

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

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ДИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ТЕХНІКИ
МАРИНУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У
МИСЛИВСЬКОМУ РЕСТОРАНІ НА 60 МІСЦЬ**

Студент 4 курсу, 6с групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
спеціалізації
«Ресторані технології»

підпис студента

Музиченко Андрій
Петрович

Науковий керівник
д.т.н., проф.

підпис керівника

Кравченко Михайло
Федорович

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

підпис гаранта

Гніщевич
Вікторія Альбертівна

Київ 2023

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В. Федорова
« _____ » _____ 2022 р.

ЗАВДАННЯ на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

МУЗИЧЕНКО АНДРІЮ ПЕТРОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

**Технологія страв з дичини із застосуванням техніки маринування та
організація їх виробництва у мисливському ресторані на 60 місць**

Затверджена наказом ректора від «21» вересня 2022р. № 2149

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 03. 02. 2023 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології виробництва страв з дичини, проаналізувати рецептурні складові приготування страв із застосуванням технології маринування та охарактеризувати організаційні процеси в мисливському ресторані на 60 місць.

Об'єкт дослідження: використання технології маринування дичини в мисливському ресторані на 60 місць.

Предмет дослідження: основні технології приготування страв з дичини.

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 страв з дичини із застосуванням техніки маринування.

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції з дичини у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології приготування страв з дичини.

1.3. Інновації в технології виробництва страв з дичини із застосуванням техніки маринування.

1.4. Розробка технології приготування страв з дичини.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв з дичини у мисливському ресторані.

2.1. Концептуальне меню закладу.

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.

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	01.12. – 25.12.2022	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	03.01. – 20.01.2022	
6	Оформлення ВКР	30.01. – 31.01.2023	
7	Презентація ВКР	01.02.2023	
8	Подання ВКР на кафедру	02.02 – 03.02.2023	
9	Захист ВКР в ЕК	Лютий 2023 р.	

7. Дата видачі завдання: «25» листопада 2023 року

8. Науковий керівник ВКР _____

М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніщевич

10. Завдання прийняв до виконання _____

А.П. Музиченко

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Відмітка _____

про _____

попередній _____

захист _____

(ППІ, 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. Гніщевич

Завідувач кафедри _____

Д.В. Федорова

« _____ »

20 _____ р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ДИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ МАРИНУВАННЯ.....	7
1.1 Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції з дичини у закладах ресторанного господарства.....	7
1.2 Аналіз рецептурного складу та технології приготування страв з дичини..	13
1.3 Інновації в технології виробництва страв з дичини із застосуванням техніки маринування.....	18
1.4 Розробка технології приготування страв з дичини.....	21
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАВ З ДИЧИНИ У МИСЛИВСЬКОМУ РЕСТОРАНІ.....	26
2.1 Концептуальне меню закладу.....	26
2.2 Організація процесу виробництва харчової продукції.....	28
ВИСНОВКИ.....	32
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	34
ДОДАТКИ.....	38

ВСТУП

Сьогодні не тільки фахівці, а й пересічні споживачі не сумніваються в тому, що здоров'я людини значною мірою залежить від їжі, яку вона вживає [1]. Підвищений інтерес до здорової їжі в цивілізованому світі зумовлює швидкий темп життя, погіршення соціально-економічні умови, якість медичного обслуговування, постійні стресові навантаження, забруднення навколишнього середовища.

Ці фактори призводять до виснаження захисних сил організму і, як наслідок, до зростання таких захворювань населення, як різні форми ожиріння, серцево-судинної системи, цукровий діабет тощо. Цьому сприяють і сучасні промислові технології виробництва харчових продуктів, які широко використовують жорсткі, інтенсивні методи обробки сировини. При таких режимах вміст багатьох біологічно активних речовин у сировині повністю втрачається або суттєво знижується [2].

Вирішення цієї складної багатогранної проблеми може бути досягнуто шляхом розробки та використання інноваційних технологій, які м'яко впливають на сировину, максимально збереження всіх поживних речовин і використання в постачанні багатих поживними речовинами м'ясних продуктів. В умовах дефіциту традиційної м'ясної сировини та нестабільності її якісних характеристик для підприємств м'ясної галузі харчової промисловості зростає попит на м'ясу сировину диких тварин. Використання м'яса диких тварин у харчуванні сучасної людини є дуже

важливим. Містить весь спектр незамінних і замінних амінокислот, маложирний, має специфічний смак і аромат [3].

Сьогодні стратегічні цілі багатьох країн світу спрямовані на створення передумов для переходу економіки на інноваційну соціально орієнтовану модель розвитку. Формування цих передумов стає можливим завдяки компаніям різних сфер економічної діяльності, які у прагненні створити стійкі конкурентні переваги та довготривале ефективне функціонування на ринку все частіше вдаються до впровадження інновацій та обирають інноваційну стратегію розвитку.

Звичайно, вибір інноваційного типу розвитку не є вирішенням усіх ринкових загроз. Тому керівники підприємства, які приймають рішення про це, повинні враховувати, наскільки цей шлях розвитку є прийнятним з огляду на наявний інноваційний потенціал та інші передумови, необхідні для впровадження інновацій. При цьому, з одного боку, ресторан є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – це середовище з високим рівнем конкурентоспроможності. У всьому цивілізованому світі це один із найпоширеніших видів малого бізнесу, тому установи та компанії постійно борються між собою за сегментацію ринку; знайти нових і зберегти постійних споживачів своїх товарів і послуг.

Громадське харчування сформувалося як підгалузь громадського харчування, включає підприємства громадського харчування державної та приватної торгівлі. Основною метою цих підприємств є надання платних послуг населенню у формі організованого харчування.

М'ясо дичини є продуктом з низьким вмістом жиру, оскільки містить лише 1...3% ліпідів. Він багатий білком – 15...20%. За вмістом амінокислот м'ясо диких тварин наближається до білка курячих яєць, за вмістом таких незамінних амінокислот, як валін (на 1,24-1,46%), лейцин (на 1,56-2,13%), лізину (на 2,54-2,80%) і замінних амінокислот – аланіну (на 6,06-6,30%), аспарагінової кислоти (на 0,22-0,61%), гістидину (на 0,88-1,98%), гліцину (на 0,79-0,89 %), переважають глютамінова кислота (на 5,75-6,03 %) та пролін (на

0,37-0,60 %), що свідчить про те, що м'ясо збалансованого амінокислотного складу диких тварин має високу біологічну цінність і може бути віднесене до повноцінного харчового продукту [3].

Особливістю м'яса дичини є те, що вміст мікроелементів у ньому значно вищий, ніж у домашніх тварин. Він також має більш високу концентрацію α -токоферолів, що може подовжити термін зберігання цього м'яса [4, 5].

Саме тому дослідження технологій приготування страв з дичини із застосуванням техніки маринування та організація їх виробництва у мисливському ресторані є актуальними в нашому дослідженні.

Мета дослідження. Дослідити основні технології виробництва страв з дичини; проаналізувати рецептурні складові приготування страв із застосуванням техніки маринування та охарактеризувати організаційні процеси в мисливському ресторані.

Предмет дослідження. Основні технології приготування страв з дичини.

Об'єкт дослідження. Використання технології маринування дичини в мисливському ресторані.

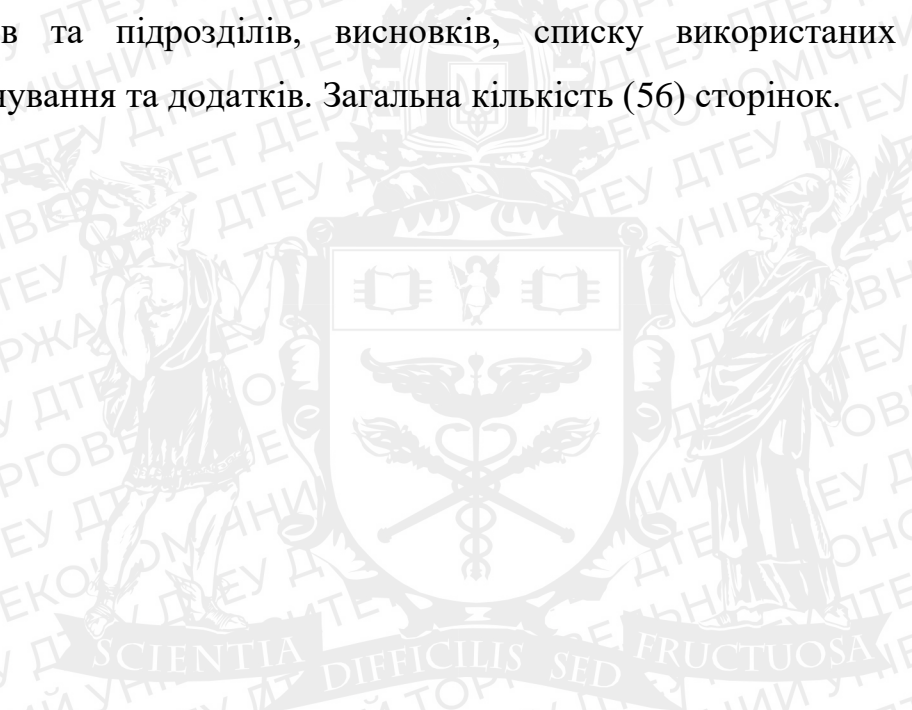
Завдання дослідження:

- охарактеризувати процеси виробництва харчової продукції з дичини у закладах ресторанного господарства;
- проаналізувати рецептурний склад та технології приготування страв з дичини;
- дослідити інновації в технології виробництва страв з дичини із застосуванням техніки маринування;
- охарактеризувати розробку технології приготування страв з дичини;
- розробити концептуальне меню закладу та реалізація страв з дичини у мисливському ресторані;
- дослідити організацію процесу виробництва харчової продукції та реалізації страв з дичини в мисливському ресторані.

