

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

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ НИЗЬКИХ  
ТЕМПЕРАТУР ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В М'ЯСНОМУ  
РЕСТОРАНІ НА 80 МІСЦЬ**

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

О. М. Остренок

*підпис  
студента*

Остренок Олександр Мико-  
лайович

Науковий керівник  
к.т.н., доц.

М.П. Перепелиця  
Мирослава Павлівна  
Пепепелиця

*підпис  
керівника*

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

В.А. Гніцевич

Вікторія Альбертівна  
Гніцевич

*підпис  
гаранта*

**Київ 2022**

# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ Д.В.

Федорова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.

## ЗАВДАННЯ

на випускню кваліфікаційну роботу студентові

**ОСТРЕНОК ОЛЕКСАНДРУ МИКОЛАЙОВИЧУ**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

**Технологія страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані на 80 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 страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані.

*Об'єкт дослідження:* технологічні та організаційні засади впровадження страв із м'яса в м'ясному ресторані, техніка використання низьких температур.

*Предмет дослідження:* різні види м'яса, страви з м'яса, гарячий цех м'ясного 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	Перепелиця М.П.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Перепелиця М.П.		

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

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва технології страв із м'яса з використанням низьких температур

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса з використанням низьких температур

1.3. Інновації в технології виробництва страв із м'яса - використання низьких температур

1.4. Розробка проекту технології страв із м'яса з використанням низьких температур.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані.

2.1. Концептуальне меню м'ясного ресторану

2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур.

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  
випускної кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_ М.П. Перепелиця

9. Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ В.А. Гніцевич

10. Завдання прийняв до виконання  
студент

\_\_\_\_\_ О.М. Остренок

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_ (підпис, дата)

Відмітка про попередній захист

\_\_\_\_\_ (ППЗ, підпис, дата)

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента

\_\_\_\_\_ 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: Остренок Олександра Миколайовича

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

**ТЕМА РОБОТИ: «ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА З  
ВИКОРИСТАННЯМ НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ  
ВИРОБНИЦТВА В М'ЯСНОМУ РЕСТОРАНІ НА 80 МІСЦЬ»**

Керівник роботи: к.т.н. доц. Перепелиця Мирослава Павлівна

Термін захисту “\_\_\_” січня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

**Анотація**

Відповідно до теми та завдання виконано випускнну кваліфікаційну роботу: «Технологія страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані на 80 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва технології страв із м'яса з використанням низьких температур», «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані».

У розділі «Технологія виробництва технології страв із м'яса з використанням низьких температур» досліджено м'ясну сировину, на основі досліджень обрано страви з курятини, а саме куряче стегно. Розроблено та обґрунтовано рецептуру страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюксемем з вершковим соусом».

В розділі 2 розроблено концептуальне меню закладу та структуру виробничого процесу гарячого цеху. Проведено розрахунки площі гарячого цеху та спроектовано план-схему гарячого цеху м'ясного ресторану.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на 52 сторінках пояснювальної записки та містить 12 таблиці і 4 рисунків, 5 додатків.

Ключові слова: м'ясний ресторан, гарячий цех, куряче стегно, sous-vide.

**The summary**

According to the theme and task, the final qualifying work was performed: "Technology of meat dishes using low temperatures and organization of their

production in a meat restaurant for 80 seats", which contains two sections: "Technology of production of meat dishes from using low temperatures ", " Organization of the technological process of production and sale of meat dishes using low temperatures and organization of their production in a meat restaurant " .

In the section "Technology of production of meat dishes from low temperatures" meat raw materials are investigated, on the basis of researches chicken dishes, namely chicken thigh, are selected. The recipe of the dish "Chicken thigh sous-vide stuffed with mushroom duxel with cream sauce" was developed and substantiated.

In section 2, the conceptual menu of the institution and the structure of the production process of the hot shop are developed. The area of the hot shop was calculated and the plan-scheme of the hot shop of the meat restaurant was designed.

The final qualifying work is presented on 50 pages of the explanatory note and contains 12 tables and 4 figures, 5 appendices.

Keywords: meat restaurant, hot shop, chicken thigh, sous-vide.





## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	8
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР</b> .....	10
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані. ....	10
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса з використанням низьких температур.....	14
1.3. Інновації в технології виробництва страв із м'яса – використання низьких температур.....	17
1.4. Розробка проєкту технології страв із м'яса з використанням низьких температур.....	20
<b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В М'ЯСНОМУ РЕСТОРАНІ</b> .....	25
2.1. Концептуальне меню м'ясного ресторану .....	27
2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур.....	28
<b>РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)</b> .....	32
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	34
<b>ДОДАТКИ</b> .....	36

## ВСТУП

Головним завданням державної політики в галузі забезпечення населення України якісною продукцією є покращення харчового статусу населення, який суттєво впливає на всі види діяльності виробничої сфери та торгівлі. Це виявляється, перш за все, у вимогах до харчової продукції, показники якої повинні відповідати українським та європейським андартам, а технології виробництва – бути інвестиційно привабливими та конкурентоспроможними.

Значна роль у виробництві харчової продукції належить закладам ресторанного господарства. На даний час підприємства харчування знаходяться в стані інтенсивного розвитку; вони широко використовують технологічні інновації, застосовують прогресивне обладнання з метою оптимізації технологічних процесів, розширення асортименту, збільшення випуску напівфабрикатів різного ступеня готовності та кулінарної продукції з покращеними споживчими характеристиками.

Слід зауважити, що теплова обробка сировини як рослинного, так і тваринного походження супроводжується суттєвими змінами органолептичних показників, харчової та біологічної цінності, а також технологічними втратами маси. У зв'язку з цим, пріоритетним завданням розвитку харчових виробництв та закладів ресторанного господарства є зведення до мінімуму вищезазначених недоліків за рахунок вдосконалення технологій з одночасним покращенням показників якості та безпечності.

Перспективним напрямом вирішення даних проблем є обробка сировини за знижених сприятливих температурних режимів з попередньою вакуумною упаковкою в полімерну термостійку плівку, відома як Sous Vide технологія, що дозволяє отримати харчову продукцію з високою харчовою цінністю та пролонгованим терміном зберігання при збереженні маси [1, 2].



**Мета випускної кваліфікаційної роботи** – аналіз технології страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити ряд науково-практичних завдань:

1. Охарактеризувати процес виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані.
2. Проаналізувати рецептурний склад та технології страв із м'яса з використанням низьких температур.
3. Дослідити інновації в технології виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур.
4. Розробити проєкт технології страв із м'яса з використанням низьких температур.
5. Окреслити концептуальне меню м'ясного ресторану
6. Діагностувати організацію процесу виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур.

**Об'єкт дослідження:** технологічні та організаційні засади впровадження страв із м'яса в м'ясному ресторані, техніка використання низьких температур.

**Предмет дослідження:** різні види м'яса, страви з м'яса, гарячий цех м'ясного ресторану

**Інформаційна база.** Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускної кваліфікаційної роботи є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, наукових працях вчених та мережі Інтернет.

**Структура роботи.** Випускна кваліфікаційна робота складається з вступу, двох розділів, резюме проєкту, списку використаних джерел та додатків.

## РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР

### 1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані

Особливістю випускної кваліфікаційної роботи є впровадження страв із м'яса в м'ясному ресторані. М'ясний ресторан – гастрономічний простір, який спеціалізується на приготуванні різноманітних видів м'ясних страв.

Найкращі ресторани країни 28 листопада 2021 року взяли участь у дев'ятій національній ресторанный премії «Сіль», щоб визначити переможця в 18 номінаціях [3]. Серед переліку номінацій - м'ясний ресторан, фіналістами якого були такі заклади ресторанного господарства [4]: Sam`s Steak House, Київ, Bull. Butcher and Wine, Запоріжжя, Argentina Grill, Київ, Sazha Wine and Meet, Суми, Forest, Черкаси, Steak House, Київ (вул. Володимирська), Mr. & Ms. Meat ресторан для хижаків, Вінниця, Beef&Cake, Хмельницький.

Для подальшої роботи, проаналізуємо асортиментний перелік м'ясних страв у закладах ресторанного господарства, які претендували на перемогу у ресторанный премії «Сіль» (табл. 1.1) [5-8].

