з шийки. Пернату дичину не обсмажують, знімають шкіру з голови і шийки, видаляють очі і потрошать крізь розріз спинки, виймають шлунок, серце, легені, воло і стравохід.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

Беручи до уваги аналіз літературних джерел у рамках написання випускної кваліфікаційної роботи за базову рецептуру приймаємо – качину ніжку конфі. В ролі кулінарного терміну, конфі описує метод приготування іжі в жирі, олії чи цукровому сиропі, при низькій температурі [14].

Характеристику та вимоги до сировини, що використовується для приготування базової рецептури, аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції узагальнюємо у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Аналіз базової рецептури страви «Качина ніжка конфі»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Качина ніжка	Зовнішній вигляд – поверхня ніжки суха, без волосків, слизу. Колір - блідо-рожевий. Запах – властивий свіжому м'ясу.	170	Зачищення, миття, обсушування, приготування напівфабрикату
Качиний жир	Консистенція – однорідна, без помітних домішок. Колір – жовтуватий.	200	-
Петрушка корінь	Колір - світло-коричневий. Зовнішній вигляд - без пошкоджень.	10	Перебирання, промивання, очищення, нарізання соломкою
Лавровий лист	Зовнішній вигляд – не пошкоджений, за формою придовгуватий. Смак та запах - добре виражені, властиві лавровому листу.	0,4	Миття, обсушування
Перець чорний молотий	Консистенція – порошок. Колір - темно-сірий. Смак -пекучий	0,1	-
Гвоздика	Зовнішній вигляд – квіткові бруньки з дрібнозморщиною поверхнею. Колір - коричневий. Смак – сильнопряний, пекучий.	0,2	Миття
Сіль	Консистенція – сипуча, кристалічна. Смак – солоний, без додаткових присмаків. Колір – білий.	0,3	-
Всього		390	

Проаналізуємо технологію приготування страви «Качина ніжка конфі» по окремим етапам технологічного процесу, отримані дані зводимо у табл. 1.5 [6].

Аналіз технологічного процесу виробництва страви

«Качина ніжка конфі»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка качинової ніжки:			
зачищення	Видалення плівки, зачищення шкіри від волосків	-	Порушення цілісності структури
миття	Видалення механічних і бактеріальних забруднень	T= 16-18 ⁰ C τ=120 с	Часткова втрата поживних речовин
обсушування	Видалення води з поверхні	-	-
Підготовка спецій:			
миття лаврового листа та гвоздики	Видалення механічних і бактеріальних забруднень	T= 18-20 ⁰ C τ=30-60 с	-
подрібнення інгредієнтів (сіль, перець чорний молотий, лавровий лист та гвоздика)	Отримання відповідної консистенції	-	Порушення цілісності структури
Підготовка кореню петрушки:			
перебирання	Видалення пошкоджених екземплярів	-	-
миття	Зниження механічних забруднень	T= 18-20 ⁰ C τ=30-60с	Часткове видалення водорозчинних речовин
очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
нарізання	Надання певної форми напівфабрикату	-	Втрати водорозчинних речовин, окислення поліфенольних сполук
пасерування	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин для посилення смако-ароматичних властивостей фаршу	T= 110-120 ⁰ C τ=480 с	Розм'якшення тканини за рахунок руйнування серединних пластинок, часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, дифузія жиророзчинних речовин у жир, інактивація ферментів, випаровування вологи

Продовження таблиці 1.5

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка н/ф «Качина ніжка конфі»:			
маринування сухим способом	Розм'якшення волокон, м'ясо стає ніжним і соковитим, з приємним присмаком	T= 18 ⁰ C τ=24 год	Колоїдно-хімічні зміни білкової системи м'язової тканини, що надають м'ясу качки специфічного смаку і аромату, зневоднення продукту на 10%.
видалення зайвої солі та спецій	Очищення н/ф від зайвої солі та спецій	-	-
Приготування н/ф «Качина ніжка конфі»:			
Запікання н/ф за технологією конфі	Доведення н/ф до стану кулінарної готовності	T=150 ⁰ C τ=2,5 год	Зміна маси та об'єму продукту, втрата вологи, часткове руйнування вітамінів та мінеральних речовин, формування смаку та запаху за рахунок деструкції вуглеводів та взаємодії компонентів між собою, утворення кірочки за рахунок карамелізації цукрів
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	T= 65 ⁰ C τ=1 год	Часткова втрата вологи при остиганні

Качина ніжка запечена при низькій температурі залишається соковитою та не пересихає. Качину ніжку конфі можна подавати з гарніром, додавати в салати та супи надаючи приємний качиний смак та аромат стравам або готувати різні канапе.

1.3. Інновації в технології виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

Висока щільність м'яса пернатої дичини викликає необхідність його розм'якшення шляхом попереднього маринування. Маринад – це суміш спецій, солі і кислоти на рідкій основі чи в сухому вигляді.

Згідно класичної технології до складу маринаду входять такі компоненти: цибуля ріпчаста, 3%-ний розчин лимонної (оцтової) кислоти та

кухонна сіль. Однак, інколи за основу використовують сухе вино, огірковий розсіл, сік квашеної капусти, молочну сироватку.

Час маринування м'яса пернатої дичини залежить від її вигляду та віку. Пернату дичину рекомендується маринувати до 24 ч., якщо воно довго зберігалось в замороженому вигляді, бажано витримувати в міцнішому маринаді.

Окрім розм'якшення маринад додає м'ясу аромат і може усунути або ослабити небажаний запах, що досягається додаванням різних спецій і приправ [16]. З пернатої дичини в міцному і пряному маринаді рекомендується витримувати тушки качок нирків і лисух, м'ясо яких може мати специфічний запах. Не маринують рябчиків, бекасів, дупелів, вальдшнепів.

Багато вчених і дослідників вважають традиційний спосіб маринування недосконалим, у зв'язку з цим розробляють альтернативні технології.

У Національному університеті біоресурсів і природокористування України розроблено нову технологію маринованих м'ясних напівфабрикатів. За рахунок повної заміни харчової кислоти в складі маринаду на електроактивовану воду, у процесі маринування м'яса покращуються органолептичні і технологічні характеристики продукту, продовжується терміни його зберігання [3].

Авторами Левченко Ю.В., Варданян Н.Г запропоновано маринад для курки, на основі рослинної сировини з додаванням соєвого соусу [5]. Підготовлене таким чином куряче м'ясо дасть можливість отримати напівфабрикати із фруктовим ароматом, при цьому із надзвичайно ніжною структурою.

Науковці Штонда О.А. та Пасічний В.М. визначили технологічні параметри для отримання основи маринадів з плодів аличі, сливи та кизилу [2]. Рослинна сировина, яка додається до маринадів сприяє регулюванню рН системи, надає певні органолептичні властивості м'ясній сировині та вплив на колоїдні властивості консистенції.

Дослідники Полтавського університету економіки та торгівлі розробили маринад для м'ясної сировини на основі соку хемонелесу [4]. Рослинні інгредієнти позитивно впливають на функціонально-технологічні характеристики м'ясних страв та збільшується їх вологоутримуюча здатність.