Наукова новизна. Вперше досліджено м'ясо дичини в ЗРГ із застосуванням техніки маринування та організація їх виробництва.

Теоретичне значення. Запропоновані технологічні карти можна використовувати в процесі приготування страв в ЗРГ; для написання наукових робіт, підготовки до семінарських занять та в технологічних дослідженнях.

Структура роботи. Робота складається з вступу, двох основних розділів та підрозділів, висновків, списку використаних джерел (33) найменування та додатків. Загальна кількість (56) сторінок.



РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ДИЧИНИ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ТЕХНІКИ МАРИНУВАННЯ

1.1 Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції з дичини у закладах ресторанного господарства

Приготування дикого м'яса означає всіх їстівних диких птахів і тварин; ті, які не були одомашнені. Найбільшою популярністю користуються перната дичина, кролики, м'ясо оленини або оленя. Дичина має свою унікальну дику прихильність, яку люблять багато мисливців; замочування в солоній воді трохи усуває цей сильний смак. Оскільки ця дичина вільно бродить або літає, а також їсть траву природним шляхом, вона менш пісна, ніж домашнє м'ясо, тому її корисніше споживати.

Продовольча сировина та харчові продукти є складними багатокomпонентними біологічними системами, які зазнають незворотних змін на різних етапах технологічного процесу виробництва продукції на підприємствах громадського харчування. Ці рівні включають:

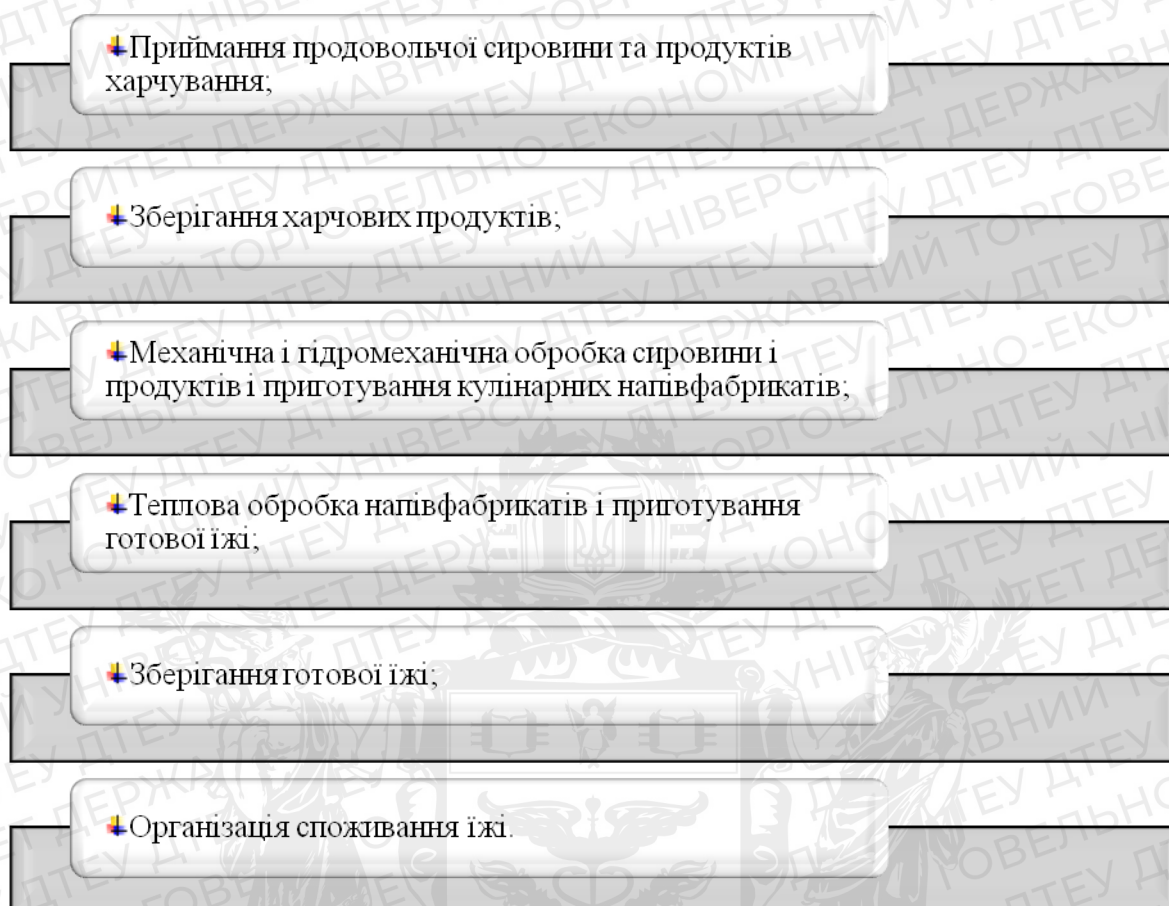


Рис. 1.1 Етапи технологічного процесу виробництва продукції

Основною сировиною в технологічних процесах підприємств громадського харчування є сільськогосподарська продукція, що не пройшла технологічну обробку, а також різноманітні харчові продукти, які пройшли повну або часткову обробку на підприємствах харчової промисловості. До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, фрукти, ягоди, цитрусові, баштанні культури, жива та охолоджена риба, нерибні морепродукти, птиця, гриби та ін.

До другої групи сировини входять: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко і молочні продукти, м'ясо і м'ясні продукти, рибні продукти, яйця і ячні продукти, птиця, субпродукти, овочі і комбіновані напівфабрикати, спеції, приправи та ін.

Продовольча сировина і харчові продукти, що надходять на підприємства громадського харчування, повинні відповідати стандартам якості та санітарно-гігієнічним вимогам і супроводжуватися документами,

що підтверджують їх якість і безпеку. З метою запобігання виникненню та поширенню інфекційних захворювань та харчових отруєнь заборонено вживати:

- ✚ продовольча сировина та харчові продукти без документів, що підтверджують їх якість та безпеку;
- ✚ м'ясо та м'ясопродукти всіх видів сільськогосподарських тварин без ветконтролю та ветеринарного свідоцтва;
- ✚ риба, ракоподібні, птиця без ветеринарного свідоцтва;
- ✚ нешвидкопсувна птиця (крім дичини);
- ✚ яйця з інфікованою шкаралупою, з надрізом, з дефектами «течу» і «битий», а також з господарств, де зафіксовано сальмонельоз;
- ✚ качині і гусячі яйця;
- ✚ консервні банки з течею, банки, «хлопавки», банки з іржею, деформовані, без етикеток, з вичерпаним терміном придатності;
- ✚ манна крупа, борошно та інші сухі продукти, уражені шкідниками хлібних запасів;
- ✚ свіжі овочі та фрукти з цвіллю і ознаками гниття;
- ✚ неїстівні, культивовані їстівні, червиві, подрібнені гриби;
- ✚ харчові продукти з вичерпаним терміном придатності та ознаками неякості;
- ✚ домашні продукти (консерви грибні, овочеві, фруктові, м'ясні, рибні, молочні, готові до вживання).

Гарячий цех є основною у великих компаніях з кількома торговими залами. Він розташований поруч із найбільшим залом, а інші торгові зали обладнані автоматами Marmite. Поряд з гарячою секцією знаходяться підготовчі кімнати, холодильник, посудомийна машина, а коли посуд знімають з плити – ще й посудомийна машина.

Площі гарячих цехів визначаються будівельними нормами з урахуванням створення нормальних умов праці та встановлення необхідного

обладнання. У гарячих магазинах великих підприємств організують соусне відділення для приготування гарнірів, гарнірів і соусів [3].

Обладнання гарячого цеху, його продуктивність залежить від пропускної здатності цеху. До теплового обладнання належать плити, котли, електropечі, електросковороди, електрoфритюрниці, чайники. Для механічної обробки продуктів використовується універсальний привід з комплектом машин, а для короткочасного зберігання напівфабрикатів – холодильник.

Панель розміщується в середині гарячого цеху, щоб забезпечити вільний доступ до неї з усіх боків. Рекомендується розміщувати панель перпендикулярно стіні з вікнами. Таке розташування забезпечує гарне природне освітлення робочих місць біля печі.

Вільний робочий фронт панелі повинен бути не менше 1,25 м на людину; відстань від плити до ємності не менше 2,5 м. При установці двох плит і робочого столу (між ними) відстань між плитами повинна бути не менше 3 м. При відсутності робочого столу відстань між тарілок зменшується на ширину столу, але не менше 2 м.

Прохід між частинами казанів, між плитами і столами або стелажми повинен бути не менше 1,5 м, а відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря, повинна бути не менше 1,3 м [19].

Приготування найрізноманітніших гарнірів, гарнірів і соусів вимагає наявності теплового приміщення з різноманітним посудом і обладнанням. У майстерні повинні бути каструлі різного об'єму (для приготування супів, гарнірів, соусів); запіканки (для тушкування та гасіння овочів, тушкування), казани для риби різного об'єму, каструлі для приготування двох страв і тушкування, каструлі різних розмірів для смаження продуктів, каструлі для смаження та випікання виробів з тіста, ополоники та ополоники для розливання рідин, ситечка для відкидні продукти, металеві сита для просіювання продуктів, ложки для соусів і лопатки для вивертання виробів із шматка тіста при смаженні, кухарські голки та виделки, веселки для

змішування продуктів під час варіння Основним обладнанням соусного відділення гарячого цеху є плита.

До спеціалізованого обладнання відносяться електросковороди, перекидні казани для приготування соусів і гарнірів, печі-гриль, ковбасниці та ін.