Таблиця 1.1

#### Асортиментний перелік м'ясних страв у ресторанах, які претендували на перемогу у ресторанный премії «Сіль»

Назва ЗРГ	Локація	Асортимент м'ясних страв
Sam`s Steak House	м. Київ, вул. Жилианська, 37	Фірмовий тартар з ферментованої яловичини, куряче стегно BBQ в медово-томатній глазурі з соусом Ренч, ребра по-корейськи з капустою кімчі, качине філе з бататовим гратеном та запеченими яблуками, стейк з індички у цитрусовому маринаді, різні види стейків
Bull. Butcher and Wine	м. Запоріжжя, прос.Маяковського, 6	Різні види стейків, каре ягня з винним соусом, рубаний біфштекс з мармурової яловичини з крафтовим сиром у пательні, куряче стегно з яблуками у кисло-солодкому соусі, качина грудка з рисовою лапшою



Назва ЗРГ	Локація	Асортимент м'ясних страв
Argentina Grill	Київ, вул. Сагайдачного, 276	Індичка Pinchos з пікантним яблучним кремом, різні види стейків, ребра Aberdeen з картоплею, запечені свинячі ребра Asado в соусі BBQ, курча al la parilla, томлене стегно ягняти, обпечене на грилі, качине філе Parrilla
Sazha Wine and Meet	м. Суми, вул. Харківська, 9	Баранина в червоному вині з овочами, кролик томлений у вершковому соусі з овочами, куряче стегно з карамелізованими овочами й соусом Дор Блю, свинні ребра BBQ, стейк Т-Боун, стейк Рібай, качина грудка з грушею у вині
Forest	м. Черкаси, вул. Пальохи, 25	Кебаб з кролика, різні види стейків, ребра свинячі з соусом теріякі, куряча грудка з ягідним соусом та рататусом, ошийок свинячий з овочами під гірчичним соусом, куряче стегно карамелізоване в східному соусі
Steak House	м. Київ, вул. Володимирівська, 19/14	Різні види стейків, качина грудка з грушею та журавлинним соусом, каре яловичини з соусом барбекю, телячі ребра з овочами гриль, шашлик з яловичини/свинини, куряче філе з сиром фета та соусом песто
Mr. & Ms. Meat	м. Вінниця, вул. Зодчих, 10	Класичні та альтернативні стейки, бефстроганов, ребра свинячі, качина ніжка «Конфі», ребра яловичі під вершково-грибним соусом, куряче бедро під імбирно-апельсиновим соусом
Beef&Cake	м. Хмельницький, вул. Проскурівська, 25	Куряче стегно "BBQ" з домашньою локшиною, куряче стегно на грилі з вершковим соусом, качина грудка "Magre" під чорничним соусом, свиний шашлик із вирізки смажений у печі "Josper", кебаб з яловичини на лаваші

З табл. 1.1 бачимо, що найбільшим асортиментом у м'ясних ресторанах користуються різні види стейків, а також страви з курятини та качки. Зважаючи на це за основу подальших досліджень беремо страви з курятини, а саме курячого бедра.

М'ясо курки є популярним на території багатьох країн світу. Воно відрізняється прекрасними смаковими характеристиками і оригінальним ароматом, що дозволяє використовувати його для приготування різних страв. Безсумнівною перевагою курятини перед іншими видами м'яса є той факт, що зберігаються органічні речовини знаходяться в зручному для перетравлення організмом стані.

Цілісна очищена тушка складається з наступних частин:

- голова — використовується для приготування бульйону та холодцю;
- шия — для приготування бульйону, гарячих закусок, холодцю;
- філе складається з двох частин: великої (зовнішньої) й маленької (внутрішньої). Це вважається білим м'ясом. Піддають тепловій обробці в натуральному або панірованому вигляді (шніцель столичний, котлета по-київські)
- спинка — для супів та бульйонів;
- стегно — частина тушки птиці, яка складається зі стегнової кістки з прилеглими до неї м'язовою, сполучною, жировою тканинами та шкірою (використовують для тушкування, запікання, обсмаження).
- крила — для запікання, обсмажування, варіння; для приготування бульйонів, рагу
- гузка - найжирніша частина. Використовують для запікання з овочами або рисом.

Одним з найбільш ароматних і ніжних частин курячої тушки є куряче стегно. Це м'ясо, яке розташовується на стегновій кістці. Завдяки цьому куряче стегно володіє масою корисних властивостей [9]:

- підвищує імунітет, поліпшує склад крові, стан шкіри, волосся і нігтів, зміцнює кістки, зуби, кровоносні судини і серце, сприяє загоєнню ран;
- сприятливо впливає на роботу нервової системи та головного мозку - знижує стомлюваність, стимулює активність головного мозку, тонізує, підвищує працездатність, поліпшує настрій, допомагає боротися з емоційними навантаженнями і стресами, покращує сон;
- ефективна профілактика інфаркту міокарда, інсульту, атеросклерозу, зміцнює серцево-судинну систему.

Спортсмени використовують куряче стегно в якості основи свого харчування нарівні з рибою і яйцями, тому що в ньому міститься дуже багато білка, який легко засвоюється, а також кальцію, магнію, заліза та інших



корисних речовин і вітамінів. У табл. 1.2 представлено харчову та біологічну цінність курячого стегна.

Таблиця 1.2

### Харчова та біологічна цінність курячого стегна

Показник	Вміст
Білки, г	21,3
Жири, г	11
Вуглеводи, г	3
<b>Вітаміни</b>	
Вітамін А (ретинол), г	0,04
Вітамін В <sub>1</sub> (тіамін), мг	0,1
Вітамін В <sub>2</sub> (рибофлавін), г	0,2
Вітамін РР (нікотинова кислота), г	4,3
<b>Мінеральні речовини</b>	
Залізо, мг	2
Калій, мг	260
Кальцій, мг	16
Магній, мг	20
Натрій, мг	85
Фосфор, мг	140

З табл. 1.2 бачимо, що в курячому стегні міститься достатньо велика кількість вітамінів А, РР та групи В. Також до його складу входять мікро- і макроелементи - кальцій, магній, натрій, калій, залізо, фосфор, сірка, хлор, цинк, йод, мідь, фтор та інші.

Курячі стегна відмінно підходять для смаження, запікання, тушкування, приготування у хоспері, за допомогою технології sous vide та інших видів термічної обробки [11].

Технологічне призначення курячого стегна у закладах ресторанного господарства переважно для супів та основних м'ясних страв. Обов'язковою умовою випуску продукції високої якості є правильний підбір сировини, суворе дотримання режимних параметрів всіх стадій технологічного процесу виробництва і зберігання, санітарно-гігієнічних норм, контроль дозування хімічних добавок.

## 1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса з використанням низьких температур

Органолептична оцінка курячого стегна визначається на основі ГОСТ 7702-55 «М'ясо птиці. Методи відбору відбору зразків. Органолептичні методи оцінки якості» [10]. Органолептичні методи передбачають визначення зовнішнього вигляду і кольору, стану м'язів на розрізі, консистенції, запаху, прозорості і аромату бульйону. Показники, що характеризують свіжість курячого стегна наведено в табл. 1.3 [10].

Таблиця 1.3

### Показники, що характеризують свіжість курячого стегна

Показник	Характеристика		
	свіже	сумнівної свіжості	несвіже
Зовнішній вигляд поверхні та колір курячого стегна	Сухе, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком	Місцями вологе, липке, білувато-жовтого кольору з сірим відтінком	Покрите слизом білувато-жовтого кольору з сірим відтінком, місцями темні і зеленуваті плями
М'язи на розрізі	Злегка вологі, блідо-рожевого кольору	Вологі, злегка липкі, більш темного кольору, ніж у свіжих	Вологі, липкі, більш темного кольору з коричневим відтінком
Консистенція	М'язи щільні, пружні, при натисканні пальцем утворюється ямка швидко вирівнюється	М'язи менш щільні і пружні, ніж у свіжих, ямка від надавлювання пальцем вирівнюється повільно і не повністю	М'язи в'ялі, ямка від надавлювання пальцем не вирівнюється
Запах	Властивий свіжому м'ясу	Затхлий в грудо - черевної порожнини	Гнильний
Прозорість і запах бульйону	Прозорий, ароматний	Прозорий або мутнуватий	Мутний з великою кількістю пластівців, з різким неприємним запахом

Проаналізувавши м'ясні страви, які готують у ресторанах, за основу взято рецептуру страви «Куряче стегно на грилі з вершковим соусом». У табл. 1.4 зведено характеристику сировини, що використовується, її функціонально-технологічні властивості, вимоги до якості, аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції.



Таблиця 1.4

**Аналіз базової рецептури страви «Куряче стегно на грилі з вершковим соусом»**

<b>Найменування рецептурних компонентів</b>	<b>Вимоги до рецептурних компонентів</b>	<b>Вміст, %</b>	<b>Механічна кулінарна обробка</b>
Куряче стегно	злегка вологе, поверхня суха, блідо-жовтого кольору запах притаманний свіжому м'ясу, без стороннього запаху	90	видалення кісток, миття, обсушування, формування та маринування виробу
Соевий соус	рідина темно-коричневого кольору	3	-
Гірчиця	консистенція однорідна, без додаткових присмаків	2	-
Мед	густа, солодка маса, жовтого кольору	2	-
Олія рафінована	золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти	3	-
Сіль	сипучий кристалічний продукт. Смак – солоний, без додаткових присмаків	0,2	-
Вершки	колір білий; консистенція однорідна, помірно густа; смак чистий, молочний.	8	-
Масло вершкове	смак та запах притаманні маслу, консистенція однорідна	7	-
Борошно пшеничне	колір білий, смак солодкуватий	4	просіювання
<b>Всього</b>		<b>100/20</b>	

Для подачі якісної страви, приготовленої із свіжої сировини у закладах ресторанного господарства проводиться контроль якості продукції, що здійснюється або по закінченні виробничого процесу і при передачі продукції від виробника до споживача, або після закінчення окремих етапів технологічного процесу.