Одним з найкращих складників вдалого маринаду для пернатої дичини є рослинна сировина, що містить підвищений вміст органічних кислот. Легкий аромат фруктів підвищує органолептичні показники м'яса дичини ще на стадії маринування. Крім того хімічний склад рослинної сировини впливає на формування структурно-механічних показників м'яса. Тому для покращення маринадів для пернатої дичини плануємо додавати:

- ❖ пюре з журавлини, соєвий соус та гарбузову олію;
- ❖ апельсиновий фреш та гарбузову олію;
- ❖ пюре з червоної смородини та гарбузову олію.

Гарбузова олія - рослинна олія, яку отримують з насіння гарбуза, методом холодного пресування [15]. Хімічний склад продукту складається з тригліцеридів, ефірних олій, фосфоліпідів, токоферолів, каротиноїдів, пектинів, стеринів, вітамінів А, Е і F, селен та цинк.

Журавлина – ягода, яка за своїм хімічним складом вважається унікальною. Вона містить моно-, ди- і полісахариди до 4,8- 8,1%, вітамін С, вітамін Е, вітамін К та калій [13]. У журавлині дуже багато флавоноїдів, що володіють потужною антиоксидантною дією, корисних в боротьбі з головними недугами сучасності - серцево-судинними захворюваннями, злоякісними пухлинами, інфекціями.

Ягоди червоної смородини містять значну кількість органічних кислот і цукрів, поєднання яких обумовлює приємний, освіжаючий смак. Червона смородина багата на вітамін А, С, Е, містить бурштинову і яблучну кислоту, пектинові і азотисті речовини і мінерал селен [24]. Ягоди червоної смородини містять безліч антиоксидантів, здатних протистояти раковим клітинам. У червоній смородині дуже багато заліза, яке так необхідне судинам, і калію, який покращує роботу серця і виводить з організму зайву рідину.

Апельсин — найбільш улюблений більшістю людей цитрусовий фрукт з дуже цінними властивостями. Користь апельсинового фрешу беззаперечна, адже він: насичує вітамінами, тонізує, зміцнює імунну систему, підвищує стресостійкість, ефективно бореться з анемією і авітамінозом, виводить з організму шлаки і шкідливий холестерин, служить профілактикою ракових пухлин та бореться з передчасним старінням клітин [11].

Хімічний склад апельсину містить багато вітамінів (А, С, вітаміни групи В, К, Е) і мікро- та мікроелементів (калій, магній, фосфор, мідь).

1.4. Розробка проєкту технології виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

Беручи до уваги, що перната дичина характеризується більш жорсткою консистенцією, ніж м'ясо птиці, існує необхідність розм'якшення консистенції сполучних тканин. Перспективним напрямом є маринування з використанням органічних кислот, рослинної олії та пряно-ароматичної сировини.

Задля розширення асортименту виробів з пернатої дичини розроблено страви:

- ❖ качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії;
- ❖ перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії;
- ❖ куріпка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії.

У технології страви «Качина ніжка конфі» сухе маринування змінюємо на маринування у маринаді в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії. Рецепт розроблена у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Рецептурний склад страви «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії

Найменування сировини	Кількість сировини, г	
	Брутто	Нетто
Качина ніжка	182	170
Качиний жир	200	200
Петрушка корінь	14	10
Журавлина	12	10
Соєвий соус	4	4
Гарбузова олія	5	5
Перець чорний молотий	0,1	0,1
Сіль	0,2	0,2
Вихід	217	200

Характеристика органолептичних показників страви «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії наведена у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Характеристика органолептичних показників страви «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії

Показники	Характеристика
Зовнішній вигляд	Качина ніжка зберегла свою форму, м'ясо не відходить від кісток
Консистенція	М'ясо м'яке, соковите, ніжне
Колір	Колір м'яса на розрізі – сірий, колір скоринки - золотистий
Смак	В міру солоний, в міру перчений, властивий качиному м'ясу та відтінкам смаку продуктів, що використовуються при приготуванні
Запах	Властивий виду птиці

Після маринування качиної ніжки в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії, м'ясо птиці характеризується високими смаковими властивостями. біохімічні зміни, що проходять в сировині під дією органічних кислот сприяють модифікації її функціонально-технологічних властивостей.

Обґрунтовано технологію та розраховано хімічний склад страви «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії (табл.1.8) [9].

Таблиця 1.8

Хімічний склад страви «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії, на 100 г

Хімічний склад		«Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії
Волога, %		52,04
Білки, г		15,92
Ліпіди, г		6,60
Вуглеводи, г		6,95
Зола, г		1,68
Енергетична цінність, ккал		339,52
Мінеральні речовини	Кальцій (Ca), мг	16,82
	Калій (K), мг	233,60
	Магній (Mg), мг	20,76
	Фосфор (P), мг	164,84
	Залізо (Fe), мг	0,98
	Селен (Se), мкг	10,82
	Цинк (Zn), мкг	0,83
	Мідь (Cu), мкг	75,32
Вітаміни	Вітамін А, мкг	37,60
	Тіамін, мг	0,06
	Рибофлавін, мг	0,12
	Фолієва кислота, мкг	7,27
	Вітамін РР, мг	4,83

З табл. 1.8 бачимо, що в розробленій страві міститься 15,92 г білку, 6,6 г – ліпідів, енергетична цінність при цьому склала 339,52 ккал. Серед мінеральних речовин, можна виділити вміст калію – 233,6 мг, магнію – 20,76 мг, фосфору – 164,84 мг, селену – 10,82 мкг та міді – 75,32 мкг. Вітамінний склад страви з пернатої дичини містить вітаміну А – 37,6 мкг, рибофлавіну – 0,12 мг та вітаміну РР – 4,83 мг.

Гарячі страви з пернатої дичини смажені або запечені цілими тушками зберігають не більше 1 год, тушковані страви - не більше 2 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують та зберігають при температурі 3-5°C.

Порційні вироби смажать безпосередньо перед подаванням, страви з котлетної маси зберігають гарячими не більше за 30 хв.

У додатку А наведено технологічну карту на страву «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії.

Технологічна схема приготування страви «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії представлена на рис. 1.2.