При розрахунку об'єму котлів для приготування соусів і гарнірів враховують терміни їх зберігання в гарячому приміщенні або для роздачі.

Для смаження і запікання встановлюють духовки електричні або газові. У них дуже зручно смажити птицю, різні види м'ясних продуктів і запікати різні кулінарні вироби.

Робоче місце для смаження продуктів обладнане спеціальним витяжним пристроєм. Робота кухаря соусного цеху може бути організована так само, як і робота кухаря супового цеху. Необхідно мати постійну кількість м'ясних, рибних, овочевих та інших напівфабрикатів, а також згущених супів і м'ясних соків, для соусів, готових смузі тощо. Напівфабрикати для соусного відділення в невеликій кількості можуть бути на робочому місці, решта зберігатися в холодному приміщенні [16].

Оленину використовують для приготування інших страв, рідше для приготування супів. За винятком прозорого супу з оленини, який має дуже приємний і привабливий аромат, і супу-пюре з оленини, її майже не використовують для перших страв [10].

Особливості анатомічної будови і розмірів тушок дичини дозволяють піддавати їх термічній обробці в цілому вигляді, тому після варіння і смаження їх зазвичай ділять на порції і лише при приготуванні окремих страв з дичини подрібнюють перед термічною обробкою. Для прозорих супів тушку дичини звільняють від хребтових кісток, оскільки вони додають супам гіркоту.

Готувати такі супи слід незадовго до подачі, оскільки їх аромат зникає при тривалому зберіганні [7].

Найкращий спосіб приготувати оленину – посмажити її. У такому вигляді він м'який, соковитий і смачний. Оленину зазвичай смажать цілими тушками. Для смаження використовують усі види дичини, а дрібну дичину (перепела, голуба тощо) загортають у скибочки бекону, щоб смак був якомога приємнішим.

Відбивні з дикої або фаршированої оленини також мають ніжний тонкий смак. Для приготування цих виробів зазвичай використовують більшу дичину.

Куріпки в основному готують в тушкованому вигляді, рідше зустрічаються перепела, так як останні особливо гарні в смаженому вигляді. Орябків можна приготувати в печені з соусами.

Для кнельної маси використовують куріпки та фазанів. Цю ж птицю можна використовувати для приготування маси для котлет. Остання менш підходить, так як смажена оленина смачніше. Дрібну дичину не їдять [10].

Змінюються і органолептичні показники оленини після теплової обробки. Він стає більш ніжним, соковитим, набуває специфічного смаку та аромату. Від способу теплової обробки залежить соковитість готових виробів. Так, якість дичини, приготовленої в інфрачервоних нагрівачах, вище, ніж у електричній шафі. Панірування виробів зменшує втрати води та розчинних речовин і тим самим покращує органолептичні показники (соковитість, м'якість) і підвищує харчову цінність кінцевих виробів [4].

Приймальний контроль організований відповідно до типу підприємства. У закладах ресторанного господарства якість готової продукції постійно оцінюється комісією з відходів – за органолептичними показниками.

До страв з оленини висуваються такі вимоги до якості:

1. Порційні шматки вареної дичини повинні складатися з частини тушки і частини стегна, колір – від сіро-білого до світло-коричневого, консистенція – м'яка, соковита, смак – в міру солоний, без гіркоти, з характерним ароматом;

2. Смажена дичина повинна мати червону скоринку. Колір дичини світло або темно-коричневий. Консистенція м'яка, соковита. Шкіра чиста, без залишків пір'я і синців;
3. Стейки з оленини в паніровці мають золотистий колір. Смак ніжний, соковитий. Консистенція м'яка, з хрусткою скоринкою. Паніровка не повинна відставати;
4. Нарізані відбивні з оленини мають темно-золотисту скоринку на поверхні. Колір на зрізі світло або темно-коричневий. Консистенція пишна, соковита, пухка. Присмак після хліба не допускається;
5. Страви з великого філе дичини і дрібної тушки готують на замовлення, так як при зберіганні якість цих продуктів погіршується. Страви з котлетної маси витримувати в гарячому вигляді не більше 30 хвилин, тушковані – не більше 2 годин [4].

1.2 Аналіз рецептурного складу та технології приготування страв з дичини.

Для приготування других страв в українській кухні використовується домашня птиця (кури, качки, гуси, індики), перната дичина, кролики.

Страви з птиці та дичини мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів і екстрактивних речовин. Найбільш цінним за вмістом азоту є філе птиці. Порівняно з м'ясом домашніх тварин у м'ясі птиці менше сполучної тканини, воно більш ніжне і пухке. Страви з дичини характеризуються специфічним (іноді гірким) смаком. Страви з нежирної птиці широко використовуються в лікувальному харчуванні.

Птицю і дичину варять, тушкують, смажать, запікають. Спосіб термічної обробки залежить від виду, вгодованості та віку птиці.

Стару птицю варять або тушкують, так як вона має жорстке м'ясо і погано розм'якшується при смаженні.

Для збереження поживних речовин курей пропонується куряче філе і дичина, а також вироби з фрикадельок. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час гасіння додають біле сухе вино або лимонний сік.

Норма солі, спецій і зелені в рецептах не вказується, їх додають на порцію в такій кількості, г: сіль і зелень петрушки або кропу – 3-5 (нетто), перець – 0,05, лавровий лист – 0,02.

Зазначені в рецептурах норми пернатої дичини в штуках – 1; 0,5; 0,25 дається на основі виходу готового продукту приблизно 125, 100 і 75 г.

Для других страв готують курей, курчат, індиків, кроликів, рідше гусей, качок, а для холодних страв можна використовувати дичину. Бульйон, що залишився після варіння птиці, використовують для приготування соусів або додають рис як гарнір. Втрати при варінні птиці складають 25-28%.

У процесі відгодівлі курей, курячого філе та дичини втрати поживних речовин менші, ніж при варінні. Втрата маси становить 12%.

При подачі на стіл гарнір кладуть на сервірувальне блюдо або тарілку, поруч з порцією смаженої птиці, яка полита м'ясним соком і маслом. Додатково можна подати зелений салат, салат з білокачанної або червонокачанної капусти, мариновані полуницю і фрукти, мариновані яблука в салатнику або на пиріжковій тарілці як гарнір [17].

Засолювання м'яса дичини – найзручніший спосіб приготування м'яса під час багатоденного полювання. Тому що ви можете зробити цей процес відразу після полювання, а потім використовувати солонину на свій розсуд. Його вживають у натуральному вигляді, сушать, коптять, варять чи смажать або додають до інших страв.

Оленину засолювати потрібно сухим або мокрим способом. Перед сухим засолюванням м'ясо краще попередньо заморозити, а потім натерти з усіх боків сумішшю солі, цукру, перцю і спецій. При засолюванні м'ясо вбирає сіль і віддає вологу, утворюючи розсіл, який збирається на дні солильної ємності і покриває тільки нижні шари м'яса. Тому протягом усього

часу засолювання м'яса дичини нижні шматки необхідно час від часу зрушувати вгору, а верхні опускати.

Основними способами приготування страв з дичини є варіння, тушкування, смаження і запікання. Їх можна використовувати комбіновано, наприклад, варіння з наступним смаженням, смаження або запікання з наступним тушкуванням, смаження з подальшим запіканням.

Приготування - найпростіший спосіб. Підготовлену тушку слід помістити у воду і варити до кінця. У результаті виходить варена оленина (як самостійна страва) і бульйон, з якого готують супи. Тушку, призначену для варіння, не можна маринувати.

Щоб зробити його більш соковитим, слід опустити тушку цілком або окремі її частини в киплячу воду і варити до готовності близько 1,5-2 ч. М'ясо вийде м'якше і смачніше, якщо на 1 л бульйону додати 1 столову ложку лимонного соку [23].

Потім відварену оленину можна полити рослинним маслом і обсмажити на сковороді або на вугіллі до скоринки. Для приготування наваристого супу тушку або її частини кладуть у холодну воду і довго варять. Для приготування бульйону для супу зазвичай рекомендують брати 2-2,5 л води на 1 кг дичини. Найсмачніша юшка і відварне м'ясо – з пернатої дичини порід курей (перепілка, куріпка, рябчик, фазан). Варене м'ясо дикого голуба має гарний смак.

Тушкування – поширений спосіб приготування страв з оленини, при якому м'ясо оленини м'якше. Тушкують м'ясо в невеликій кількості рідини під кришкою на слабкому вогні (на 1 кг м'яса 1 склянка рідини). В якості рідини використовується не тільки вода, але і суп, сметана, сухе вино, що робить блюдо більш соковитим і ароматним. Час приготування тушонки різний. Якщо дрібну пернату дичину тушкують 30-40 хвилин, то велику, наприклад, рябчик – 2 години, перед тим як викласти м'ясо в сотейник, обсмажити його 1-2 хвилини в розпеченому жирі до скоринки.

Для поліпшення смаку страви додають обсмажені цибулю і моркву, помідори або томатну пасту, овочі, гриби і різні спеції. Додається пшеничне борошно, що надає страві необхідну консистенцію і м'який смак. Борошно попередньо пасерують, тобто підсушують на сковороді без жиру або обсмажують у жирі (найчастіше на вершковому маслі). Злегка підсушене або обсмажене борошно зберігає природний колір. Червоний пояс виходить при більш сильному і тривалому нагріванні, борошно стає світло- або темно-коричневим.

Смажать оленину на відкритому вогні або в духовці з додаванням жиру. В якості форми для запікання використовують сковороди, дека, горщики та інші ємності, бажано з товстим дном. Тушки смажать як цілком, так і розрізаними на половинки або більш дрібні шматочки. Щоб на тушці утворилася смачна червона скоринка, перед смаженням її змащують сметаною і обсмажують з усіх боків у гарячій духовці. Час смаження залежить від розміру тушки.