У табл. 1.5 наведено аналіз технології страви «Куряче стегно на грилі з вершковим соусом» по окремим етапам технологічного процесу – приймання сировини, механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів, теплова обробка напівфабрикатів, реалізація [12].

Таблиця 1.5

**Аналіз технологічного процесу виробництва страви «Куряче стегно на грилі з вершковим соусом»**

<b>Найменування технологічної операції</b>	<b>Мета, що досягається</b>	<b>Параметри технологічної операції</b>	<b>Фізико-хімічні процеси, що відбуваються</b>
<i>Підготовка курячого стегна:</i>			
видалення кісток, зачищення	Видалення кісток та плівки	-	Порушення цілісності структури
миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18...20°C τ=30...60 с	Часткова втрата поживних речовин
обсушування	Видалення зайвої вологи з поверхні	-	-
<i>Підготовка маринаду:</i>			
змішування інгредієнтів	Отримання маринаду, шляхом змішування солі, соєвого соусу, меду та олії рафінованої	-	-
формування та маринування виробу	Надання покращених смакових властивостей	τ=30 хв	Окислювальні та гідролітичні зміни жирів, Денатурація та коагуляція білків, утворення специфічного кольору, зміна запаху та смаку
<i>Приготування вершкового соусу:</i>			
приготування білої борошняної пасеровки	Для надання соусу однорідної консистенції, без грудочок	t= 120...150°C τ=3 хв.	Білкові речовини борошна зсідуються і частина крохмалю перетворюється на декстрини
приготування вершкового соусу	Отримання готового вершкового соусу	τ=15-20 хв.	Зміна маси та об'єму продукту, часткове випаровування вологи
Підготовка н/ф «Куряче стегно на грилі»	Отримання готового для теплового оброблення напівфабрикату	-	-
Приготування курячого стегна на грилі	Доведення до стану кулінарної готовності	t= 230...260°C τ=25...30хв	Зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи, її часткове випаровування, часткове руйнування вітамінів, втрата мінеральних речовин, формування смако-ароматичного комплексу за рахунок теплової деструкції вуглеводів, взаємодії компонентів між собою, утворення кірочки за рахунок реакцій карамелізації цукрів



Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 60 \dots 65^{\circ}\text{C}$	Часткова втрата вологи при остиганні

Велике санітарне значення під час приготування м'ясних страв має суворе дотримання поточності технологічних процесів, що виключає зустрічний і перехресний рух сировини, напівфабрикатів, готової продукції та відходів і забезпечує достатню ізоляцію процесів попередньої обробки сировини від процесів виготовлення напівфабрикатів і готових виробів.

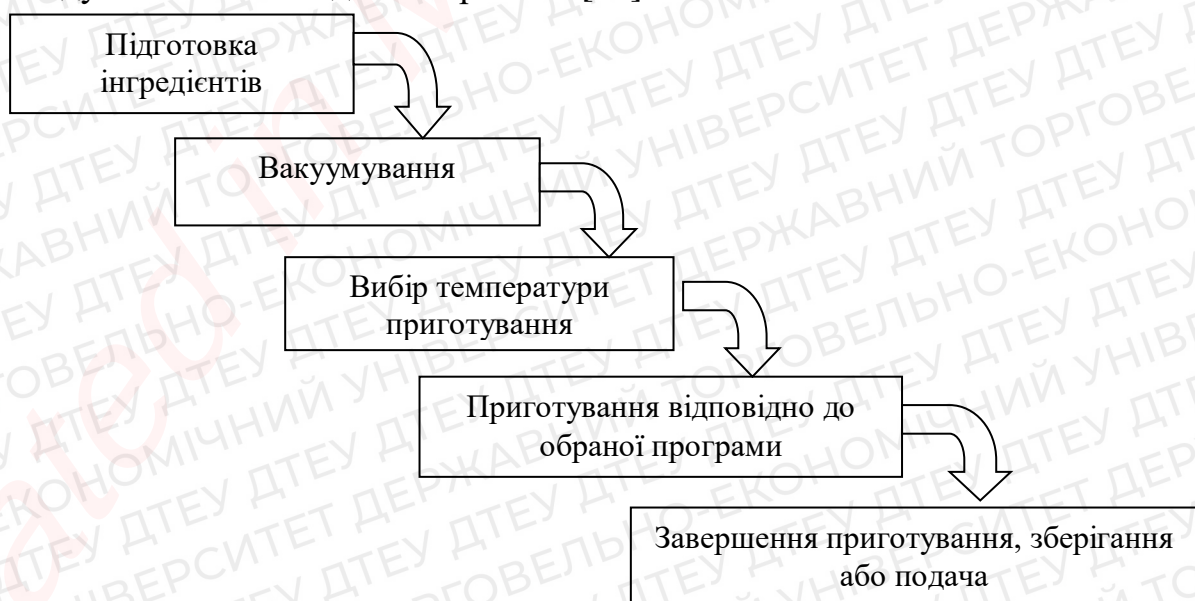
### 1.3. Інновації в технології виробництва страв із м'яса - використання низьких температур

На сучасному етапі головним завданням кожного закладу ресторанного господарства є швидке і якісне обслуговування відвідувачів продуктами здорового харчування. Теплова обробка спричинює хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі [13]. За теплової обробки м'яса м'язові волокна скорочуються поперечно та поздовжньо. Процес скорочування м'язових волокон розпочинається за температури  $35\text{-}40^{\circ}\text{C}$ , а усихання збільшується зі зростанням температури до  $80^{\circ}\text{C}$  і вище. Адгезія і гелеутворення саркоплазматичних білків починається за  $40^{\circ}\text{C}$  і зупиняється за  $60^{\circ}\text{C}$ . Сполучні тканини починають скорочуватись за  $60^{\circ}\text{C}$  та інтенсивніше за температури  $65^{\circ}\text{C}$ . Водоутримуюча здатність м'яса регулюється скороченням і набуханням міофібрил. У межах температур  $40\text{-}60^{\circ}\text{C}$  м'язові волокна скорочуються поперечно, що призводить до збільшення розриву між волокнами. За температури вище  $65^{\circ}\text{C}$  м'язові волокна скорочуються у поздовжньому напрямі, і спричиняють істотні втрати вологи. Ступінь цього скорочення зростає із збільшенням температурних режимів приготування страв [14].

Для покращення технології страви «Куряче стегно на грилі з вершковим соусом» плануємо замінити спосіб теплової обробки з гриля на приготування за допомогою технології sous-vide, а з метою підвищення біологічної цінності м'ясного виробу фаршируємо куряче стегно грибним дюкселем. Sous-vide (від фр. cuisson sous vide – приготування у вакуумі) - основним принципом технології є приготування герметично завакуумованих продуктів у пластикових або поліетиленових пакетах при низьких температурах (не вище 70°C) з подальшим швидким охолодженням [15].

Вакуумування сировини дозволяє отримати страву соковитої консистенції з покращеними сенсорними характеристиками, за рахунок попередження випаровування вологи та летких ароматичних речовин, виключає ризик повторного забруднення в процесі зберігання та продовжує його термін. Цей метод був розроблений в середині 1970-х років шеф-кухарем Джорджем Пралюсом, який працював у всесвітньо відомому ресторані Troisgros (Роан, Франція). Він вперше приготував фуа-гра в вакуумному пакеті, виявивши, що печінка володіє більш ніжним смаком і кращою текстурою після обробки за технологією sous-vide.

Загальна технологічна послідовність приготування страв за рахунок методу sous-vide наведена на рис.1.1 [16].



**Рис. 1.1. Технологія приготування страв за рахунок методу sous-vide**



Підготовлені інгредієнти розміщують в вакуум апараті та запаковують в спеціальний пластиковий пакет, з якого відкачується повітря. Залежно від виду продукту вибирається температура, а також стратегія приготування і температура всередині. Тривалість приготування визначається за відпрацьованим рецептом, за таблицями, наведеними в літературі.

Перспективним продуктом для приготування страв за рахунок методу sous-vide є м'ясна сировина, яка вважається джерелом цінних харчових речовин, а саме заліза, селену, міді, цинку, марганцю, що відсутні в харчових продуктах рослинного походження, або мають погану біодоступність [17]. Однак під час його теплової обробки частина біологічних речовин втрачається під впливом високих температур, тому застосування технології sous-vide для поліпшення хімічного складу та структури гарячих страв із м'яса є актуальним завданням на сьогодні.

Технологія sous vide – інноваційний спосіб приготування страв. Технологія sous vide практично безвідходна. Якщо при традиційних кулінарних способах приготування м'ясних страв вагові втрати найдорожчої сировини, м'яса, за рахунок усушки або уварювання складають до 28–30%, то приготування в вакуумі знижує цей показник до всього 5–6%.

Для підвищення біологічної цінності та органолептичної оцінки м'ясної страви плануємо додати дюксель, рецепт якого винайшов французький кухар Франсуа П'єр де ля Варен. Дюксель - універсальна грибна паста, яка складається з трьох основних інгредієнтів: гриби, цибуля-шалот та вершкове масло [18].