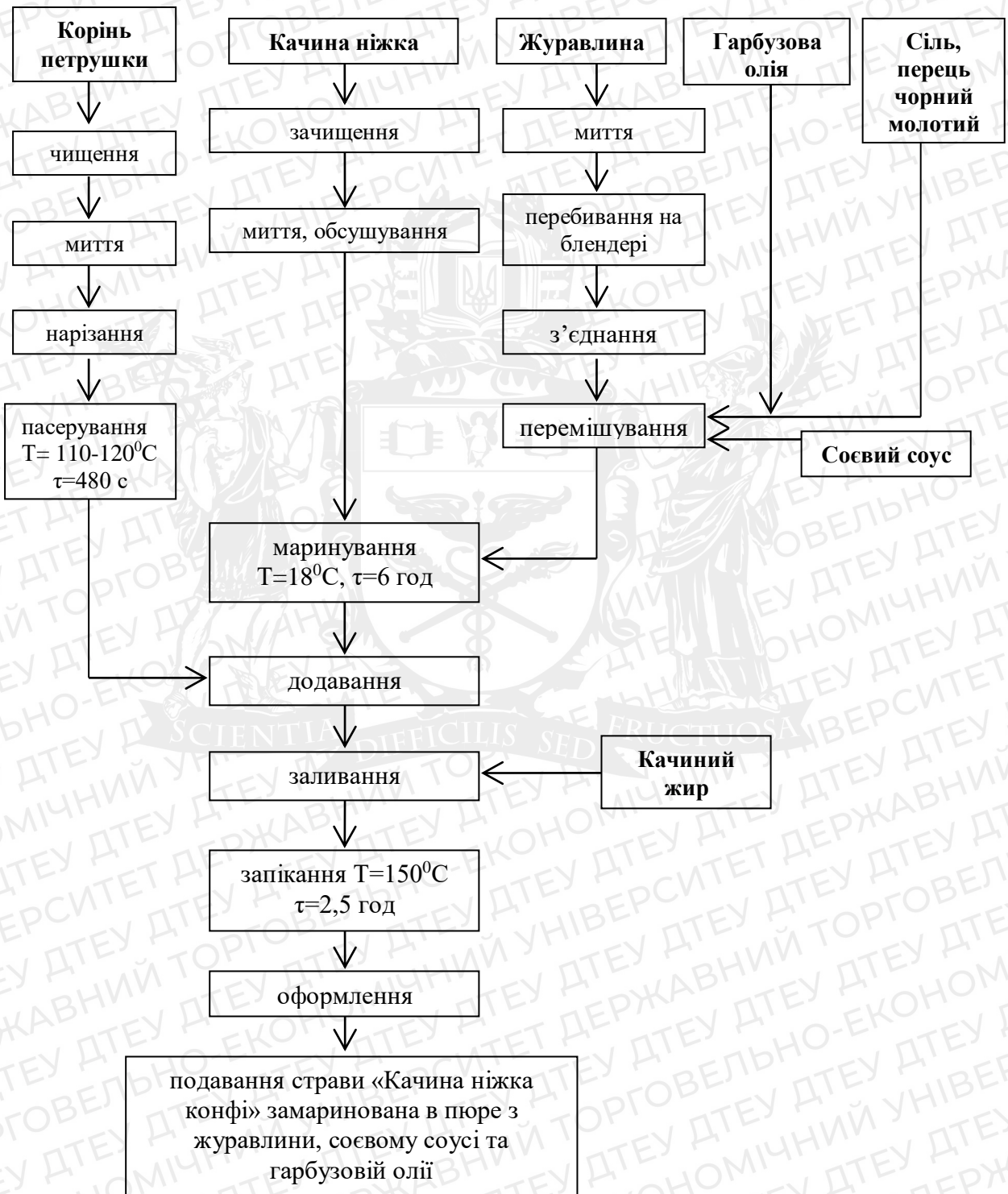


Рис. 1.2. Технологічна схема приготування страви «Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії

На рис. 1.3 наведена технологічна схема приготування страви «Перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії».

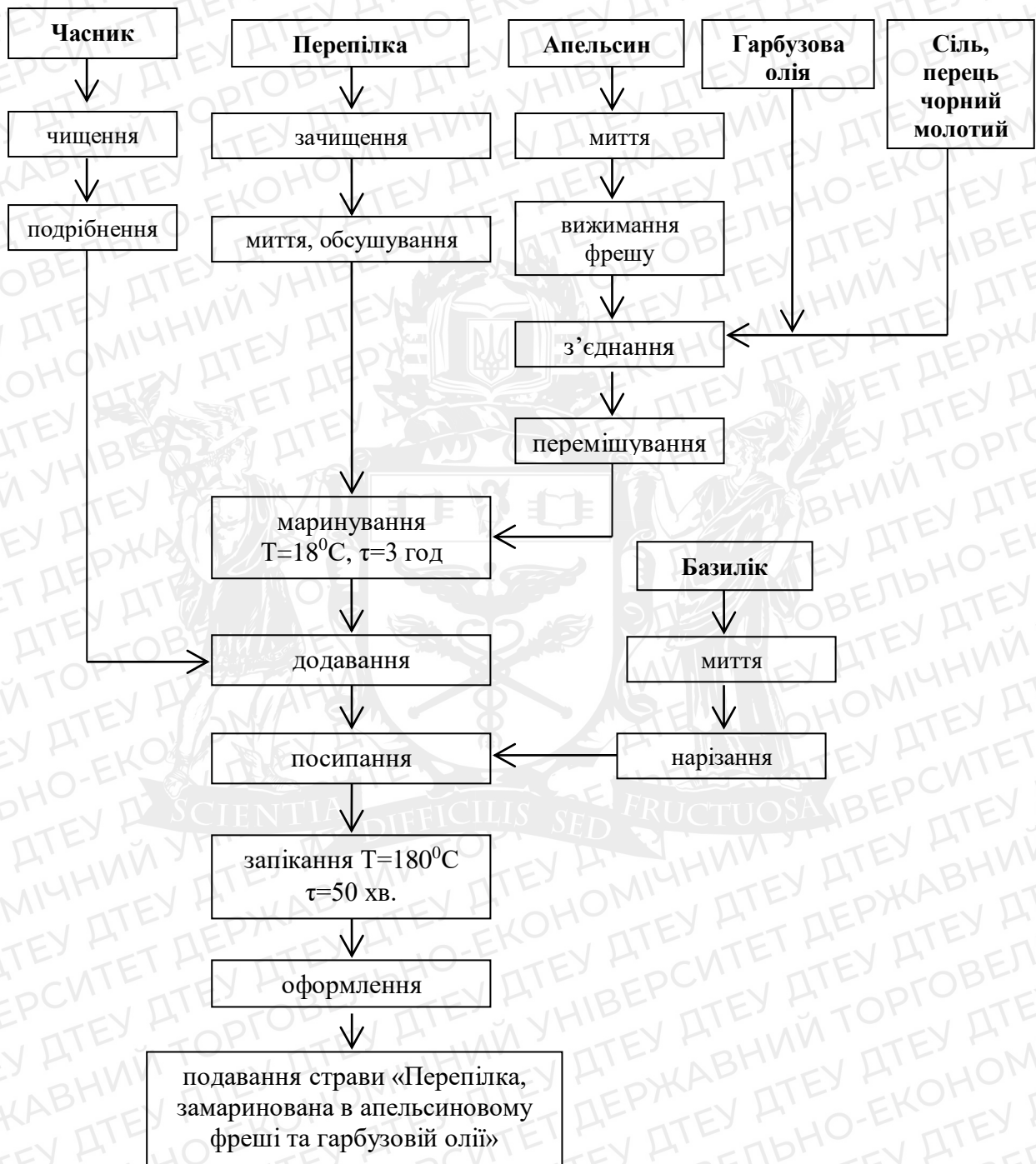


Рис. 1.3. Технологічна схема приготування страви «Перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії»

Технологічна схема приготування страви «Курішка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії» зведена на рис. 1.4.