Рябчик і гуска запікаються в духовці 2-3 години і більше (залежно від ваги і віку птиці), рябчик, фазан, крижень - 1-1,5 години, дрібна і середня птиця - 30-45 хвилин.

Сіль додається безпосередньо перед закінченням варіння.

У процесі смаження рекомендується поливати витопленим соком.

У перегрітій духовці тушка може сильно розжаритися зверху, а всередині залишитися сирію. Тому після утворення скоринки слід підтримувати її на помірному вогні і поставити в духовку чашку з теплою водою. Щоб визначити готовність страви, гострим ножом проткніть плечовий суглоб з боку грудки (в самому товстому місці). Коли воно буде готове, з отвору виділяється прозорий м'ясистий сік без домішки крові. Готову дичину краще нарізати на порції не ножом, а спеціальними кухарськими ножицями, наприклад садовими [2].

Запікання оленини у власному соку, як правило, її окремими частинами. Готують на відкритому вогні, в духовці або в печі. Щоб з м'яса не

витікав сік, необхідно утворити на ньому скоринку шляхом інтенсивного прогрівання на вугіллі або на решітці в сильно розігрітій духовці. Решітку попередньо змастити смальцем або будь-яким іншим жиром. Щоб скоринка утворилася швидше і була однорідною, тушку змащують сметаною, майонезом або сирим яйцем. Запикати м'ясо можна, загорнувши у фольгу або обмазавши тістом.

Час запікання тушки залежить від її розміру. Тушка вагою близько 1 кг запікається приблизно 1-1,5 години, 2 кг – близько 2 годин і т.д. Щоб скоринка не пересохла, поставте в духовку чашку гарячої води.

Приготування страв з оленини на рожні. Шпажки зазвичай беруть з прямих гілок вільхи, горіха і клена. Товщина кельми повинна бути такою, щоб вона не прогиналася під вагою тіла, довжина достатня для запобігання опіків. Будь-яку пернату дичину можна запекти на рожні, але, мабуть, найсмачнішою є дика качка, особливо нирки. Запах диму відображає їхній характерний «рибний» запах.

М'ясо вдається трохи прокоптити на вогні. Тушку без нутроців насаджують на шампур і закріплюють м'яким дротом, товстими нитками або свіжим гачком. Залишилася внутрішня порожнина тушки чимось набивається, щоб додати страві соковитості і аромату, і тушка «закріплюється». Зовні обертається тонкими скибочками сиру. Перепілки готуються близько 1 години. При приготуванні невеликих шматочків м'яса (шашлику), якщо немає прямих металевих шампурів, кожен шматок насаджують на дві тонкі палички, тому що м'ясо повертають одним боком і завжди дивляться до вогню однією стороною.

Щоб палички не зламалися, в кожному шматку м'яса гострою паличкою заздалегідь роблять отвір, куди вставляють палички. Мистецтво готувати на рожні полягає в правильному виборі способу нагріву. На самому початку приготування м'ясо кілька хвилин витримують в самому гарячому місці, а потім при рівномірній температурі. Кути повинні «дихати теплом», а не полум'ям.

Приготування оленини в глині – досить нове віяння на кухнях громадського харчування, адже раніше такі страви в основному готувалися на ходу. Курку і диких голубів найкраще варити в глині. Пір'я у них дуже щільне, а підшкірний жир додасть страві неприємний запах. З тушки видаляють нутрощі, не вищипуючи пір'я, шию і крила коротко обрізають, промивають зсередини і солять. Всередину можна покласти жир, ягоди, фрукти.

Потім тушку покривають шаром глини довжиною близько 1-2 см, який забивають під перо. Закопують багаття, викопують у попелі яму і ставлять туди глиняну «ляльку». Запікайте рябчиків в глині не менше 2 годин, а зверху поставте невеликий вогонь, на якому можна готувати інші страви.

«Ляльку» витягують із вогню й розбивають: пір'я впікається в глину й відстає від м'яса. За бажанням приготоване в глині м'ясо можна порізати на шматочки і злегка обсмажити на вугіллі до утворення скоринки.

Фольга підходить для приготування різних страв на вогні.

Тушку дрібної або середньої дичини розрізають навпіл, натирають сіллю, покривають тонкими скибочками жиру і загортають у фольгу в 2-3 шари. Пакет засипають попелом і засипають вугіллям. Запікайте половину лісової колоди у фользі 10-15 хвилин [4].

Рання поява коричневих плям на фользі має бути попередженням – страва пригорить. Дрібну і середню дичину можна приготувати цілою тушкою в гарячій землі під вогнем. Підготовлену тушку солять, змащують зовні жиром, обгортають листям клена (лопуха, латаття) і перев'язують свіжим лугом. У землі викопують яму, кладуть туди тіло, засипають і утрамбовують ґрунт. Верхній шар ґрунту не повинен бути товщі 2-3 см, в цьому місці розводять багаття. Випікати дичину середнього розміру (курішку, дикого голуба) таким чином не менше 1 години.

Кленове листя надає м'ясу оленини солодкий смак [10].

Аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції страви «Томлений заєць з овочами» здійснюють по окремим етапам технологічного процесу. Дані дослідження наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз базової рецептури страви «Томлений заєць з овочами»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Зайчатина	Консистенція – щільна, без слідів рихлості. Колір- рожевий, без сторонніх запахів	35	Промивають, знімають захисні плівки, і розрізають тушку на порції, поміщають в солевий розчин
Цибуля ріпчаста	Свіжа, чиста, без механічних пошкоджень	10	Перебирають, промивають, очищують, перекручують на м'ясорубці
Морква	Плоди типові за формою та кольором для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками	15	Перебирають, промивають, очищують, нарізають шматочками
Часник	Свіжий, чистий, без механічних пошкоджень	2	Перебирають, промивають, очищують, перекручують на м'ясорубці
Рослинна олія	Колір - золотисто-жовтий. Смак та запах – приємний, ароматний	3	-
Сіль	Консистенція - сипучий кристалічний продукт, без домішок. Смак – солоний, без додаткових присмаків	0,1	-
Перець чорний мелений	Консистенція – порошкоподібний. Колір - темно-сірий. Смак – пекучий, не допускається	0,1	-

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
	сторонній присмак і запах		
Зелень	Листя чисті, свіжі, не зів'ялі, без пошкоджень, з відповідним до виду рослини ароматом і смаком	1	Перебирають, промивають, очищують, перекручують у м'ясорубці
Картопля молода	Плоди типові за формою та кольором для даного ботанічного сорту, без пошкоджень шкідниками	25	Перебирають, промивають, очищують, нарізають шматочками
Вода фільтрована	відповідає ДСанПіН 2.2.4-171-10 («Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною »)	9	-
Всього		100	

Під дією теплової енергії у продукті виникають такі складні фізико-хімічні процеси, як денатурація білків, гідротермічна дезагрегація біополімерів (колаген м'яса, протопектин рослинних продуктів), утворення нових смакових та ароматичних речовин, зміна кольору продукту, руйнування вітамінів тощо.

Фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами харчових продуктів наведені у табл. 1.2

Аналіз технологічного процесу виробництва «Томлений заєць з овочами»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка зайчатини:			
миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18-20°C τ=30-60 с	Часткове видалення водорозчинних

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
			речовин
нарізання	Надання заданої форми	-	Видалення плівок
вимочення	Прибирання запаху, вимочення від крові	$t = 5-6^{\circ}\text{C}$ $\tau = 2-3$ год	Часткове видалення водорозчинних речовин
Засолення	Надання м'якості	$t = 5-6^{\circ}\text{C}$ $\tau = 12$ год	Часткове видалення водорозчинних речовин
Підготовка маринаду			
сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	-	-
миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60$ с	Часткове видалення водорозчинних речовин
очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
перебивання	Змішування всіх компонентів	-	Надання однорідної структури
маринування			
маринування	Поєднання компонентів	$t = 1...2^{\circ}\text{C}$ $\tau = 5-6$ год	Надання смакових властивостей
Підготовка овочів			
сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів	-	-
миття	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60$ с	Часткове видалення водорозчинних речовин
очищення	Видалення неїстівної частини	-	Порушення цілісності структури
нарізання	Надання форми	-	Порушення цілісності структури, втрати

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
шматочками	напівфабрикату		водорозчинних речовин, окислення поліфенольних сполук
Підготовка н/ф «Заєць тушкований»			
Тушкування зайця	Отримання певного смако-ароматичного комплексу	$t = 180^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1:30 \text{ год}$	денатурація білків, дезагрегація колагену. Ущільнення структури, утворення меланоїдинів, придання специфічного аромату, фіксація форми виробу
Підготовка страви			
Поєднання усіх продуктів до повного приготування	Доведення до стану кулінарної готовності	$t = 180^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1 \text{ год}$	Просочування компонентів рідиною
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 70 \dots 75^{\circ}\text{C}$ $\tau = 10 \dots 15 \text{ хв}$	Часткова втрата вологи при остиганні

1.3 Інновації в технології виробництва страв з дичини із застосуванням техніки маринування

З кожним роком на території України з'являється все більше ресторанів (ЗРГ). В основному це пов'язано зі зростанням потреби людей у здоровому харчуванні. Зараз (ЗРГ) знаходяться в інтенсивному розвитку; широко використовують технологічні інновації, використовують прогресивне обладнання для оптимізації технологічних процесів, розширення асортименту, збільшення виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності та кулінарних виробів з покращеними споживчими властивостями.

Сучасні підприємства громадського харчування використовують новітні технології:

Sous-Vide;

Штефан-яр;

CookVak;

PacoJetting.