Основою для приготування дюкселю будуть печериці, оскільки вони містять вітаміни групи B, D, E, PP, а також деякі мінеральні речовини, такі як: калій, кальцій, цинк, селен, мідь і марганець, залізо, фосфор, амінокислоти, високоякісний легкозасвоюваний білок. Діабетики можуть вживати ці гриби - адже в них зовсім не міститься цукру та жирів. У печерицях міститься рибофлавін та тіамін, який допомагає уникнути головного болю і мігрені, а пантотенова кислота - допомагає зняти втому.

#### 1.4. Розробка проєкту технології страв із м'яса з використанням низьких температур

На підставі узагальнених даних, отриманих із літературних джерел розроблено рецептуру страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом». Рецептурний склад м'ясної страви представлено у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

#### Рецептурний склад страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом»

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Куряче стегно	133	90
Соевий соус	3	3
Гірчиця	2	2
Мед	2	2
Олія рафінована	3	3
Сіль	0,2	0,2
<b>Маса м'яса</b>		<b>100</b>
Печериці	24	12
Цибуля-шалот	5	4
Масло вершкове	6	6
<b>Маса грибного дюкселя</b>		<b>20</b>
Вершки	8	8
Масло вершкове	6	6
Борошно пшеничне	4	4
<b>Маса вершкового соусу</b>		<b>20</b>
<b>Вихід готового виробу</b>		<b>120/20</b>

Усі страви, які подаються споживачам у закладах ресторанного господарства, контролюються органолептичними методами, шляхом оцінювання зовнішнього вигляду, кольору, відсутності сторонніх добавок, смаку і запаху.

Органолептична оцінка страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом» наведена у табл. 1.7.



Таблиця 1.7

**Органолептична оцінка страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом»**

Показник якості	Коефіцієнт вагомості	Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом
Зовнішній вигляд	0,2	5,0
Смак	0,3	5,0
Запах	0,1	5,0
Колір	0,15	5,0
Консистенція	0,25	5,0
<b>Загальна оцінка</b>	<b>1,0</b>	<b>5,0</b>

За результатами загальної органолептичної оцінки визначено якість розробленої страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом». М'ясо має ніжну соковиту консистенцію, ароматне, без стороннього присмаку окиснення.

Приготування курячого стегна за технологією sous vide дозволяє зберегти усі біологічно активні речовини, які містяться у продукті. Розрахунковим методом було визначено хімічний склад розробленої страви, дані зведено у табл. 1.8 [19].

Таблиця 1.8

**Хімічний склад страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом»**

Нутрієнти	Кількість
Білки, г	24,9
Жири, г	20,7
Енергетична цінність, ккал	276,2
мінеральні речовини:	
Кальцій, мг	24,5
Калій, мг	318,7
Натрій, мг	92,4
Магній, мг	30,1
Фосфор, мг	152,4
вітаміни:	
Вітамін B1 (тіамін), мг	0,3
Вітамін B2 (рибофлавін), мг	0,4
Вітамін B9 (фолієва кислота), мкг	5,0
Вітамін PP (ніацин), мг	4,7

Отже, за рахунок заощадливої технології *sous vide* в страві «куряче стегно, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом» зберігаються усі поживні речовини, які знаходяться у продуктах харчування.

Згідно з рекомендаціями виробника щодо температурних режимів приготування страв за технологією *sous-vide*, оптимальною температурою для курятини є 65°C [20]. Рациональний час для термооброблення курячого стегна за технологією *sous-vide* визначаємо за рахунок сенсорної оцінки, дані наводимо на рис. 1.2.



**Рис. 1.2. Рациональний час для термооброблення курячого стегна за технологією *sous-vide* при температурі 65°C**

У результаті дослідження встановлено, що рациональний час для термооброблення курячого стегна за технологією *sous-vide* при температурі 65°C складає 1,5 год, оскільки така тривалість приготування є оптимальною, щоб довести страву до готовності, надати їй соковитої та м'якої консистенції, неперевершеного смаку та аромату. Із збільшенням часу якість м'ясної страви погіршується – змінюється колір, консистенція стає менш пружною та соковитою.

При низькотемпературному обробленні мембрани клітин не руйнуються, що допомагає утримати внутрішньоклітинний сік, м'ясо зберігає свою соковитість.



На розроблену рецептуру страви «Курячого стегна sous-vide, фаршированого грибним дюкселем з вершковим соусом» складено технологічну картку (додаток А) та технологічну схему (рис.1.3).

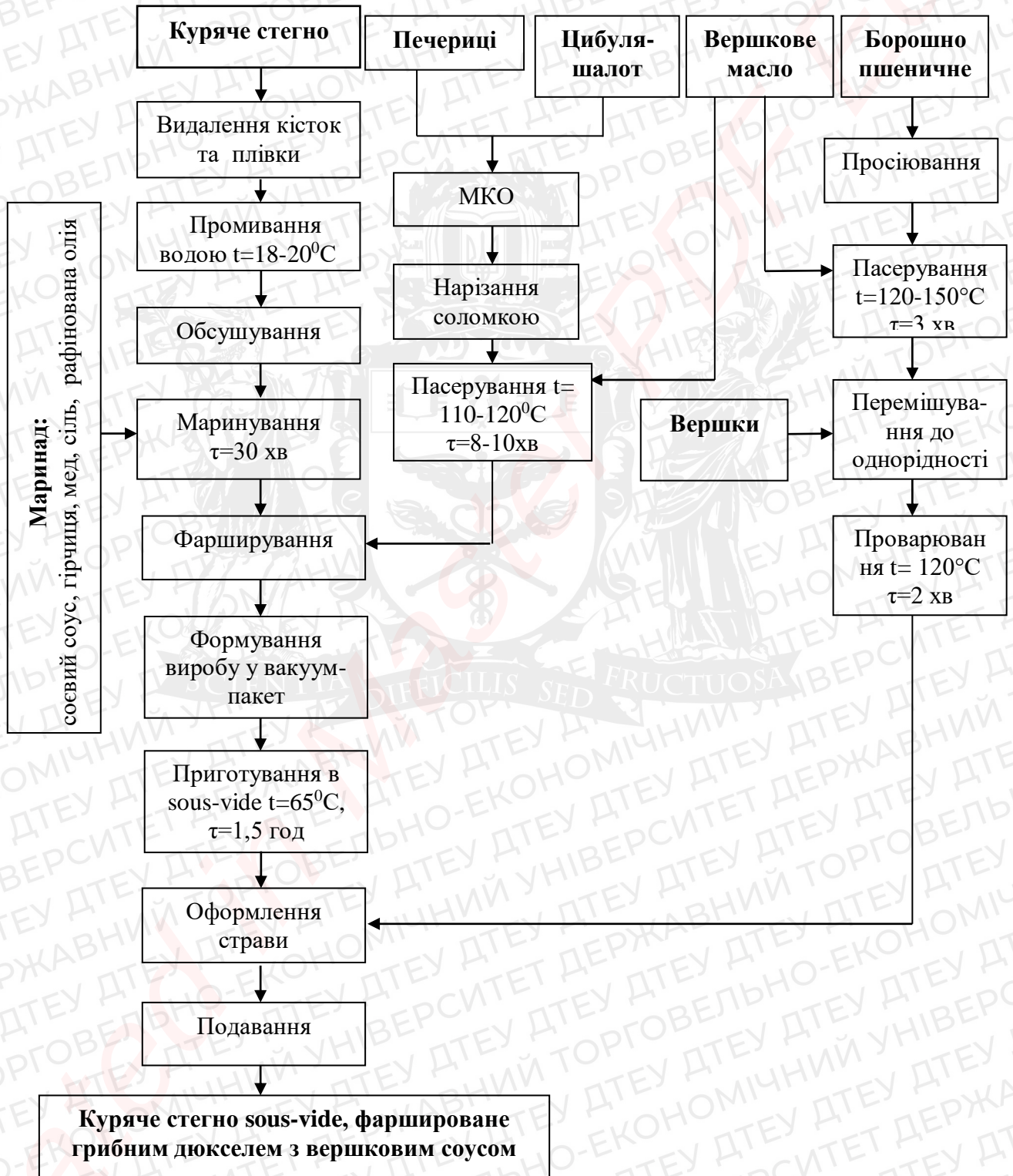


Рис. 1.3. Технологічна схема приготування страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом»

З метою розширення асортименту страв розроблено технологію страв: філе індички sous-vide з овочами гриль телятина sous-vide із картопляним пюре з трюфелем свинні відбивні sous-vide з вершковим соусом, див. дод. А.

Термообробка курячого стегна в вакуумі за вказаною температурою сприяє зменшенню втрат розчинних білкових речовин в 6 разів, порівняно з традиційними технологіями оброблення м'яса. Для продовження термінів зберігання, після термообробки куряче стегно в вакуум пакеті піддають «шоковому» охолодженню при температурі 0-2°C протягом 15-20 хв., що дає можливість зупинити процес приготування і запобігти розвитку бактерій групи кишкової палички та патогенних мікроорганізмів. Термін придатності такого напівфабрикату становить від 10...18 діб за температури —18-19°C [21].

У додатку Б наведена карта технологічного процесу виробництва страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем».