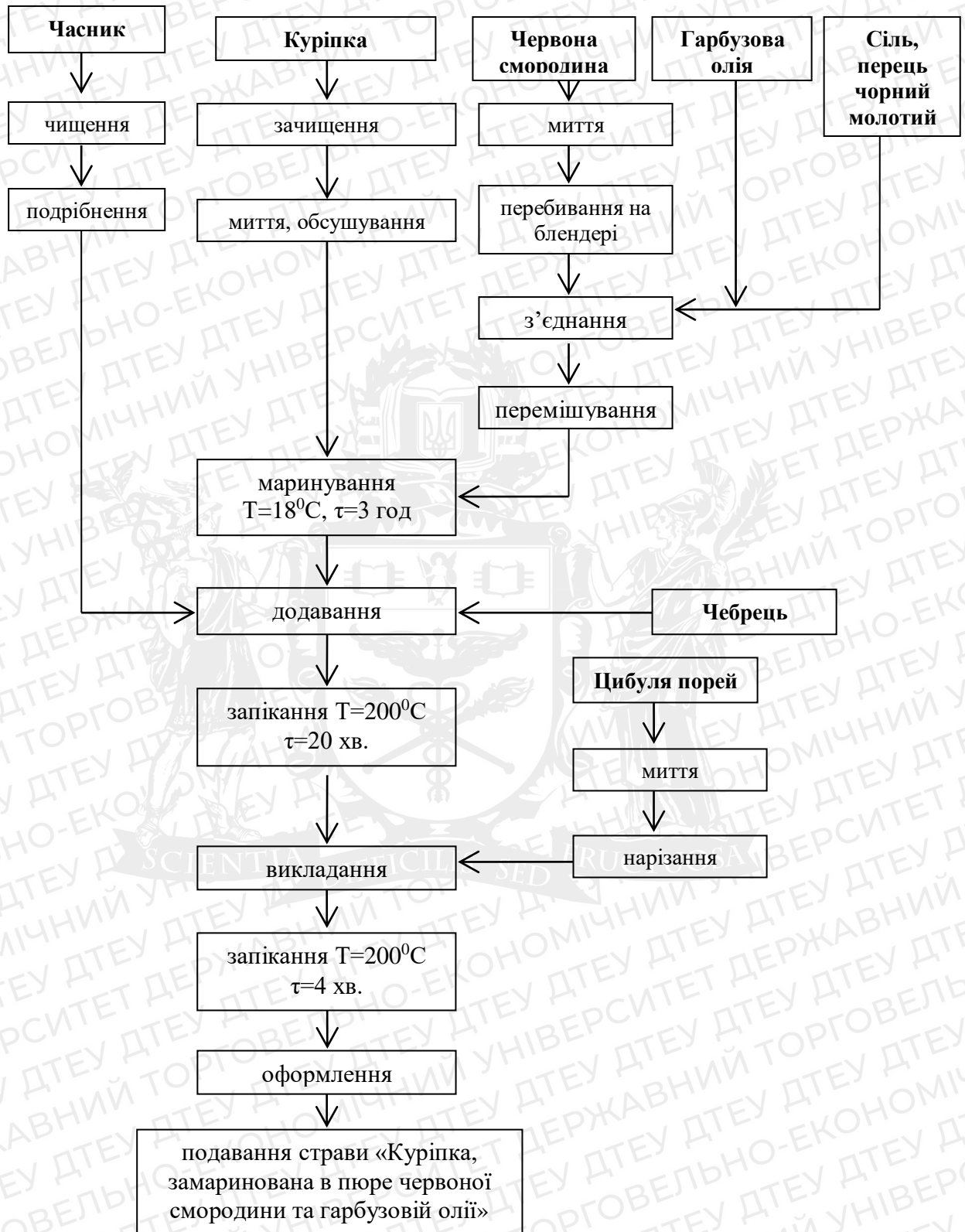


Рис. 1.4. Технологічна схема приготування страви «Куріпка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії»

Карта технологічного процесу на розроблені страви з пернатої дичини зведені у додатку Б.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ РЕСТОРАНУ

На ринку ресторанного господарств м. Києва станом на 10 грудня 2021 року функціонує 1863 заклади ресторанного господарства, найбільше закладів у центральній частині міста. Ресторан на 60 місць планується розмістити по вул. Драйзера. Поруч розташовано Деснянський парк, кінотеатр «Флоренція» та торговельний центр «Район».

Неймінг ресторану на 60 місць буде спрямований на формування у споживача емоцій пов'язаних з приємною атмосферою, смачними стравами, можливістю відпочити, для відображення специфіки ресторану запропоновано назву «Cosiness», що а перекладі із англ. мови затишок.

Режим роботи проєктованого закладу планується з 11.00 до 23.00 без вихідних. Ресторан на 60 місць у позиціонується як міський сімейний заклад, обслуговування у ресторані проходитиме офіціантами за меню вільного вибору. Процес обслуговування відвідувачів в закладі скрадатиметься із таких етапів [1]:

1. зустріч гостей;
2. приймання замовлення;
3. оформлення замовлення;
4. сервірування столу;
5. обслуговування;
6. розрахунок прибирання та сервірування столу.

Концептуальною складовою ресторану на 60 місць буде створення екологічних та якісних кулінарних виробів.

2.1. Концептуальне меню закладу ресторанного господарства

Концептуальне меню ресторану «Cosiness» буде включати страви із дичини: качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії, перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та

гарбузовій олії, куріпка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії, продукція буде замовлятися у підприємства «Дичина Делікатес», також в закладі можна буде скуштувати: салат з ростбіфом у духмяних спеціях, мідії по прованські, ньокі з грибами у вершковому соусі та гарбузове морозиво дод. В.

Графік завантаження торговельної зали ресторану «Cosiness» на 60 місць представлено у таблицях 2.1 [10].

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження ресторану «Cosiness»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
11:00-12:00	40	1,5	0,1	9
12:00-13:00	40	1,5	0,1	9
13:00-14:00	40	1,5	0,1	9
14:00-15:00	40	1,5	0,1	9
15:00-16:00	60	1	0,2	12
16:00-17:00	60	1	0,3	18
17:00-18:00	60	1	0,4	24
18:00-19:00	60	1,0	1	60
19:00-20:00	90	0,7	0,9	36
20:00-21:00	90	0,7	0,6	24
21:00-22:00	60	1,0	0,2	12
22:00-23:00	60	1,0	0,1	6
Загальна к-ть відвідувачів за день				222
Денна оборотність місця, рази				3.7

За результатами проведених розрахунків у табл. 2.1 загальна кількість відвідувачів за день у ресторані «Cosiness» становить 222 особи, оборотність місця - 3,7.

Після визначення денної кількості споживачів ресторану «Cosiness» визначаємо прогнозовану кількість страв, що реалізуватимешся протягом робочого дня, результати розрахунків наведено у таблиці 2.2 [10].

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Cosiness»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,2	44
Холодні закуски	1,9	422

Продовження таблиці 2.2

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Гарячі закуски	0,3	67
Супи	0,18	40
Основні страви	1,2	266
Десерти	0,4	89
Гарячі напої	0,5	111
Холодні напої	0,6	133
Вина-горілчані напої, мл	0,15	33

На основі отриманих даних і ресторану «Cosiness» складено денну виробничу програму закладу ресторанного господарства (дод. В).

2.2. Організація процесу виробництва виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування.

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції відбуватиметься у доготівельному, гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи [10]:

- ❖ складання виробничої програми цехів;
- ❖ організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- ❖ обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- ❖ визначення корисної та загальної площ цеху.

У гарячому цеху виділяють такі ділянки: ділянка приготування супів; ділянка приготування фірмових, основних страв та гарячих закусок. Структурно-технологічна схема гарячого цеху наведена у дод. Г.