Sous-Vide – це техніка приготування їжі у вакуумному пакеті при температурі не вище 70-80°C. Цей спосіб допомагає зберегти смак і аромат продукту, зберегти його форму. Продукція, виготовлена методом Sous-Vide, захищена від зовнішнього забруднення, патогенних мікроорганізмів і може зберігатися тривалий час при температурі від 0 до +3°C.

Сьогодні можна виділити наступні позитивні сторони Sous-Vide:

- при варінні у вакуумному пакеті зберігаються смакові та ароматичні властивості, які зазвичай втрачаються при традиційному приготуванні;
- при низькотемпературній обробці не руйнуються клітинні мембрани, що дозволяє зберегти внутрішньоклітинний сік, а м'ясо зберігає соковитість;
- при запіканні м'яса зазвичай використовують температурний режим 180 ° C і вище, при цьому для яловичини, баранини і оленини достатньо 55 ... 65 ° C, а для свинини не більше 70 ... 80 ° C. При варінні за умов технології «Sous Vide» температура всередині і зовні харчових продуктів буде однаковою, не буде пересихання і пригорання;
- якщо мова йде про тих шматках м'яса, які зазвичай відварюють або тушкують, то правильний вибір температури дозволяє м'язовому колагену перетворитися на желатин, що перешкоджає денатурації білка - саме це робить м'ясо жорстким і сухим. Навпаки, овочі, приготовлені таким чином, зберігають свіжу, хрустку консистенцію, чого важче досягти при традиційній кулінарній обробці [1].

Технологія Cook-in – це техніка приготування їжі зсередини за допомогою приладу Стефан-гриль, завдяки чому в середині продукту досягається ефект золотисто-коричневого кольору, а зовні м'ясо залишається рожевим.

Температура обробки продукту з середини може досягати від 152 ° C до 650 ° C без впливу на продукт відкритим вогнем; продукт різної товщини укладається на шомпол і обсмажується зсередини. Технологія отримала назву cook-in. М'ясо підсмажується зсередини до золотистої скоринки, а зовні зберігає ніжний рожевий колір і соковитість; під час запікання зовнішні шари м'яса готуються за рахунок інтенсивного обдування гарячим повітрям за допомогою насадки, яка йде в комплекті гриля. Стефан-гриль також призначений для приготування продуктів «з димком» за допомогою конфорки. Це дозволяє надати продукту запах і аромат страв, приготованих на відкритому вогні за допомогою вугілля.

CookVak – унікальний гастрономічний винахід іспанських кухарів. CookVak – це компактний пристрій для вакуумного варіння і просочення, запатентований більш ніж в 160 країнах світу. Прилад являє собою вакуумну сковороду, яка штучно створює низький тиск і нестачу кисню, що значно знижує температуру смаження або тушкування, зберігаючи текстуру, колір і поживність продукту. Крім того, CookVak створює ефект губки, оскільки після відновлення тиску в каструлі продукт вбирає всю рідину навколо себе, що дозволяє досягти нескінченної кількості поєднань інгредієнтів і смаків.

RasoJetting – це метод обробки заморожених продуктів. Особливістю технології є миттєве подрібнення замороженого продукту, який не встигає розморозитися протягом всього процесу і підтримує температуру -20°C . Процес пакування дозволяє подрібнювати будь-які заморожені продукти до ідеальної консистенції, що дає можливість створювати тонкий фарш і паштети, піни, сорбети, морозиво і безліч різноманітних десертів. Завдяки інноваційній конструкції ножів і їх високій швидкості обертання (2000 об/хв) в одній чашці за кілька секунд можна отримати до 10 порцій

гомогенізованого продукту. Пакувальна технологія дозволяє створювати як повністю готову їжу, так і напівфабрикати, які можна зберігати в морозилці на потім.

Тому використання новітніх технологій Sous Vide, Cookvac, Stefan-grill, RascoJetting з використанням обладнання, що відтворює задані параметри технологічних процесів, дозволить отримувати продукцію високої якості та дотримуватись усіх гігієнічних та санітарних норм. Зазначені вище технології в закладах ресторанного господарства розширюють асортимент страв, забезпечують високий рівень організації технологічного процесу та знижують втрати виробництва. Розширенню кола споживачів сприятиме включення в меню оздоровчо-профілактичних продуктів харчування, отриманих за умови низькотемпературної обробки.

Види маринадів для приготування дичини.

Французький маринад. Візьміть 0,75 л червоного або білого сухого вина, півсклянки виноградного оцту, 2-3 моркви, 2-3 подрібнених цибулини, 1-2 головки гвоздики, 1-2 лаврових листки, 1-2 зубчики часнику, половину чайної ложки кмину і половину чайної ложки запашного перцю. Маринад тримають при низькій температурі, поки його об'єм не зменшиться на третину. Потім охолоджують, проціджують і заливають м'ясо.

Гарячий маринад. У 2 л води додати 2 чайні ложки солі, 1-2 лаврових листки, 2-3 гвоздики, половину товченого мускатного горіха, 2-3 кореня петрушки і варити 3-5 хвилин. Додати 2-3 цибулини, нарізані кільцями, 2-3 моркви, нарізані соломкою, 5-6 очищених зубчиків часнику, залити половиною склянки столового оцту (краще виноградного), дати ще трохи покипіти, трохи остудити і залити гарячим маринадом на м'ясо.

1.4 Розробка технології приготування страв з дичини

М'ясо дичини має дуже унікальний смак і аромат, який залежить головним чином від корму, який дичина знаходить у своєму місці

проживання. Легка «гірчинка» і смолистий запах особливо цінуються любителями і вважаються найпривабливішими якостями оленини, тим більше, що речовини, від яких залежить цей своєрідний присмак, збуджують апетит і посилюють виділення соку.

Немає сумніву, що м'ясо диких птахів набагато корисніше і поживніше курки або м'яса великої (дрібної) худоби. Йдеться про те, що дикі тварини ведуть найбільш природний спосіб життя, тому вони обирають природну їжу, багато займаються спортом і жодним чином не вживають антибіотиків, стероїдів чи пестицидів. Крім того, дикі птахи практично не мають проблем зі здоров'ям, навпаки, вони знаходяться у відмінній фізичній формі [20].

До складу гри входять вітаміни групи В, вітаміни А, Н, Е, РР, а також такі мінерали, як мідь, цинк, кальцій, магній, натрій, калій, фосфор, сірка, хром, нікель та ін., а також лінолева кислота, який бере участь у регуляції жирового обміну [].

Найголовнішою перевагою м'яса дикої птиці є те, що воно містить набагато більший відсоток білка, ніж вуглеводів і жирів. Для порівняння, м'ясо курки має 20% білка, а яловичина лише 13%. Однак це не означає, що гра буде дуже важкою, адже за складом м'язової тканини м'ясо диких птахів краще яловичини і свинини, а також птиці. Сполучної тканини в м'ясі птахів практично немає, а м'язова дуже м'яка, ніжна і легка. Крім того, колаген сполучної тканини нестабільний, а маса негативно абсорбованих адгезивних речовин [22].

З точки зору алергії будь-яка дика птиця завжди буде менш алергенна, ніж бройлер, вирощений на гормонах і пройшов повну профілактику. М'ясо дикої курки абсолютно гіпоалергенне і ідеально підходить для дієтичного харчування.

Іноді дичину звинувачують у надмірній жирності. Особливо це актуально для пернатих. Дійсно, качки і гуси мають властивість відкладати жир. Але за хімічним складом пташиний жир має мало спільного з тваринним. Справа в тому, що жир диких птахів має низьку температуру

плавлення – всього 36,5 ° С, що значно полегшує процес засвоєння організмом. Взагалі м'ясо дичини не містить багато жиру і є дієтичним продуктом [20]

Найкраще доповнюють страви з оленини соусами і маринадами з ароматних трав і ягід: брусниці, журавлини, ялівцю, агрусу, куріпки, бузини, смородини. Правильно приготоване м'ясо дичини – незрівнянний делікатес, який приносить здоров'я, радість і задоволення.

«Дике» м'ясо потребує попередньої обробки. Наприклад, м'ясо кролика перед варінням потрібно замочити в холодній воді приблизно на півтори доби. Воду потрібно міняти кожні 6 годин. Так з м'яса вимивається кров. А дичину в підвішеному стані потрібно витримати в холодному приміщенні два-три дні для дозрівання.

М'ясо дикої птиці темне, твердіше м'яса свійської, містить більше екстрактивних речовин і при правильному приготуванні вважається делікатесом. У пернатой дичини пір'я вищипують або знімають разом зі шкірою. Ноги і грудну клітку відокремлюють, хребет видаляють. Крім того, стегна і грудки у всіх птахів завжди готуються окремо. З качок, чапель, куріпок, гагар, білоголових орланів ми знімаємо не тільки шкіру, але й жир і кістяну кістку. Залози на корінних зубах зазвичай є ворогом номер 1 для кухаря, а специфічний смак дичині надають залози, розташовані в шкірі. Ощипування вальдшнепа, вальдшнепа, перепілки, вальдшнепа, куріпки, рябчика, півня дикого, крижня, рябчика, фазана. У всіх інших, але особливо у птахів невідомих видів, пір'я краще видаляти разом зі шкірою.

Щоб позбутися від неприємного рибного запаху водоплавної птиці, її бланшують в окропі близько 10 хвилин, воду зливають, тушку промивають і готують за відповідним рецептом. Головний секрет приготування птиці, м'ясо якої має особливий запах риби, це приготування з додаванням свіжих помідорів або томатної пасти. Якщо за 10 хвилин до подачі в отриманий соус додати тертий часник, перед такою стравою не встоять навіть вегетаріанці [5].