Під час приготування курячого стегна за технологією sous-vide, втрата ваги і усихання значно зменшуються, що надає можливість збільшити кількість порцій і зменшити загальні витрати закладу ресторанного господарства на приготування більшої кількості страв.



## **РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА З ВИКОРИСТАННЯМ НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В М'ЯСНОМУ РЕСТОРАНІ**

Згідно аналізу в першому розділі м'ясних ресторанів, даний формат закладів є популярним на ринку ресторанних послуг України. Для відображення специфіки м'ясного ресторану та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Only meat», що в перекладі із англійської тільки м'ясо. Для закладу ресторанного господарства обрано режим роботи з 11:00 до 23:00, оскільки даний час роботи найбільш розповсюджений.

При розробленні концептуальних рішень було обрані наступні тенденції:

- ресторан буде використовувати м'ясо тварин вирощених на еко-фермах: «Етно Продукт», «Вілла Роз»;
- страви будуть не складного приготування (споживачі втомилися від екзотичних та складних страв);
- застосування субпродуктів для приготування основних страв, основа концепції «Nose to tail eating» або «Від носа до хвоста»;
- використання традиційних та іноваційних технологій приготування;
- в оформленні інтер'єру головними атрибутами є шкіра та дерево;
- подача страв буде авторською.

У м'ясному ресторані «Only meat», обслуговування гостей відбуватиметься офіціантами і складається з наступних етапів:

- зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає офіціант, старший зміни);
- допомога у розміщенні за столом (здійснюється офіціантом);
- подача меню (ознайомлення відвідувачів м'ясного ресторану із стравами та напоями, які пропонуються у закладі);

- приймання замовлення (при необхідності офіціант допомагає у виборі страв і напоїв, інформує про їх склад та тривалість приготування);
- виконання замовлення (спершу подаються напої, а потім страви у відповідній послідовності);
- розрахунок із відвідувачем;
- прощання з гостем із запрошенням відвідати заклад наступного разу.

Для просування м'ясного ресторану «Only meat» розроблено ряд маркетингових заходів.

1. Розроблення власного сайту закладу, власної сторінки в соціальних мережах Facebook, Instagram – на сторінках заклад надасть інформацію про майбутні акції, заходи, новинки меню і винна карта тощо.
2. Впровадження QR-коду буде, розміщено на сайтах та соціальних мережах, за допомогою коду можна буде ознайомитися з меню м'ясному ресторані «Only meat».
3. Розміщення закладу на картах Google.

На першій стадії проектування виробничого процесу закладу необхідно визначити прогнозовану кількість споживачів та кількість страв за групами в асортименті, що реалізуються за день у ресторані «Only meat», та розробити виробничу програму.

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

**Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану «Only meat» на 80 місяця**

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місяця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	12
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	12



Продовження таблиці 2.1

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
13:00 – 14:00	60	1	0,1	8
14:00 – 15:00	60	1	0,1	8
15:00 – 16:00	60	1	0,2	16
16:00 – 17:00	60	1	0,3	24
17:00 – 18:00	60	1	0,4	32
18:00 – 19:00	60	1,0	1	80
19:00 – 20:00	90	0,7	0,9	48
20:00 – 21:00	90	0,7	0,6	32
21:00 – 22:00	60	1,0	0,2	16
22:00 – 23:00	60	1,0	0,1	8
<b>Відвідувачі ресторану, осіб/день</b>				<b>296</b>
<b>Денна оборотність місця, рази</b>				<b>3,7</b>

Загальні кількість споживачів за день становить 296 осіб, оборотність місця за день – 3,7 разів.

### 2.1. Концептуальне меню м'ясного ресторану

Відповідно до концепції закладу ресторанного господарства меню буде складатися із різноманітних страв: стейками Рібай, Філе Міньйон, Шатобріан, але й різноманітним м'ясним страв – телятиною сувід та страви «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом» повністю вказати назву страви. В барній карті наведено різноманітні напої які підкреслюватимуть смак м'ясних страв, меню вільного вибору страв наведено у дод. В. Також в закладі буде меню сніданків: сирники із медом, ліниві вареники, каша вівсяна на молоці або воді на вибір, омлет із овочами та зеленим салатом, оладки із цукіні та телятиною сувід та сирним соусом.

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у м'ясному ресторані, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами, які визначені шляхом досліджень у закладах ресторанного господарства спорідненого типу, з урахуванням прогнозованої

кількості споживачів, що відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня (табл. 2.2) [20].

Таблиця 2.2

### Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Only meat»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,3	89
Холодні закуски	1,9	562
Гарячі закуски	0,3	89
Супи	0,18	53
Основні страви	1,2	355
Гарніри	0,3	89
Соуси	0,2	59
Десерти	0,3	89
Гарячі напої	0,4	118
Холодні напої	0,3	89
Пиво, л	0,2	59
Алкогольні напої, л	0,2	59

Відповідно до отриманих розрахунків у табл. 2.2 в м'ясному ресторані реалізовуватиметься 1592 одна страва.

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється та концептуального меню, розроблено денну виробничу програму м'ясного ресторану «Only meat», яку наведено у дод. Г.

## 2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса з використанням низьких температур.

Технологічний процес виробництва здійснюється у доготівельному (обробка н/ф), гарячому та холодному цехах м'ясного ресторану «Only meat» та передбачає наступні етапи [20]:

- складання виробничої програми доготівельного, гарячого та холодного цеху;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;



- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;

- визначення корисної та загальної площі гарячого цеху.

У гарячому цеху м'ясного ресторану «Only meat» виділяють такі ділянки:

- ділянка приготування супів;
- ділянка приготування фірмових та основних страв, гарячих закусок.

Структурно-технологічна схема гарячого цеху представлена на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема організації роботи гарячого цеху м'ясного ресторану «Only meat»

Виробнича програма гарячого цеху м'ясного ресторану «Only meat» складена на основі денної виробничої програми оформлена у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

## Виробнича програма гарячого цеху м'ясного ресторану «Only meat»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
1	2	3
Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом	120/20	32
Телятина sous-vide із картопляним пюре з трюфелем	140/80	24
Бургер із яловичиною гриль (білочка бріюш, витримана яловичина, бекон, сир Чедер, помідори, маринований огірок, салат Ромен, соус сирний та томатний)	360	36
Бургер із курячою котлетою (білочка бріюш, бекон, сир Чедер, сир Дор-блю, помідори, салат Айсберг, соус томатний)	320	28
Тушкована капуста із баварськими ковбасками	220	14
Запечені баклажани з моцарелою	180	36
Домашній бульйон з тортеліні	280	15
Суп мінестроне з кроликом	300	15
Гарбузовий крем суп із качкою	300	23
Ніжна томлена яловичина з картопляним пюре	200	25
Теляча вирізка в перцевому соусі з картоплею в тосканських травах	240	23
Особука із овочами sous-vide	220	24
Індичка (стегно) sous-vide з помідорами та цукіні	240	18
Запечене курча із молодоб картоплею	1шт/110	12
Філе качки з запеченим гарбузом та ягідним соусом	120/100	15
Кролик тушкований у вершках із овочами	140/100	18
Смажена фуа-гра з чатні ананас	210	11
<i>Сттейки</i>		
Тендерлоін м'ясної породи	100	44
Стріплоін м'ясної породи	100	16
Рібай Prime 220 днів зернового відкорму	100	19
Рібай сухої ферментації	100	25
Рібай вологої витрамки 16-21 днів	100	19
Томагавк 220 днів зернового відкорму	100	20
Ковбой-Рібай вологої витрамки 16-21 днів	100	14
Особуко вологої витрамки 16-21 днів	100	19
Філе мінйон мраморний	100	16
Шатобріан мраморний	100	17
Картопля запечена	160	20
Шпинат бланширований з часником	150	15
Кукурудза гриль в вершковому маслі	130	15
Овочі на грилі (перець Болгарський, помідори Черрі, цукіні, баклажан, печериці)	180	39

Розміщення устаткування у виробничих приміщеннях виконано з урахуванням забезпечення прямолінійного і найкоротшого проходження напівфабрикатів і готової продукції між ділянками і робочими місцями з



застосуванням засобів механізації. У таблиці 2.4 наведено підбір і характеристику устаткування виробничих приміщень м'ясного ресторану «Only meat».

Таблиця 2.4

### Визначення площі гарячого цеху м'ясного ресторану «Only meat»

Необхідне устаткування		Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
Тип	Марка, модель		довжина	ширина	
Шафа холодильна	Tefcold	1	1500	810	1,22
Шафа для дозрівання м'яса	TM EVERLASTING	1	595	600	0,36
Апарат для SOUS VIDE	SOFTCOOKER SR 1/1 WI-FOOD	1	565	300	-
Гриль вугільний	TORERO MULTIGRILL PRO 3	1	1040	740	0,77
Ванна мийна	КИЙ ВМС-2	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	КИЙ-СП	3	1400	600	2,52
Пароконвектомат	Unox XEVC-0711-E1RM	1	750	783	0,59
Плита електрична	KOGAST ES-T47/P	2	800	700	1,12
Бліксер	RobotCoupe	1	210	330	-
Блендер ручний	Robot Coupe	1	78	465	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Полиця навісна	КИЙ-СП	4	1200	400	-
Рукомийник	Кий ВАР-15	1	492	432	0,21
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	448	448	0,20
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>7,70</b>
<b>Площа цеху, м<sup>2</sup></b>					<b>22</b>

Отже, площа гарячого цеху ресторану «Only meat» складає 22 м<sup>2</sup>.

## РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Технологія страв із м'яса з використанням низьких температур та організація їх виробництва в м'ясному ресторані на 80 місць».

В роботі проаналізовано меню найкращих м'ясних ресторанів, серед переліку номінацій - м'ясний ресторан, фіналістами якого були такі заклади ресторанного господарства: Sam`s Steak House, Київ, Bull. Butcher and Wine, Запоріжжя, Argentina Grill, Київ, Sazha Wine and Meet, Суми, Forest, Черкаси, Steak House, Київ (вул. Володимирська), Mr. & Ms. Meat ресторан для хижаків, Вінниця, Beef&Cake, Хмельницький.

На основі аналізу меню найкращих м'ясних ресторанів України в 2021 році за версією ресторанної премії «Соль» обрано для досліджень страву з курятини, а саме курячого бедра. Куряче стегно є частиною курячої тушки. Це м'ясо, яке розташовується на стегнової кістки і вважається одним з найбільш ароматних і ніжних. В курячому стегні міститься достатньо велика кількість вітамінів А, РР та групи В. Також до його складу входять мікро- і макроелементи - кальцій, магній, натрій, калій, залізо, фосфор, сірка, хлор, цинк, йод, мідь, фтор та інші.

Проаналізувавши м'ясні страви, які користуються попитом серед споживачів ресторанів, за основу взято рецептуру «Куряче стегно на грилі з вершковим соусом», замінено спосіб теплової обробки з гриля на приготування за допомогою технології sous-vide, а з метою підвищення біологічної цінності м'ясного виробу додаємо до складу грибний дюксель, у вигляді фарширування.

На підставі узагальнених даних, отриманих із літературних джерел розроблено рецептуру «Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом», за рахунок заощадливої технології sous vide в страві зберігаються усі поживні речовини, які знаходяться у продуктах харчування.



На розроблену рецептуру курячого стегна sous-vide, фаршированого грибним дюкселем з вершковим соусом складено технологічну картку та розроблено технологічну схему.

Концептуальне меню м'ясного ресторану розроблено відповідно до обраного формату, меню включатиме такі страви: куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюкселем з вершковим соусом, салат з Ростбіфом, в'яленими томатами та заправкою з трюфельною олією, ніжна томлена яловичина з картопляним пюре та широкий виріб стейків. Барна карта закладу буде складатися із різноманітних алкогольних напоїв.

Сервісно-виробничий процес м'ясного ресторану на 80 місць 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. Арпуль О.В., Усатюк О.М., Удовицький В.В. Перспективи впровадження «Sous Vide» технології у закладах ресторанного господарства. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2013. Вип. 44. Т. 1. С. 341–345.
2. Ряшко Г.М. Технология низкотемпературного приготовления продуктов питания на предприятиях ресторанного хозяйства. Харчова наука і технологія. 2013. No 1(22). С. 77–80.
3. Сіль: ресторанна премія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://saltawards.com/ru/restorany/>
4. СІЛЬ 2021: оголошено найкращі ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://fruit-time.ua/ru/blog/sil-2021-ogolosheno-najkrashi-restorani-ukrayini.html>
5. Sam`s Steak House [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.usgh.com.ua/company/restaurants/sams\\_steak\\_house](https://www.usgh.com.ua/company/restaurants/sams_steak_house)
6. Argentina Grill [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://argentinagrill.rest/kiyv>
7. Steak House, Київ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tennessee.com.ua/>
8. Mr. & Ms. Meat ресторан для хижаків [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mrms-meat.eatbu.com/?lang=ru>
9. Антипова Л. Методи дослідження м'яса і м'ясних продуктів. - М.: Легка і харчова промисловість, 2000. - 378 с.
10. ДСТУ 3143-2013 М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: «Кондор». - 2003. - 506 с.
12. Янчева М. О., Пешук Л. В., Дроменко О. Б. Я 66 Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навч. пос. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 304 с.



13. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.
14. Арпуль О.В., Удовицький В.В. «SousVide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів // Матер.2 міжнар. наук.-тех. конф. «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 20-21 березня 2013 р. – К.: НУХТ,2013.– С. 45–46.
15. Технологія приготування їжі у вакуумі: історія до наших днів [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://analitic.ub.ua/3992-tehnologiya-prigotuvannya-yiji-u-vakuumi-istoriyado-nashih-dniv.html>.
16. Jason Logsdone. Sous vide. Help for the busy cook [Text]. – Wolcott: Primolicious LLC, 2011. – 174 p
17. Кулінка Ю.С. Технологія м'ясних січених страв для студентського харчування / Ю.С. Кулінка // «Молодий вчений». – 2016. – № 12 (39). – С. 46-50.
18. Дюксель [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://gotovim-doma.ru/recipe/4521-dyuksel-duxelles-frantsuzskaya-gribnaya-pasta>
19. Скурихин І. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.
20. Таблиця температур для sous vide [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://suvid.su/>
21. Арпуль О., Слободян О., Макаров М., Матиящук О. Приготування курячого філе, шприцьованого імбирним соком. Продовольча індустрія АПК. 2016. № 4. С. 33–37.
22. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

# 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.

М. П.

(підпис)

### Технологічна карта №1

#### Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюксем з вершковим соусом

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Куряче стегно	133	90	Сировина відповідає нормативній документації
Соевий соус	3	3	
Гірчиця	2	2	
Мед	2	2	
Олія рафінована	3	3	
Сіль	0,2	0,2	
<b>Маса м'яса</b>		<b>100</b>	
Печериці	24	12	
Цибуля-шалот	5	4	
Масло вершкове	6	6	
<b>Маса грибного дюксея</b>		<b>20</b>	
Вершки	8	8	
Масло вершкове	6	6	
Борошно пшеничне	4	4	
<b>Маса вершкового соусу</b>		<b>20</b>	
<b>Вихід готового виробу</b>		<b>120/20</b>	

#### Технологія приготування

Нагріти sous-vide до 65°C. В курячому стегні видалити кістки та шкіру, промити та обсушити. З'єднати соєвий соус, мед, сіль, рослинну олію та гірчицю, у цій суміші замаринувати куряче стегно.

Печериці помити та нарізати, цибулю-шалот очистити та нарізати. Підготовлену сировину спасерувати на вершковому маслі протягом 8-10 хв.

Вершкове масло нагріти на сковорідці, борошно пшеничне просіяти та спасерувати його до золотистого кольору. До борошняної пасеровки додати вершкове масло та добре перемішати, проварити протягом  $t=2$  хв.

Куряче стегно розрізати та нафарширувати грибним дюкселем. У вакуум-пакет помістити куряче стегно прибрати зайве повітря та заварити шов. Занурити пакет у воду, готувати протягом 1,5 години.

Готову м'ясну страву подати разом з вершковим соусом.

### Характеристика готового блюда

**Зовнішній вигляд** – куряче стегно, фаршироване грибним дюкселем, подається з вершковим соусом.

**Смак і запах** – приємний аромат, виражений смак.

**Колір** – відповідає інгредієнтам.

**Консистенція** – соковита, соусу — еластична, однорідна

### Мікробіологічні показники, що нормуються

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

### Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 19,9.

Вміст жиру, г – 20,7.

Енергетична цінність, ккал – 276,2.

Автор фірмової страви (виробу): \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: \_\_\_\_\_

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)



ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар \_\_\_\_\_  
(назва адміністративної території)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові)  
(підпис)

"\_\_" \_\_\_\_\_ 2021 р.  
М. П. \_\_\_\_\_

Керівник \_\_\_\_\_  
(найменування суб'єкта господарювання  
у громадському харчуванні)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 2021 р.

М. П. \_\_\_\_\_  
(підпис)

## Технологічна карта №2

### Телятина sous-vide із картопляним пюре з трюфелем

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Телятина (вирізка)	134	120	Сировина відповідає нормативній документації
Сіль	0,2	0,2	
Чорний перець	0,2	0,2	
Розмарин	2	2	
Олія рафінована	3	3	
<b>Маса м'яса</b>		<b>140</b>	
Картопля	75	70	
Масло вершкове	6	6	
Молоко	8	8	
Трюфельне масло	3	3	
<b>Вихід готового виробу</b>		<b>140/80</b>	

### Технологія приготування

Нагріти sous-vide до 75°C. Телятину промити та обсушити. Приготувати маринад: з'єднати сіль, чорний перець, рослинну олію та розмарин. Замаринувати телятину. У вакуум-пакет помістити телятину, прибрати зайве повітря та заварити шов. Занурити пакет у воду, готувати протягом 45 хвилин.

Картоплю почистити, відварити, злити воду і перетерти до однорідної маси. Додати вершкове масло, трюфельне масло та молоко. Все ретельно перемішати.

Готову м'ясну страву подати разом з картопляним пюре з трюфелем.