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Cosiness» складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Cosiness»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви (дичина)		
Качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії	150/20	12
Перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії	180	22
Куріпка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії	170	10
Гарячі закуски		
Креветки темпура з пікантним соусом кімчі	180	15
Мідії по- провански	180	11
Млинці з лососем і ніжним крем-сиром	170	16
Запечений сир Камамбер	150/20	10
Фаршировані баклажани	180	15
Супи		
Масельська юшка	300	9
Бульйон із куркою та локшиною	280	11
Гарбузовий суп з ростбіфом	300	10
Міністроне	280	10
Основні страви		
Лосось гриль під соусом песто	180	22
Карпатська форель на грилі	200	10
Запечений сібас з відварною картоплею	150/80	19
Каре яловичини з картопляним пюре, білими грибами та соусом барбекю	180/70	21
Філе мінйон з картопляно-трюфельним пюре	190/100	22
Шніцель з запеченою картоплею та огірковим салатом	140/120	25
Куряче філе су-від із ніжним картопляним пюре та сирним соусом	180/80	20
Курча без кісток у травах та обліпиховому соусі з пюре та копченими томатами	190/70	20
Качина грудка з вишнею, пюре з пастернака, карамелізованою грушею та соусом «Кальводос»	140/90	22
Фрикасе з кролика з полентою і грибним соусом	220	17
Паста «Болоньезе» (із соусом на основі м'ясного і овочевого рагу)	230	14

На основі структурно-технологічної схеми здійснюємо розрахунок площі, гарячого цеху табл. 2.5. Нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо) вибирається після вибору основного за технологічною необхідністю.

Таблиця 2.4

Визначення площі гарячого цеху ресторану «Cosiness»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Torgoborud CB - 4	2	1200	700	1,68
Стелаж	Torgoborud Профі	1	1000	700	0,70
Стіл виробничий з мийною ванною	Torgoborud CMB-4	1	1200	700	0,84
Шафа холодильна	Tefcold	2	740	850	1,26
Ваги настільні порційні	CAS SW-10	2	241	195	
Бачок для відходів	Torgoborud	1	479	479	0,23
Полички настінні	Torgoborud	1	1200	400	
Рукомийник	Torgoborud	1	500	450	0,23
Плита електрична	Kovinastroj	2	1200	700	1,68
Пароконвектомат	Unox XEVC	1	750	773	0,58
Поверхня для смаження	Orest FPI-0.8 GS Easy	1	800	700	0,56
Гриль	Orest	1	932	653	0,61
Блендер	BARBOSS ADVANCE	1	449	233	
Разом площа устаткування, м²					8,36
Площа гарячого цеху, м²					22

Площа гарячого цеху ресторану «Cosiness» складає 22 м², у додатку Д наведено план-схема.

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Технологія виробів із пернатої дичини з використанням техніки маринування та організації їх виробництва у ресторані на 60 місць». Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проаналізовано меню найкращих м'ясних ресторанів м. Києва: «Sam`s Steak House», «BEEF Meat&Wine», «Perets», «Стейкхаус на Володимирській», «Toro Blanco grill&wine», «TIME BAR», «Forrest Club», «Гудман стейк-хаус» майже всі заклади ресторанного господарства пропонують страви з пернатої дичини, основною складовою усіх виробів є качка. Єдиним рестораном, у меню якого відсутні вироби з пернатої дичини є «TIME BAR». Важливе значення в раціоні харчування займає м'ясо пернатої дичини, адже воно має високу харчову цінність і гарний смак, м'ясо пернатої дичини містить 23-25% білків, екстрактивні речовини, 1-2% жиру, мінеральні солі (калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді), вітаміни (А, D, РР, групи В).

Висока щільність м'яса пернатої дичини викликає необхідність його розм'якшення шляхом попереднього маринування. Одним з найкращих складників вдалого маринаду для пернатої дичини є рослинна сировина, що містить підвищений вміст органічних кислот. Розроблено три види маринаду: пюре з журавлини, соєвий соус та гарбузову олію, апельсиновий фреш та гарбузову олію, пюре з червоної смородини та гарбузову олію.

В роботі розроблено технологію приготування страв з пернатої дичини розроблено страви: качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії, перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії, куріпка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії.

Проаналізувавши інфраструктурні характеристики для проектування ресторану на 60 місць обрано вул. Драйзера, наймінг закладу вказуватиме «Cosiness», що а перекладі із англ. мови затишок. Режим роботи проєктованого закладу планується з 11.00 до 23.00 без вихідних.

Концептуальне меню ресторану «Cosiness» буде включати страви із дичини: качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії, перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії, куріпка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії, продукція буде замовлятися у підприємства «Дичина Делікатес», також в закладі можна буде скуштувати: салат з ростбіфом у духмяних спеціях, мідії по прованські, ньокі з грибами у вершковому соусі та гарбузове морозиво

В проєкті представлені графіки завантаження торговельної зали ресторану «Cosiness» на 60 місць. При складанні графіків враховано режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження в кожну годину роботи підприємства. За результатами проведених розрахунків, визначено прогнозовану кількість споживачів за день – 222 особи, оборотність місця - 3,7.

Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу. На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Cosiness».

Сервісно-виробничий процес ресторану «Cosiness» розроблено відповідно до схеми технологічного процесу закладу з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. — К.: Фірма «ІЙКОС», Центр навчальної літератури, 2007. — 382 с.
2. Пасічний В.М. Перспективні напрямки виробництва м'ясних та м'ясорослинних напівфабрикатів / В.М. Пасічний // Мясное Дело. – 2009. - № 8. С. 15 – 19
3. Плахотнік В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч.посіб. /Плахотнік В.Я., Тюріков І.С., Хоміч Г.П.-К.:Центр навч. літ-ри, 2016.- 640с.
4. Педченко М. Використання хеномелесу в технології маринадів для м'ясних напівфабрикатів / М. Педченко, Ю. В. Левченко // Проблеми формування здорового способу життя у молоді / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса. - 2019. – С. 161–162.
5. Сучасні підходи до маринування напівфабрикатів із м'яса птиці / Левченко Ю.В., Варданын Н.Г. /Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.
6. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с.
7. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, К. В. Свідло та ін. ; за ред. М. І. Пересічного. — [2-ге вид., переробл. і доп.]. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. — 1116 с
8. Штонда, О. А. Перспективи використання фруктово-ягідної сировини у технології м'ясних натуральних напівфабрикатів / О. А. Штонда,

В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2019. – Т. 25, № 6. – С. 194–200.

9. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник Мак Канса и Уиддоусона / пер. с англ. под общ. ред. д-ра мед. наук А. К. Батурина. — СПб.: Профессия, 2006. — 416 с.

10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазараки, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазараки. —: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 312с.

11. Апельсиновий фреш: користь і шкода [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://meduk.net.ua/archives/6807>

12. Вісім трендів галузі громадського харчування в 2020 році [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://rau.ua/personalii/kostyantyn-chernenko-varus/>:

13. Журавлина: користь, шкідливі властивості[Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://life.liga.net/porady/cards/klyukva-polza-vrednye-svoystva-vkusnye-retsepty>

14. Конфі [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>

15. Корисні властивості гарбузової олії [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://blog.tablycjakalorijnosti.com.ua/korysni-vlastyivosti-garbuzovoyi-oliyi/>

16. Мисливська кухня [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://pole.in.ua/page7.html>

17. Найкращі м'ясні ресторани Києва [Електронний ресурс]. — Режим доступу: https://reston.ua/ukr/kyiv_topics/luchshie-myasnyie-restoranyi-kieva

18. Обробка сільськогосподарської птиці та дичини [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://works.doklad.ru/view/KMMrDnHp42Y.html>

19. Ресторан [Електронний ресурс]. — Режим доступу: «BEEF Meat&Wine» <https://beef.kiev.ua/>