М'ясо диких тварин твердіше, ніж свійських, його використовували для більшої ефективний вплив парціального тиску на його клітинні структури пульсуючий вакуум (тиск падає через однакові проміжки часу).

За традиційною технологією приготування страв з м'яса диких тварин передбачає вимочування в різних розчинах. Тривалість такої обробки становить від 6 ... 12 годин до 5 ... 6 діб.

Для вдосконалення технології приготування м'яса диких тварин процес вимочування проводили в гіпобаричних умовах, коли одну партію сировини занурювали в яблучного соусу, а іншу в апельсиновому соку. Після обробки готові напівфабрикати обсмажували за традиційною технологією при температурі 160-180 о С.

Через високу щільність м'яса дичини його необхідно розм'якшити, попередньо замаринувавши.

В основі маринаду лежить розчин звичайного або виноградного оцту. На 1 л води зазвичай беруть 1-2 склянки 3% столового оцту. У розчин додають цукор, сіль, а також нарізані моркву, коріння петрушки, цибулю, часник і різні спеції. Для маринування дичини, крім оцту, можна використовувати сухе вино, солоні огірки, сік квашеної капусти і сироватку. Заливаємо м'ясо маринадом, щоб воно повністю покрило. Для маринування не можна використовувати посуд з відшаровується емаллю, алюмінієвий і мідний посуд.

Час маринування м'яса залежить від виду і віку дичини. Пернату дичину рекомендується маринувати до 24 годин, м'ясо кроликів – до 2 діб, м'ясо диких парнокопитних – до 4-5 діб. Для м'яса старих диких парнокопитних використовують найміцніший маринад, який подовжує час маринування.

Довго заморожене м'ясо дичини слід витримати в більш міцному маринаді.

Крім пом'якшення, маринад надає м'ясу аромат і може усунути або послабити небажаний запах, що досягається додаванням різних спецій і приправ. Наприклад, під час полювання м'ясо кабана виділяє неприємний запах, тому його необхідно тримати в міцному маринаді з додаванням гострих спецій. З дичини в міцному і пряному маринаді рекомендується витримувати тушки ниркових качок і крижнів, м'ясо яких може мати специфічний запах. Іншу дичину, яка плаває у воді, бажано замаринувати.

Використовувати соління слід обережно, не поступаючись кількістю і асортиментом спецій, щоб не вбити характерний для м'яса дичини специфічний смак і природний аромат.

Після маринування м'ясо протерти серветкою і посипати петрушкою. Сало нарізати тонкими брусочками довжиною 3-5 см, гострою дерев'яною паличкою зробити в м'ясі отвори вздовж волокон, помістіть в них сало. М'ясо диких копитних тварин, приготоване великим шматком, м'ясисті шматки кролика та великої пернатої дичини. Коли дичину дрібного і середнього розміру готують цілою тушкою, її слід обернути тонкими скибочками сала.

Соління і маринування не тільки пом'якшують м'ясо дичини, але і надають йому приємний аромат, усувають або послаблюють природний неприємний запах. Для цих цілей в маринад додають різні спеції і приправи. Відомо, що м'ясо кабана має сильний неприємний запах під час полювання. Щоб його позбутися, потрібно витримати м'ясо в міцному маринаді з додаванням гострих і ароматних спецій.

Неприємний специфічний запах властивий і деяким птахам, наприклад качкам і лисухам. Зберігати їх очищені тушки рекомендується в міцному пряному маринаді. Іншу водоплаву птицю краще маринувати, але можна використовувати більш слабкі маринади і менш гострі спеції. Наприклад, для маринаду від курки з дичини слід додати мінімум спецій, а замість оцту використовувати сухе вино.

Таких птахів, як рябчик, зазвичай не маринують. М'ясо цієї дичини досить м'яке і не має сильного запаху. Тому варто лише висушити кров, оскубати птицю, помити і вона готова до подальшого використання.

В якості авторської страви запропоновано приготування шулюм з дикої качки

Таблиця 1.3

Рецептура (Шулюм з дикою качки)

Найменування страви			
Шулюм з дикої качки			
№	Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
1.	Качка	150	120
2.	Цибуля ріпчаста	15	10
3.	Картопля	35	30
4.	Болгарський перець	80	30
5.	Перець чилі	2	2
6.	Рослинна олія	6	6
7.	Томати	35	35
8.	Морква	50	40
9.	Яблука	40	20
10.	Часник	5	2
11.	Мікс зелені (кріп/петрушка)	5	5
12.			
Вихід готової продукції: 300			

Параметри технологічних операцій, за якими буде здійснюватись підбір необхідного технологічного обладнання наведені у таблицях 1.4.

Шулюм – це блюдо узбецьке і готувати його потрібно виключно з баранини і в казані. Інші ж стверджують, що шулюм – це кавказьке блюдо, а треті вважають його традиційним супом мисливців. Рецепт приготування цієї першої страви налічується не одна сотня років. Готують його з качки,

конини, баранини, але бувають і більш варіанти бульйонів: зі свинини, курки, яловичини.

Таблиця 1.4

Карта технологічного процесу виробництва страви «Шулюм з дикої качки»

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Підготовка цибулі ріпчастої, моркви, картоплі, яблук, томатів та перцю солодкого			
Очищення	-	Видалення неїстівних частин	Ножі, дошки
Миття	$t = 18 \dots 20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30 \dots 60\text{с}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
Нарізання	Крупні кільця	Отримання продукту певної форми	Ножі, дошки, ємності для нарізаних продуктів
Підготовка н/ф «качка обсмажена»:			
Нарізання м'яса великими шматками	Вага 50-60 г	Отримання продукту певної форми	Стіл, дошка, ножі
Обсмаження м'яса	$t = 220 \dots 240^{\circ}\text{C}$ $\tau = 20-25$ хвилин	Отримання золотистої кірочки на продукті	Плита електрична, Широкий сотейник, лопатка дерев'яна
Теплова обробка цибулі, та перцю	$t = 220 \dots 240^{\circ}\text{C}$ $\tau = 10$ хвилини	Доведення продукту до ступеня напівготовності	Плита електрична, широкий сотейник, лопатка дерев'яна
Теплова обробка моркви	$t = 220 \dots 240^{\circ}\text{C}$ $\tau = 15$ хвилини	Доведення продукту до ступеня напівготовності	Плита електрична, широкий сотейник, лопатка дерев'яна

Варіння	t= 100..110 ⁰ C τ= 35 хвилин	Доведення до стану напівготовності	Плита електрична, широкий сотейник, шумовка
Теплова обробка картоплі	t= 100..110 ⁰ C τ= 30 хвилин	Доведення до стану напівготовності	Плита електрична, широкий сотейник, шумовка
Теплова обробка яблук і помідорів	t= 100..110 ⁰ C τ= 10 хвилин	Доведення до стану готовності	Плита електрична, широкий сотейник, шумовка
Порціонування та оформлення страви	t= 90...95 ⁰ C τ=5-10хв	Підготовка до реалізації	Черпак для порціонування, тарілка супова

Таблиця 1.5

Органолептична оцінка страви «Шулюм з дикої качки»

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак та запах
Овочів – Золотистий; колір м'яса – сірий або коричневий	Варене м'ясо має підсмажену рум'яну кірочку. Овочі, варені разом з м'ясом, зберігають форму	Рідка, м'яка, соковита	Вареного м'яса з ароматом овочів і спецій, в міру солоний

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАВ З ДИЧИНИ У

МИСЛИВСЬКОМУ РЕСТОРАНІ

2.1 Концептуальне меню закладу

Розвиток брендів і нових продуктів включає наступні етапи:

- розробка проекту рецептури;
- складання рецептур і технології виробництва;
- складання рецептури та технології виробництва;
- визначення органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників;
- розрахунок харчової цінності;
- визначення термінів придатності (при необхідності).

Рецепти нових продуктів повинні бути оброблені для таких продуктів, як:

- ✚ кількісне співвідношення інгредієнтів, що входять до тари;
- ✚ сумісність продукції;
- ✚ норми вкладення сировини масою нетто;
- ✚ маса виготовленого напівфабрикату;
- ✚ промислові відходи і втрати при приготуванні напівфабрикатів і страв (при механічній і термічній обробці, при порціонуванні);
- ✚ температурний режим і тривалість нагрівання;
- ✚ ступінь готовності продукту;
- ✚ виробництво готової продукції;
- ✚ органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості продукції.

При використанні нових видів сировини або напівфабрикатів (у тому числі імпортних) підприємство визначає їх самостійно.

При складанні рецептури сировина і продукти використовуються в масі нетто, тобто механічно оброблені.

Під час експериментальних досліджень визначають температурний режим і тривалість теплової обробки, послідовність операцій, уточнюють органолептичні показники кулінарних виробів і страв. Експериментальні

дослідження проводяться на шкалах, що забезпечують статистичну достовірність отриманих результатів.

Графік завантаження торговельної зали мисливського ресторану на 60 місць представлено у таблиці 2.1.

Кількість відвідувачів за кожну годину роботи залу розраховуємо за

формулою:

$$N_{год} = P \frac{60}{t} K_z, \quad (2.1)$$

P – кількість місць у залі;

K_z – коефіцієнт завантаження залу;

t – тривалість посадки, хв.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка відвідування ресторану

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця/год	Коефіцієнт завантаження	Кількість споживачів
10-11	40	1,5	0,1	9
11-12	40	1,5	0,1	9
12-13	40	1,5	0,2	18
13-14	40	1,5	0,2	18
14-15	40	1,5	0,3	27
15-16	40	1,5	0,3	27
16-17	40	1,5	0,4	36
17-18	40	1,5	0,5	45
18-19	120	0,5	0,6	18
19-20	120	0,5	0,9	27
20-21	120	0,5	0,8	24
21-22	120	0,5	0,4	12
22-23	120	0,5	0,2	6
Всього відвідувачів за день				276
Денна оборотність, разів				4,6

Враховуючи прогнозовану динаміку попиту щодо відвідування ресторану, проведено розрахунки денного обсягу реалізованих страв за групами, протягом робочого дня (табл. 2.2).