### Характеристика готового блюда

**Зовнішній вигляд** – стейк телятини подається з картопляним пюре з трюфелем.

**Смак і запах** – приємний аромат, виражений смак трюфельів та м'яса.

**Колір** – відповідає інгредієнтам.

**Консистенція** – соковита, однорідна

### Мікробіологічні показники, що нормуються

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

### Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 24,6.

Вміст жиру, г – 22,9.

Енергетична цінність, ккал – 326,8.

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

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



ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар \_\_\_\_\_  
(назва адміністративної території)  
\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові)  
(підпис)

" " \_\_\_\_\_ 2021 р.

М. П.

Керівник \_\_\_\_\_  
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)  
" " \_\_\_\_\_ 2021 р.

М. П.

(підпис)

### Технологічна карта №3

#### Філе індички sous-vide з овочами гриль

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Філе індички	129	95	Сировина відповідає нормативній документації
Сіль	0,5	0,5	
Цукор	0,2	0,2	
Чебрець	2	2	
Олія оливкова	3	3	
<b>Маса м'яса</b>		<b>100</b>	
Кабачки	23	20	
Помідори чері	22	20	
Перець болгарський	24	20	
<b>Вихід готового виробу</b>		<b>100/65</b>	

#### Технологія приготування

Нагріти sous-vide до 55°C. Філе індички змастити сумішшю солі та цукру, помістити у вакуумний пакет. Сіль і цукор змішати у співвідношенні 5:2. Додати чебрець та оливкову олію. Запечатати пакет за допомогою вакууматора та помістити у водяну баню на 8 годин. Після закінчення часу вийняти філе індички з пакета і промокнути паперовим рушником. На розпечену сковороду додати оливкову. Обсмажити м'ясо протягом 2 хв.

Перець і кабачки миють, очищають, нарізають і запікають на грилі. Помідори миють і запікають.

Готову м'ясну страву подати разом з овочами гриль

### Характеристика готового блюда

**Зовнішній вигляд** – філе індички з овочами гриль.

**Смак і запах** – приємний аромат, виражений смак м'яса та овочів.

**Колір** – відповідає інгредієнтам.

**Консистенція** – соковита

### Мікробіологічні показники, що нормуються

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

### Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 21,4.

Вміст жиру, г – 18,9.

Енергетична цінність, ккал – 255,6.

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

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



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.

М. П.

\_\_\_\_\_ (підпис)

### Технологічна карта №4

#### Свинні відбивні sous-vide з вершковим соусом

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Свинина	120	95	Сировина відповідає нормативній документації
Часник	3	3	
Прованські трави	2	2	
Перець чорний молотий	2	2	
Олія оливкова	3	3	
Сіль	0,2	0,2	
<b>Маса м'яса</b>		<b>100</b>	
Вершки	8	8	
Масло вершкове	6	6	
Борошно пшеничне	4	4	
<b>Маса вершкового соусу</b>		<b>20</b>	
<b>Вихід</b>		<b>100/20</b>	

#### Технологія приготування

Нагріти sous-vide до 62°C. Свинину поперчити та посолити, помістити у вакуумний пакет. Додати часник, прованські трави та оливкову олію. Запечатати пакет за допомогою вакууматора та помістити у водяну баню на 60 хвилин.

Вершкове масло нагріти на сковорідці, борошно пшеничне просіяти та пасерувати його до золотистого кольору. До борошняної пасеровки додати вершкове масло та добре перемішати, проварити протягом  $\tau=2$  хв.

Готові страву подати разом з вершковим соусом.

### Характеристика готового блюда

**Зовнішній вигляд** – свинні відбивні подаються з вершковим соусом.

**Смак і запах** – приємний аромат, виражений смак м'яса та вершків.

**Колір** – відповідає інгредієнтам.

**Консистенція** – соковита, соусу — еластична, однорідна

### Мікробіологічні показники, що нормуються

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

### Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 18,9.

Вміст жиру, г – 22,8.

Енергетична цінність, ккал – 284,4.

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

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



### Карта технологічного процесу виробництва страв «Куряче стегно sous-vide, фаршированого грибним дюксемем з вершковим соусом»

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
<i>Підготовка курячого стегна:</i>			
видалення кісток, зачищення	-	Видалення кісток та плівки	Ножі, дошки
миття	t= 18...20°C τ=30...60 с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
обсушування	-	Видалення зайвої вологи з поверхні	Паперовий рушник, дошка
<i>Підготовка маринаду:</i>			
змішування інгредієнтів	-	Отримання маринаду, шляхом змішування солі, соєвого соусу, меду та олії рафінованої	Ємність для з'єднання продуктів
формування та маринування виробу	τ=30 хв	Надання покращених смакових властивостей	Ємність для з'єднання продуктів
<i>Підготовка печериць та цибулі-шалот для приготування грибного дюкселю:</i>			
мийка	t= 18..20°C τ=15...20 с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення	-	Видалення неістівної частини	Ножі, дошки
нарізання соломкою	-	Надання певної форми	Ножі, дошки, ємності для нарізаних продуктів
пасерування	t= 110...120°C τ=8...10 хв	Розм'якшення структури продукту, екстрагування жиророзчинних речовин для посилення смако-ароматичних властивостей грибного дюкселю	Пательня, плита
<i>Приготування вершкового соусу:</i>			
приготування білої борошняної пасеровки	t= 120...150°C τ=3 хв.	Для надання соусу однорідної консистенції, без грудочок	Сотейник, плита, дерев'яна лопатка
приготування вершкового соусу	τ=15-20 хв.	Отримання готового вершкового соусу	Сотейник, плита, дерев'яна лопатка
Підготовка н/ф «Куряче стегно приготовлено у sous-vide»	-	Фарширування курячого стегна грибним дюксемем	Ножі, дошки, ложка

## Продовження додатку Б

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Приготування курячого стегна у sous-vide	$t = 65^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1,5$ год	Доведення до стану кулінарної готовності	Вакуум-пакет, вакуумний пакувальник, теплове обладнання низькотемпературного приготування Sous Vide
Порціонування та оформлення страви	$t = 60 \dots 65^{\circ}\text{C}$	Підготовка до реалізації	Ложка для порціонування, тарілка столова





## Меню м'ясного ресторану «Only meat»

Назва страви	Вихід страви, г
1	2
<b>Фірмові страви</b>	
Салат зі свіжими овочами, качкою sous-vide та козячим сиром	200
Теплий салат з індичкою sous-vide та картоплею	220
Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюксем з вершковим соусом	120/20
Телятина sous-vide із картопляним пюре з трюфелем	140/80
<b>Холодні страви</b>	
Карпачо з телятини, томатами чері та руколою	200
Тартар з телятини з крем-пармезаном та трюфельною олією	210
Салат з Ростбіфом, в'яленими томатами та заправкою з трюфельною олією	180
Гриль салат із телятиною	170
Теплий салат з телятиною sous-vide та яйцем-пашот	200
Зелений салат із авокадо, кунжутом та сиром тофу	170
Мікс томатів та сир моцарела	150
Салат із свіжих овочів з Песто та Фетою	180
Салат із свіжим артишоком, селерою та пармезаном	170
Антипасті «Прошутто Крудо, Брезола, салямі Мілано, Копа Ді Парма, артишоки, маслини Каламата, в'ялені томати»	240
<b>Гарячі закуски</b>	
Бургер із яловичиною гриль (білочка бріюш, витримана яловичина, бекон, сир Чедер, томати, маринований огірок, салат Ромен, соус сирний та томатний)	360
Бургер із курячою котлетою (білочка бріюш, бекон, сир Чедер, сир Дорблю, томати, салат Айсберг, соус томатний)	320
Тушкована капуста із баварськими ковбасками	220
Запечені баклажани з моцарелою	180
<b>Супи</b>	
Домашній бульйон з тортеліні	280
Суп мінестроне з кроликом	300
Гарбузовий крем суп із качкою	300
<b>Основні страви</b>	
Ніжна томлена яловичина з картопляним пюре	200
Теляча вирізка в перцевому соусі з картоплею в тосканських травах	240
Особука із овочами sous-vide	220
Свинні відбивні sous-vide з вершковим соусом	240
Запечене курча із молодоб картоплею	1шт/110
Філе качки з запеченим гарбузом та ягідним соусом	120/100
Кролик тушковани у вершках із овочами	140/100
Смажена фуа-гра з чатні ананас	210
<b>Сттейки</b>	
Стейк Тендерлоін м'ясної породи	100
Стріплоін м'ясної породи	100

## Продовження додатку В

Назва страви	Вихід страви, г
1	2
Рібай Prime 220 днів зернового відкорму	100
Рібай сухої ферментації	100
Рібай вологої витрамки 16-21 днів	100
Томагавк 220 днів зернового відкорму	100
Ковбой-Рібай вологої витрамки 16-21 днів	100
Оссобуко вологої витрамки 16-21 днів	100
Філе міньйон мраморний	100
Штатобріан мраморний	100
<b>Соуси</b>	
Грибний	50
Барбекю	50
Сирний	50
Тар-тар	50
<b>Гарніри</b>	
Картопля запечена	160
Шпинат бланширований з часником	150
Кукурудза гриль в вершковому маслі	130
Овочі на грилі (перець Болгарський, томати Черрі, цукіні, баклажан, печериці)	180
<b>Десерти</b>	
Профітролі з заварним кремом та ягодами	140
Панакота з ягідним соусом	120/20
Шоколадний фондан з вишнею та ванільним морозивом	130/50
Сорбети (лимон, маракуя, манго)	50