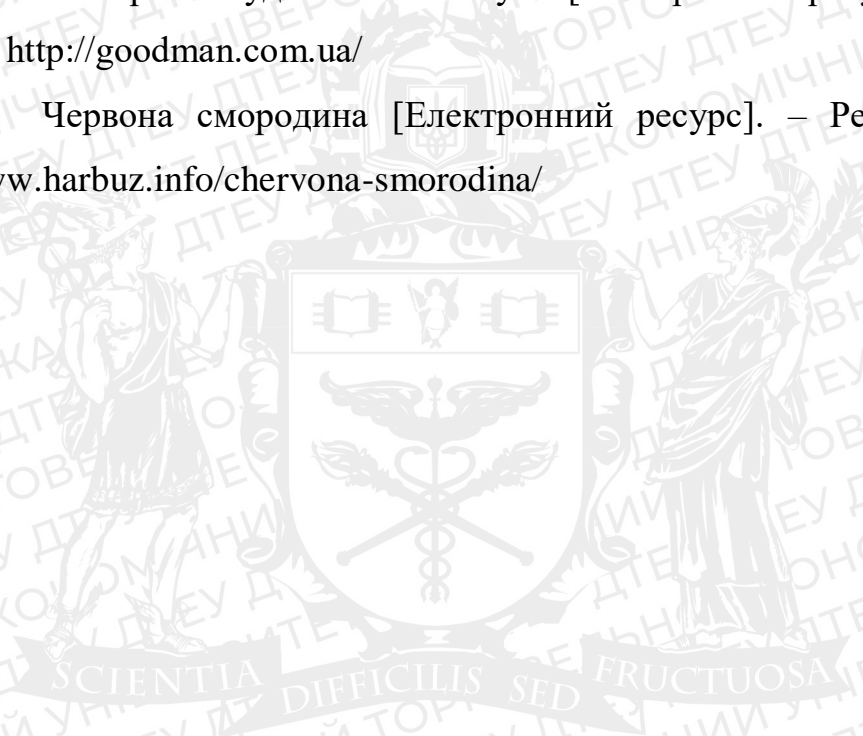
20. Ресторан «Sam`s Steak House» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.usgh.com.ua/img/forall/Sam>

21. Ресторан «Perets» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://perets.com.ua>

22. Ресторан «Forrest Club» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://forrestclub.com.ua/>

23. Ресторан «Гудман стейк-хаус» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://goodman.com.ua/>

24. Червона смородина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.harbuz.info/chervona-smorodina/>



ДОДАТКИ



ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний
лікар _____
(назва адміністративної території)

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

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2021 р.

" ____ " _____ 2021 р.

М. П. _____
(підпис)

М. П.

Технологічна карта №1

«Качина ніжка конфі» замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Качина ніжка	182	170	ДСТУ 8406:2015
Качиний жир	200	200	ДСТУ 8406:2015
Петрушка корінь	14	10	ДСТУ 343-91
Журавлина	12	10	ДСТУ 5035:2008
Соєвий соус	4	4	ДСТУ 8017:2015
Гарбузова олія	5	5	ТУ У 15.3-35709882-001:2010
Перець чорний молотий	0,1	0,1	ДСТУ ISO 959-1:2008
Сіль	0,2	0,2	ДСТУ 3583:2015
Вихід	217	200	

Технологія приготування

Качину ніжку миють, зачищають, обсушують. Журавлину перебирають, миють, подрібнюють на блендері, додають соєвий соус, гарбузову олію, сіль та перець чорний молотий, добре перемішують. Качину ніжку заливають маринадом та ставлять у холодильник на 6 годин.

Корінь петрушки очищують, миють, нарізають, пасерують $T=110-120^{\circ}\text{C}$, $\tau=480$ с. Качину ніжку обсушують, додають пасерований корінь петрушки та заливають качиним жиром, запікають $T=150^{\circ}\text{C}$, $\tau=2,5$ год. Отриману страву оформлюють та подають при температурі $T=65^{\circ}\text{C}$.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — качина ніжка зберегла свою форму, м'ясо не відходить від кісток.

Смак — в міру солоний, в міру перчений, властивий качиному м'ясу та відтінкам смаку продуктів, що використовуються при приготуванні.

Запах - властивий виду птиці

Колір м'яса на розрізі – сірий, колір скоринки – золотистий.

Консистенція — м'яка, соковита, ніжна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г 15,92

Ліпіди, г 6,6

Енергетична цінність, ккал 339,52

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

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

Карта технологічного процесу виробництва харчового продукту

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії			
Підготовка качиної ніжки:			
зачищення	-	Видалення плівки, зачищення шкіри від волосків	Стіл виробничий, ніж, дошка обробна
миття	T= 16-18 ⁰ C τ=120 с	Видалення механічних і бактеріальних забруднень	Ванна мийна
обсушування	-	Видалення води з поверхні	Паперовий рушник
Приготування маринаду:			
Підготовка журавлини			
перебирання	-	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Ємність для продуктів
миття	T= 16-18 ⁰ C τ=120 с	Видалення бактеріальних забруднень	Ванна мийна
перебивання	-	Отримання пюре з журавлини	Блендер, стіл виробничий
Приготування маринаду	-	Змішування пюре з журавлини, соєвого соусу, гарбузової олії, спецій	Ємність для продуктів, ложка
Маринування н\ф качиної ніжки:			
маринування н\ф	T= 18 ⁰ C τ=6 год	Розм'якшення волокон, м'ясо стає ніжним і соковитим, з приємним присмаком	Ємність для продуктів, холодильник
видалення зайвої вологи	-	Обсушування	Паперовий рушник
Підготовка кореню петрушки:			
перебирання	-	Видалення пошкоджених екземплярів	Стіл виробничий
миття	T= 18-20 ⁰ C τ=30-60с	Зниження механічних забруднень	Ванна мийна
очищення	-	Видалення неїстівної частини	Стіл виробничий, ніж
нарізання	-	Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, ніж, дошка обробна

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
пасерування	T= 110-120 ⁰ C τ=480 с	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин для посилення смако-ароматичних властивостей фаршу	Електрична плита, пательня
Приготування н/ф «Качина ніжка конфі»:			
Запікання н/ф за технологією конфі	T=150 ⁰ C τ=2,5 год	Доведення н/ф до стану кулінарної готовності	Деко для запікання, пароконвектомат
Порціонування та оформлення страви	T= 65 ⁰ C τ=1 год	Підготовка до реалізації	Тарілка обідня, лопатка для порціонування
Перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії			
Підготовка перепілки:			
зачищення	-	Видалення плівки, зачищення шкіри від волосків	Стіл виробничий, ніж, дошка обробна
миття	T= 16-18 ⁰ C τ=120 с	Видалення механічних і бактеріальних забруднень	Ванна мийна
обсушування	-	Видалення води з поверхні	Паперовий рушник
Приготування маринаду:			
Підготовка апельсину			
миття	T= 16-18 ⁰ C τ=120 с	Видалення бактеріальних забруднень	Ванна мийна
вичавлювання фрешу	-	Отримання апельсинового фрешу	Стіл виробничий, соковижималка
Приготування маринаду	-	Змішування апельсинового фрешу, гарбузової олії, спецій	Ємність для продуктів, ложка
Маринування н/ф з перепілки:			
маринування н/ф	T= 18 ⁰ C τ=6 год	Розм'якшення волокон, м'ясо стає ніжним і соковитим, з приємним присмаком	Ємність для продуктів, холодильник
видалення зайвої вологи	-	Обсушування	Паперовий рушник
Підготовка часнику:			
очищення	-	Видалення неїстівної частини	Стіл виробничий, ніж
подрібнення	-	Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, часникодавка