Таблиця 2.2.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні страви	1,2	250
гарніри	0,4	120
Супи	0,3	60
Основні гарячі страви	1,2	240
Гарячі напої	0,4	100
Разом		770

Розробка меню ресторану на 60 осіб.

Меню

Холодні страви

Салат мисливський (маринувана грудинка дикої качки), салат лола-біонда, базилік, помідори черрі, базилік, перепелині яйця, соус діжон) – 220г

Салат «Ситий Пан» (серце кабана, нирки кабана, огірки мариновані, морква, цибуля ріпчаста, масло вершкове, соус айоліз журавлиною) – 270 г.

Салат «Осінній» (огірки, редис, капуста білокачанна, гарбуз, перець болгарський, соус з зеленого масла) – 220г

Салат Легкий (качина грудка, руккола, томати черрі, апельсин, блакитний сир, соус медово-гірчичний) – 220г

Гарніри

Картопля смажена по-домашньому 200г

Картопля по-селянськи 200г

Овочі гриль 250г

Кус-кус з овочами 150г

Рис відварений 150г

Основні страви

Томлений засць з овочами

Стейк з оленини із соусом з ялівцю

Дика качка з яблуками

Медальйони оленини з соусом

Смажені ребра кабана

Маринований кабан (гарнір на вибір)

Маринований дикий голуб з картоплею та грибами

М'ясо косулі в червоному вині

Дошка в'яленого м'яса (бастурма кабана, шовдар, копчене серце оленя, маринована качина грудка)

Супи

Шулюм з дикої качки 300г

Український борщ 300г

Бульйон 300г

Десерти і солодкі страви

Морозиво з карамеллю 180г

Малиновий мус 150г

Фруктове асорті (з свіжих фруктів) 250г

Яблучний штрудель 250г

Чай

Чорний 200г

Зелений 200г

Трав'яний 200г

Кава

Еспресо 40г

Американо 150г

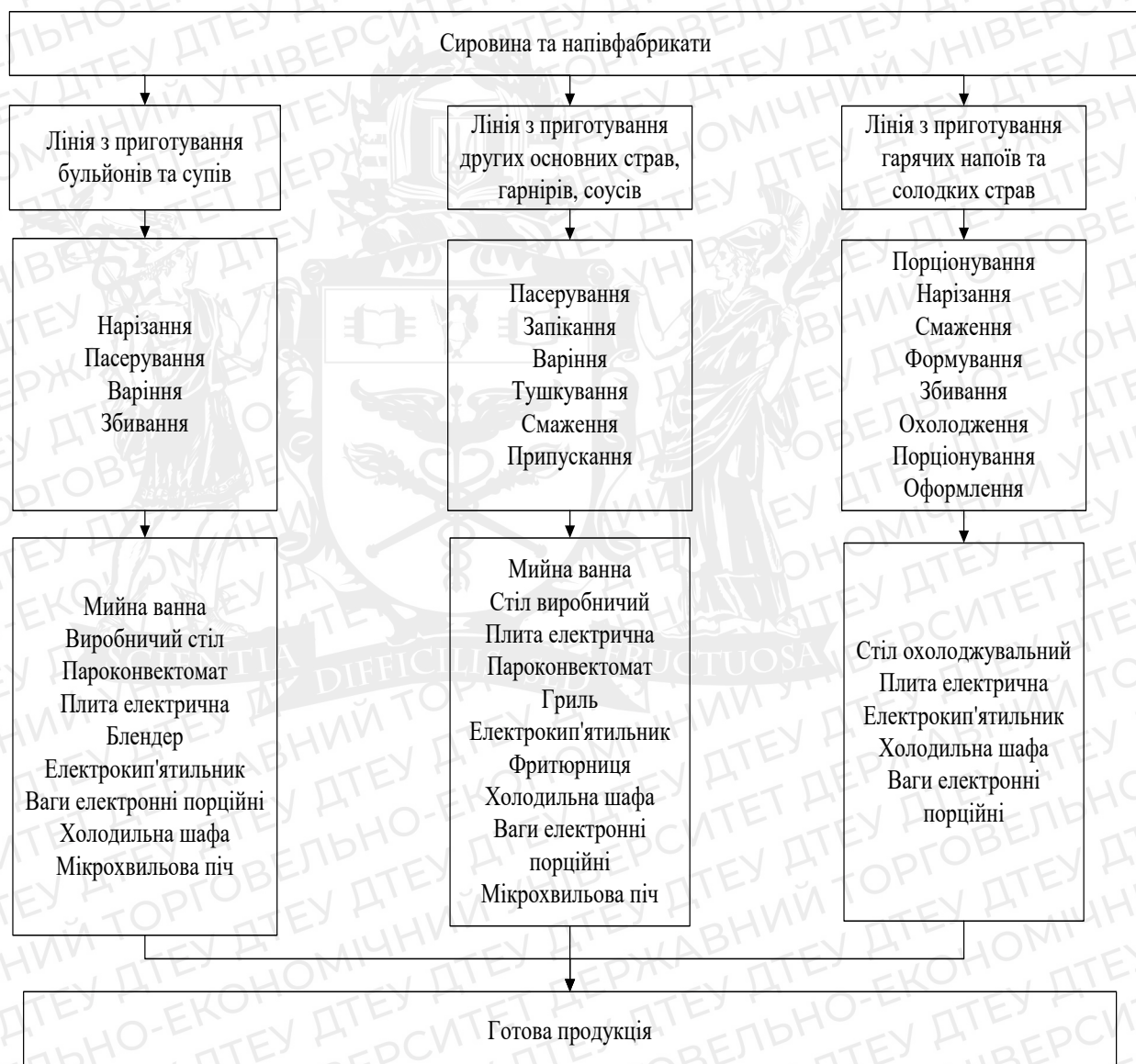
Капучино 150г

Латте 250г

2.2 Організація процесу виробництва харчової продукції

Розглянемо основні принципи приготування страв з використанням різних способів маринування, та детальним описом технологічних карт.

Структурно-технологічна схема гарячого цеху



Стейк з оленини із соусом з ялівцю

Готуємо стейк з використанням французького маринаду. При подачі змащуємо соусом з чорної смородини та ялівцю. За бажанням додаємо гарнір.

Дика качка з яблуками

Готуємо м'ясо качки, попередньо замочуємо в холодній воді на добу. Після того дістаємо качку та маринуємо на 5 годин. Далі повільно готуємо на круглій пательні, постійно перевіряємо та змащуємо м'ясо витопленим жиром з маринаду, щоб м'ясо за кольором та смаком було однорідне. За пів години до приготування кладемо яблука, та перевіряємо до повної готовності. (Технологічна карта Додаток В)

Смажені ребра кабана

Ребра кабана розділяємо на шматки, та замочуємо в холодній воді на добу.

Потім готуємо гарячий маринад

Залишаємо ребра в маринаді на 4 години. Далі готуємо на відкритому мангалі чи хоспері до золотистої скоринки. При подачі для кращого насиченого аромату, можна змастити ребра гарячим маринадом.

Маринований кабан (гарнір на вибір)

Нарізати м'ясо порційними шматочками, попередньо очистивши від плівок.

Цибулю порізати і разом з м'ясом викласти в гастрорезервуар. Додати сіль і перець, винний оцет, масло і добре перемішати. Дайте йому промаринуватися не менше півгодини. Часу не потрібно – від оцту м'ясо стане сухим

М'ясо косулі в червоному вині

Вимите й очищене від плівок м'ясо нашпигувати грубо нарізаними овочами, посолити й обсмажити з усіх боків на сковороді з тефлоновим покриттям. Додати дрібно нарізані овочі, що залишилися, а також дрібно нарізану цибулю, приправити прянощами, додати киплячої води і тушкувати до готовності під кришкою. Наприкінці приготування додати необхідну

кількість бульйону або гарячої води і поварити ще трохи. Спробувати на смак, при необхідності посолити, влити червоне вино

Дошка в'яленого м'яса (бастурма кабана, шовдар, копчене серце оленя, маринована качина грудка)

Бастурма кабана

Найкраще обрати лопатку з кабана. Зачистити від плівок та загорнути в морську сіль на дві доби. У 3 л води розчинити оцет і залити м'ясо. Дайте постояти 48 годин, перевернувши лише один раз. Потім занурити в киплячу воду на 30 секунд. Вилити та злити воду.

Добре обваляти в суміші спецій. М'ясо загорнути у марлю і добре зашити.

Повісьте в провітрюваному приміщенні з постійною температурою. Через два місяці можна використовувати для вживання.

Копчене серце оленя

Серце оленя зачистити, замочити на добу в сольовому розчині в пропорціях 3/2/1. Приготувати маринад: листя смородини, суміш перців, вершкове масло та чебрець. Масло розтопити та прогріти спеції 1 хвилини, дати настоятись 10-15 хв. Дістати серце з засолу, помістити в пакет для вакумації та залити маринад. Завакумувати пакет, та покласти на дві години до холодильника. Закинути до сувіду на 1-1,20. Перевірити на готовність, поставити на 20 хвилин в піч для коптіння.

Маринована качина грудка

Очистити качине філе від зайвого жиру. Приготувати сольовий розчин 3/2/1, та помістити качку на добу. Через 24 години дістати з розчину та помістити качку в дегідратор на 24 години при температурі 50С, потім перевірити грудку на готовність (при розрізі грудка має бути блідо-рожева, та без кров'яного соку). Готуємо маринад: 50/50 цукор та оцет, ставимо на плиту та до повного розчинення цукру, додаємо материнку та зубрівку.