## Барна карта

Найменування напою	Вихід, мл
1	2
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Кава</b>	
Рістрето	40
Еспресо	40
Американо	150
Капучіно	200
Латте	200
Фрапучіно	350
<b>Чай</b>	
Ерл Грей (чорний)	200/500
Маофенг (зелений)	200/500
Гірський трав'яний збір	200/500
Суничний ройбуш	200/500
<b>Холодні напої</b>	
Морс	250
Лимонад цитрусовий	250



<b>1</b>	<b>2</b>
Rocchetta (Італія)	250
Боржомі (Грузія)	330
Моршинська Преміум	500
Сік Sandora	250
Coca-Cola, Sprite	500
<b>Алкогольні напої</b>	
<b>Вермути</b>	
Martini Riserva Speciale Ambrato	50
Martini Riserva Speciale Rubino	50
Martini Extra Dry	50
Martini Rosso	50
<b>Коньяк</b>	
Martell VS	50
Martell Blue Swift	50
Baron Otard VS	50
Baron Otard V.S.O.P.	50
<b>Віски</b>	
<b>Солодовий</b>	
The Glenlivet Founder's Reserve	50
Nadura Oloroso	50
Aultmore 12 YO	50
<b>Купажований</b>	
Dewar's White Label	50
Dewar's 8 YO	50
Chivas Regal 12 YO	50
<b>Вино</b>	
<b>Червоні</b>	
Barolo marcenasco, renato ratti	750
Paleo 2016, le macchiole	750
Torrione 2017, petrolo	750
Sassicaia 2016, tenuta san guido	750
Kurni 2017, oasis degli angeli	750
Primitivo, feudi di san gregorio	750
<b>Білі</b>	
Pfefferer, colterenzio	750
Gavi di gavi minaia, nicola bergaglio	750
Pinot grigio, zaccagnini	750
<b>Лікери</b>	
Drambuie	50
Baileys Irish Cream	50
Cointreau	50
Kahlua	50
Амаретто Disaronno	50
<b>Пиво</b>	
Schofferhofer	330
Lowenbrau	330
Warsteiner	330

## Виробнича програма м'ясного ресторану «Only meat»

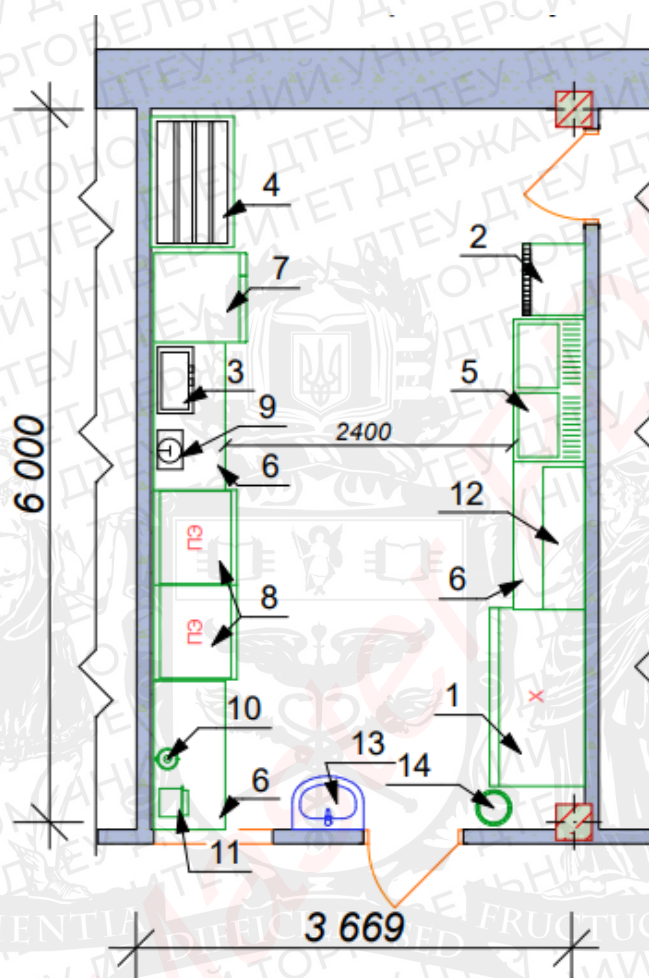
Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Фірмові страви</b>		<b>89</b>
Салат зі свіжими овочами, качкою sous-vide та козячим сиром	200	15
Теплий салат з індичкою sous-vide та картоплею	220	18
Куряче стегно sous-vide, фаршироване грибним дюксем з вершковим соусом	120/20	32
Телятина sous-vide із картопляним пюре з трюфелем	140/80	24
<b>Холодні страви</b>		<b>592</b>
Карпачо з телятини, томатами чері та руколою	200	65
Тартар з телятини з крем-пармезаном та трюфельною олією	210	80
Салат з Ростбіфом, в'яленими томатами та заправкою з трюфельною олією	180	55
Гриль салат із телятиною	170	72
Теплий салат з телятиною sous-vide та яйцем-пашот	200	66
Зелений салат із авокадо, кунжутом та сиром тофу	170	80
Мікс томатів та сир моцарела	150	77
Салат із свіжих овочів з Песто та Фетою	180	66
Салат із свіжим артишоком, селерою та пармезаном	170	41
Антипасті «Прошутто Крудо, Брезола, салямі Мілано, Копа Ді Парма, артишоки, маслини Каламата, в'ялені томати»	240	55
<b>Гарячі закуски</b>		<b>89</b>
Бургер із яловичиною гриль (білочка бріюш, витримана яловичина, бекон, сир Чедер, помідори, маринований огірок, салат Ромен, соус сирний та томатний)	360	36
Бургер із курячою котлетою (білочка бріюш, бекон, сир Чедер, сир Дор-блю, помідори, салат Айсберг, соус томатний)	320	28
Тушкована капуста із баварськими ковбасками	220	14
Запечені баклажани з моцарелою	180	36
<b>Супи</b>		<b>53</b>
Домашній бульйон з тортеліні	280	15
Суп мінестроне з кроликом	300	15
Гарбузовий крем суп із качкою	300	23
<b>Основні страви</b>		<b>355</b>
Ніжна томлена яловичина з картопляним пюре	200	25
Теляча вирізка в перцевому соусі з картоплею в тосканських травах	240	23
Особуко із овочами sous-vide	220	24
Свинні відбивні sous-vide з вершковим соусом	240	18
Запечене курча із молодоб картоплею	1шт/110	12
Філе качки з запеченим гарбузом та ягідним соусом	120/100	15
Кролик тушкований у вершках із овочами	140/100	18
Смажена фуа-гра з чатні ананас	210	11
<b>Сттейки</b>		
Стейк Тендерлоін м'ясної породи	100	44



Продовження додатку Г

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість, шт.
1	2	3
Стріплоін м'ясної породи	100	16
Рібай Prime 220 днів зернового відкорму	100	19
Рібай сухої ферментації	100	25
Рібай вологої витрамки 16-21 днів	100	19
Томагавк 220 днів зернового відкорму	100	20
Ковбой-Рібай вологої витрамки 16-21 днів	100	14
Оссобуко вологої витрамки 16-21 днів	100	19
Філе міньйон мраморний	100	16
Шатобріан мраморний	100	17
<b>Соуси</b>		<b>59</b>
Грибний	50	19
Барбекю	50	15
Сирний	50	15
Тар-тар	50	10
<b>Гарніри</b>		<b>89</b>
Картопля запечена	160	20
Шпинат бланширований з часником	150	15
Кукурудза гриль в вершковому маслі	130	15
Овочі на грилі (перець Болгарський, томати Черрі, цукіні, баклажан, печериці)	180	39
<b>Десерти</b>		<b>89</b>
Профітролі з заварним кремом та ягодами	140	20
Панакота з ягідним соусом	120/20	20
Шоколадний фондан з вишнею та ванільним морозивом	130/50	25
Сорбети (лимон, маракуя, манго)	50	24

## План-схема гарячого цеху м'ясного ресторану



## Специфікація обладнання:

№ позиції	Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.
1	Шафа холодильна	Tefcold	1
2	Шафа для дозрівання м'яса	TM EVERLASTING	1
3	Апарат для SOUS VIDE	SOFTCOOKER SR 1/1 WI-FOOD	1
4	Гриль вугільний	TORERO MULTIGRILL PRO 3	1
5	Ванна мийна	КИЙ ВМС-2	1
6	Стіл виробничий	КИЙ-СП	3
7	Пароконвектомат	Unox XEVC-0711-E1RM	1
8	Плита електрична	KOGAST ES-T47/P	2
9	Бліксер	RobotCoupe	1
10	Блендер ручний	Robot Coupe	1
11	Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1
12	Полиця навісна	КИЙ-СП	4
13	Рукомийник	Кий ВАР-15	1
14	Бачок для відходів	Україна, 50л	1