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Підготовка базилику:			
перебирання	-	Видалення пошкоджених екземплярів	Стіл виробничий
миття	T= 18-200C τ=30-60с	Зниження механічних забруднень	Ванна мийна
нарізання	-	Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, ніж, дошка обробна
Приготування н\ф з перепілки:			
Запікання н\ф	T=180 ⁰ C τ=50 хв.	Доведення н\ф до стану кулінарної готовності	Деко для запікання, пароконвектомат
Порціонування та оформлення страви	T= 65 ⁰ C τ=1 год	Підготовка до реалізації	Тарілка обідня, лопатка для порціонування
Курішка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії			
Підготовка курішки:			
зачищення	-	Видалення плівки, зачищення шкіри від волосків	Стіл виробничий, ніж, дошка обробна
миття	T= 16-18 ⁰ C τ=120 с	Видалення механічних і бактеріальних забруднень	Ванна мийна
обсушування	-	Видалення води з поверхні	Паперовий рушник
Приготування маринаду:			
Підготовка червоної смородини:			
перебирання	-	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	Ємність для продуктів
миття	T= 16-18 ⁰ C τ=120 с	Видалення бактеріальних забруднень	Ванна мийна
перебивання	-	Отримання пюре з червоної смородини	Блендер, стіл виробничий
Приготування маринаду	-	Змішування пюре з червоної смородини, гарбузової олії, спецій	Ємність для продуктів, ложка
Маринування н\ф з курішки:			
маринування н\ф	T= 18 ⁰ C τ=6 год	Розм'якшення волокон, м'ясо стає ніжним і соковитим, з приємним присмаком	Ємність для продуктів, холодильник
видалення зайвої вологи	-	Обсушування	Паперовий рушник

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Підготовка часнику:			
очищення	-	Видалення неїстівної частини	Стіл виробничий, ніж
подрібнення	-	Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, часникодавка
Підготовка цибулі-порей:			
перебирання	-	Видалення пошкоджених екземплярів	Стіл виробничий
миття	T= 18-200C τ=30-60с	Зниження механічних забруднень	Ванна мийна
нарізання	-	Надання певної форми напівфабрикату	Стіл виробничий, ніж, дошка обробна
Приготування н/ф з куріпки:			
Запікання н/ф	T=200 ⁰ C τ=20 хв.	Доведення н/ф до стану кулінарної готовності	Деко для запікання, пароконвектомат
Порціонування та оформлення страви	T= 65 ⁰ C τ=1 год	Підготовка до реалізації	Тарілка обідня, лопатка для порціонування

Розрахункове меню (виробнича програма)

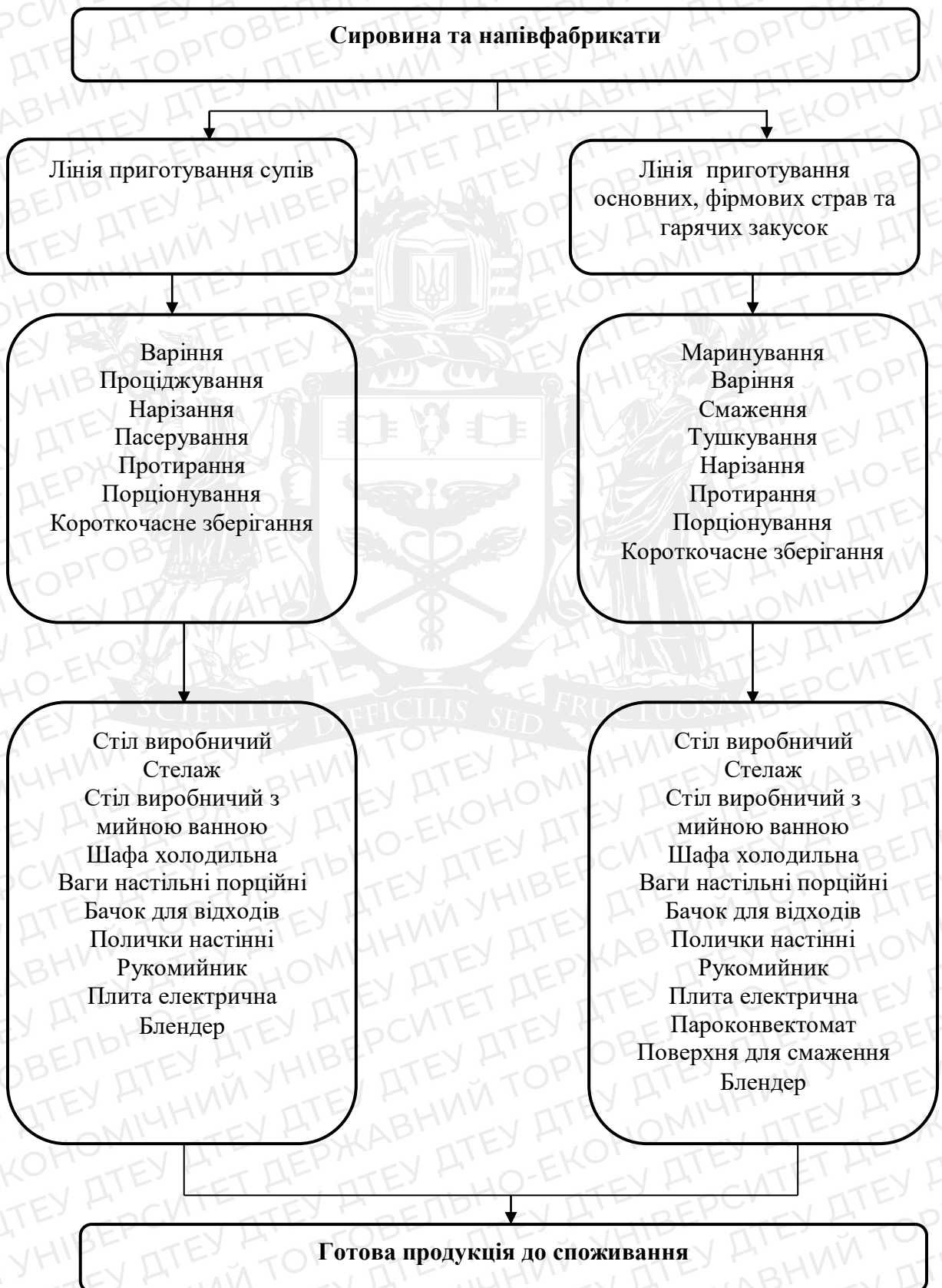
Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Фірмові страви (дичина)		44
Качина ніжка конфі, замаринована в пюре з журавлини, соєвому соусі та гарбузовій олії	150/20	12
Перепілка, замаринована в апельсиновому фреші та гарбузовій олії	180	22
Курішка, замаринована в пюре червоної смородини та гарбузовій олії	170	10
Холодні страви		422
Карпаччо з оленя з трюфельним соусом та сиром Пекоріно	200	26
Листя салату зі слабосоленою фореллю та томатами	150	41
Салат з маринованим лососем і смаженим авокадо	220	36
Салат з ростбїфом у духмяних спеціях	190	43
Салат з печеним буряком, в'яленою качкою, горішками та кремом з сиру Горгонзола	170	46
Класичний «Цезар» з куркою та беконом	180	30
Олив'є з телячим язиком	180	35
Грецький салат з сиром фета і оливковою олією	150	39
Салат з баклажаном фрі, томатами та пряним абрикосовим соусом	160	30
Салат з печеним буряком із фермерським козячим сиром та листям салату	180	26
Салат з буратою, карамелізованим гарбузом, томатами чері, кіноа та гарбузовим насінням	180/20	31
Салат із страчателою та томатими	180	39
Гарячі закуски		67
Креветки темпура з пікантним соусом кімчі	180	15
Мідії по- провански	180	11
Млинці з лососем і ніжним крем-сиром	170	16
Запечений сир Камамбер	150/20	10
Фаршировані баклажани	180	15
Супи		40
Масельська юшка	300	9
Бульйон із куркою та локшиною	280	11
Гарбузовий суп з ростбїфом	300	10
Міністроне	280	10
Основні страви		266
Лосось гриль під соусом песто	180	22
Карпатська форель на грилі	200	10

1	2	3
Запечений сібас з відварною картоплею	150/80	19
Каре яловичини з картопляним пюре, білими грибами та соусом барбекю	180/70	21
Філе міньйон з картопляно-трюфельним пюре	190/100	22
Шніцель з запеченою картоплею та огірковим салатом	140/120	25
Куряче філе су-від із ніжним картопляним пюре та сирним соусом	180/80	20
Курча без кісток у травах та обліпиховому соусі з пюре та копченими томатами	190/70	20
Качина грудка з вишнею, пюре з пастернака, карамелізованою грушею та соусом «Кальводос»	140/90	22
Фрикасе з кролика з полентою і грибним соусом	220	17
Паста «Болоньезе» (із соусом на основі м'ясного і овочевого рагу)	230	14
Ньокі з грибами у вершковому соусі	170/40	10
Десерти		89
Шоколадний торт з солоною карамеллю	120	25
Наполеон з ванільним соусом та мигдалевими пластівцями	110	18
Тирамісу	90	23
Гарбузове морозиво	50	12
Ягідний сорбет	50	11
Гарячі напої		111
Кава		
Еспресо	30	14
Допіо	60	10
Американо	90	17
Капучино	150	14
Лавандове капучино	150	4
Лате	200	5
Айс Лате	200	4
Флет Вайт	250	3
Медовий Раф	250	2
Макіато	250	2
Матча капучино	250	2
Чай		
Обліпиховий (обліпиха, фреш апельсиновий, м'ята, чебрець, кориця, кардамон)	200/500	10
Імбирний (імбир, апельсиновий фреш, лимонний фреш, мед)	200/500	11
Смородина базилік	200/500	6
Чорний	200/500	3
Зелений	200/500	4
Холодні напої		133
Кока-кола	500	4
Кока-кола зеро	500	2

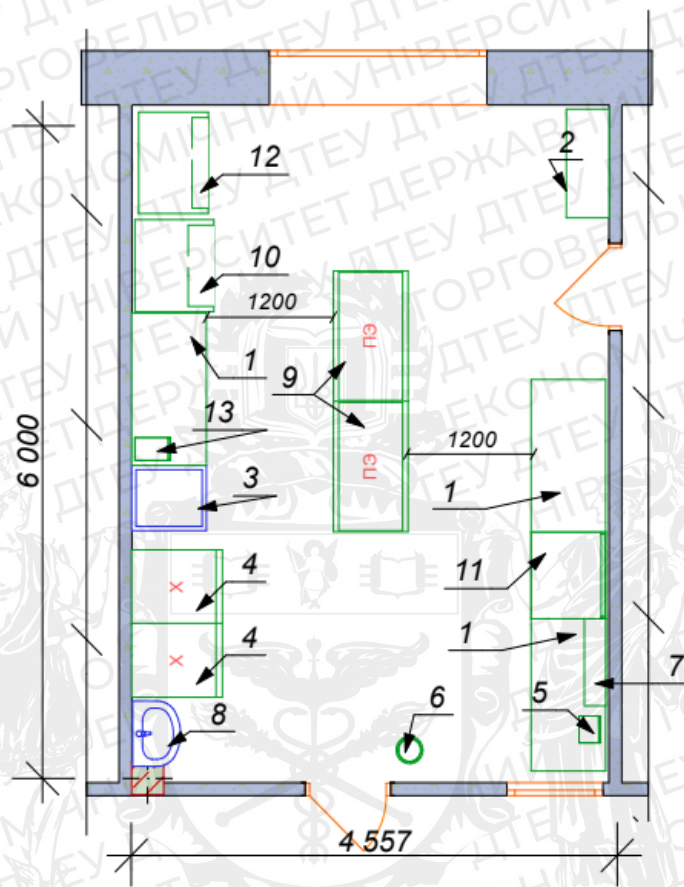
Продовження додатку Г

1	2	3
Фанта апельсин	500	4
Спрайт	500	1
Моршинська негазована/слабогазовна	500	16
Вонаqua газована	500	15
Сік Sandora в асортименті	250	13
Фреш		
Ананасовий	250	15
Апельсиновий	250	17
Грейпфрутовий	250	12
Яблучний	250	12
Алкогольні напої		33
Аператив		
Sambuca	50	1
Kahlua	50	1
Cointreau	50	1
Baileys	50	1
Malibu	50	1
Вина		
Білі		
Garcia Carrion (Іспанія)	750	2
Soave, Sant'Orsola (Італія)	750	1
Pinot Grigio del Veneto, Sant'Orsola (Італія)	750	2
Sauvignon Blanc Sarmientos, Тараpаса (Чилі)	750	2
Gewurztraminer Villa Wolf, J.L. Wolf (Германія)	750	1
Petit Chablis, Domaine Du Colombier (Франція)	750	2
Chenin Blanc, Hert of Africa (ЮАР)	750	2
Червоні		
Castillo San Simon Tempranillo, J.Garcia Carrion (Іспанія)	750	1
Malbec, Salentein (Аргентина)	750	2
Stump Sump Shiraz, d'Arenberg (Австралія)	750	2
Pinot Noir, Marlborough Sun (Нова Зеландія)	750	2
Chianti, Sant'Orsola (Італія)	750	2
Merlot del Veneto, Sant'Orsola (Італія)	750	1
Cabernet Sauvignon Sarmientos, Тараpаса (Чилі)	750	2
Шампанське		
Mumm Brut Cordon Rouge 12%	750	1
Moët & Chandon Brut Impérial 12%	750	2
Veuve Clicquot Ponsardin 12,5%	750	1

**Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в
гарячому цеху**



План-схема гарячого цеху ресторанна на 60 місць



Специфікація обладнання:

№ позиції	Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.
1	Стіл виробничий	Torgoborud CB - 4	2
2	Стелаж	Torgoborud Профі	1
3	Стіл виробничий з мийною ванною	Torgoborud CMB-4	1
4	Шафа холодильна	Tefcold	2
5	Ваги настільні порційні	CAS SW-10	2
6	Бачок для відходів	Torgoborud	1
7	Полички настінні	Torgoborud	1
8	Рукомийник	Torgoborud	1
9	Плита електрична	Kovinastroj	2
10	Пароконвектомат	Unox XEVC	1
11	Поверхня для смаження	Orest FPI-0.8 GS Easy	1
12	Гриль	Orest	1
13	Блендер	BARBOSS ADVANCE	1