Залишаємо на 10-15 хвилин. Змащуємо качку з обох боків маринадом, та ставимо до печі 30-40 хвилин.

Підбір та розміщення устаткування у гарячому цеху ресторану виконано з урахуванням забезпечення поточності технологічного процесу, наведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Устаткування гарячого цеху ресторану

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Hikold HC3K-12/8Б	3	1200	800	2,88
Стіл виробничий для устаткування	Hikold HC3-12/8	2	1200	800	1,92
Стіл з мийною ванною	Hicold HC31M-10/8БЛ	1	1000	800	0,8
Блендер	GORENJE HB 804 QR	1	630	405	-
Раковина для миття рук	Hikold, PM-400/350	1	400	350	-
Електрокип'ятильник	KE 50	1	450	450	0,20
Стелаж	Hikold HCK-12/6 Ц	1	1200	800	0,96
Вок плита індукційна	EWT INOX WOK AMCD506W	1	400	800	0,32
Плита електрична	LOTUS TPF-98ET	2	800	800	1,28
Плита для контактного смаження	AKO-90П	1	840	800	0,67
Пароконвектомат	Rational SCC 201	1	997	800	0,49
Холодильна шафа	GM 14/2G2S	1	1140	800	0,9
Корисна площа					10,42
Загальна площа					35,0

В гарячому цеху ресторану використовуватимемо нейтральне, холодильне та теплове обладнання, яке забезпечує виконання виробничої програми.

На підставі прийнятого технологічного обладнання розроблена план-схема гарячого цеху ресторану.

ВИСНОВКИ

Страви з дичини є найдавнішим у світі. Їхні рецепти тисячоліттями передавалися з покоління в покоління. І сьогодні, завдяки унікальному смаку та екологічній чистоті м'яса диких тварин і птахів, ці страви бажані в меню найдорожчих ресторанів.

Громадське харчування сформувалося як підгалузь громадського харчування, включає підприємства громадського харчування державної та приватної торгівлі. Основною метою цих підприємств є надання платних послуг населенню у формі організованого харчування.

Особливістю м'яса дичини є те, що вміст мікроелементів у ньому значно вищий, ніж у домашніх тварин. Він також має більш високу концентрацію α -токоферолів, що може подовжити термін зберігання цього м'яса [4, 5].

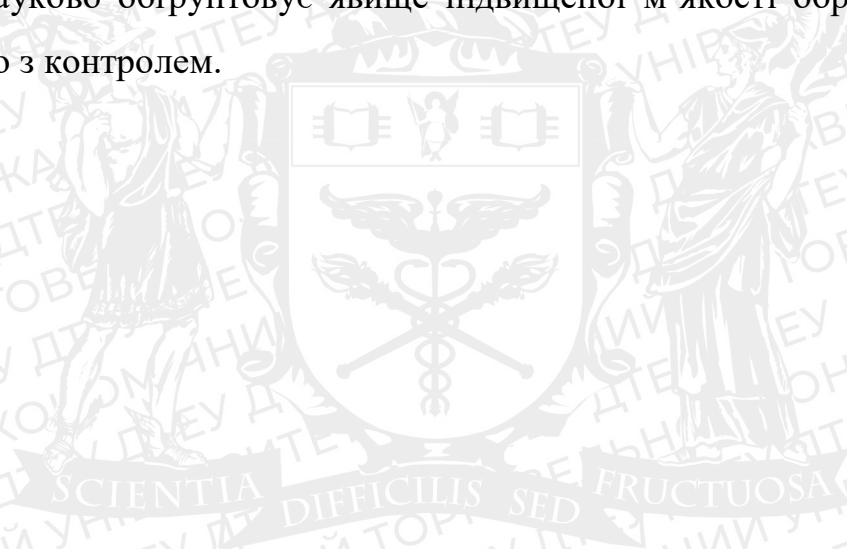
М'ясо дичини є продуктом з низьким вмістом жиру, оскільки містить лише 1...3% ліпідів. Він багатий білком – 15...20%. За вмістом амінокислот м'ясо диких тварин наближається до білка курячих яєць, за вмістом таких незамінних амінокислот, як валін (на 1,24-1,46%), лейцин (на 1,56-2,13%), лізину (на 2,54-2,80%) і замінних амінокислот – аланіну (на 6,06-6,30%), аспарагінової кислоти (на 0,22-0,61%), гістидину (на 0,88-1,98%), гліцину (на 0,79-0,89 %), переважають глютамінова кислота (на 5,75-6,03 %) та пролін (на 0,37-0,60 %), що свідчить про те, що м'ясо збалансованого амінокислотного складу диких тварин має високу біологічну цінність і може бути віднесене до повноцінного харчового продукту [3].

Різноманітність дичини відрізняється смаком і харчовою цінністю. Крім того, в цьому м'ясі міститься різна кількість жиру, про що потрібно знати, щоб підібрати правильний гарнір і соус до страв. Це призводить до того, що при приготуванні страв з дичини необхідно вибирати такий спосіб

кулінарної обробки, який дозволяє не тільки приготувати смачну страву, але і зберегти в ній цінні поживні речовини.

Саме правильно підібрана технологія приготування страв є важливою складовою під час складання меню для ресторану.

Процес маринування призводить до того, що якість готової продукції характеризується помірною м'якістю, відсутністю специфічного аромату і приємним фруктовим смаком. Така обробка дає змогу скоротити процес вимочування м'яса в кілька десятків разів і отримати збалансований, вишуканий харчовий продукт. Визначення показника здатності утримувати вологу науково обґрунтовує явище підвищеної м'якості обробленого м'яса порівняно з контролем.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Авраменко Н. О. М'ясо диких тварин: особливості та склад / Н. О. Авраменко // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2017. – № 3. – С. 108–109.
2. Антонова В.А. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства / Антонова В.А., Реутова М.А., Стрілець О.А., Чухраєва Л.В., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Донецьк, – 2008. 320 с.
3. Архипов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навч. пос. / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова – К: Центр учбової літ. 2008. – 384 с
4. Бізнес в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : – <http://www.ukrbiz.net>
5. Борисова О. В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства / О. В. Борисова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : [зб. наук. праць]. –Харків : ХДУХТ, 2009. – С. 72–77
6. Гребенюк І.П. Аналіз способів теплового оброблення кулінарної продукції. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції «Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», 29 - 30 жовтня 2012 р. / І.П. Гребенюк, Є.П. Гребенюк, А.В. Гавриш, В.Ф. Доценко – К.: НУХТ, 2012 р. – С. 121.
7. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навчальний посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна- К. : Кондор, 2008. - 280 с.
8. Дудар Т. Г. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / Т.Г. Дудар, В.В., Мельниченко. – Тернопіль : Економічна думка, 2008. – 250 с.

9. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 10 с
- 10.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів громад, харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. - Київ: А.С.К., 2000. - 84 с
- 11.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : [для підприємств громадського харчування всіх форм власності] / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко [та ін.]. - [2-ге вид., доп.]. - \ Х. : Фактор, 2002. - 784 с.
- 12.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування / авт. - Упоряд.: А.І. Здоб, В.А. Циганенко, М.І. Пересічний. - К.: А. С. К., 2005. - 656 с
- 13.Загальні технології харчових виробництв: Підручник / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура та ін. – К.: Університет «Україна», 2010. – 814 с.
- 14.Значення страв з птиці та дичини у харчуванні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:TNjohXvhkusJ:https://kamvpu.ucoz.ua/tbkr/distnavch11/grupa-13-vareni_stravi_z_ptici.pdf&cd=10&hl=ru&ct=clnk&gl=ua
- 15.Капрельянц Л. В. Функціональні продукти/ Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова – Одеса : Друк, 2003. – 312 с
- 16.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред.. проф.. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ. Нац.Торг.- екон. ун-т, 2011. – 632с
- 17.Петришин Н.З. Технологія Sous Vide в закладах ресторанного господарства. Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції «Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», 29 жовтня 2013 р. / Н.З. Петришин – К.: НУХТ, 2013 р. – С-31.

18. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина I. Білки в технології продукції громадського харчування./ - Харків: ХДАТОХ, 2000. -116 с.24.
19. Пивоваров П.П. Гринченко О.О. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина II. Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. /- Харків: ХДАТОХ, 2001.-161 с
20. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування /Навчальний посібник Частина III. Ліпіди та їх значення у формуванні фізико-хімічних показників сировини та продукції громадського харчування./- Харків: ХДАТОХ, 2002. – 88 с.
21. Пивоваров П.П. Прасол Д.Ю. Теоретична технологія продукції громадського харчування/ Навчальний посібник Частина IV. Вода та її значення у формуванні фізико-хімічних, органолептичних показників сировини та продуктів харчування./ – Харків: ХДУХТ, 2003. – 48 с.
22. Про м'ясо. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://picantecooking.com/ua/advice/pro-m-yaso-chastina-vii-dichina/>
23. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. – 2005. – № 1. – С. 5-11
24. Романовська Т.І. Фізико-хімічні аспекти харчових технологій. /Т.І. Романовська. – К.: Наукова думка, 2006. 150 с
25. Суткович Т. Ю. Вплив вакууму на показники якості та безпеки м'ясних натуральних порційних напівфабрикатів / Т. Ю. Суткович, А. Б. Бородай // Наукові праці ОНАХТ : зб. наук. пр. ОНАХТ. – Одеса :ОНАХТ, 2012. – Вип. 42, Т. 2. – С. 223–228
26. Страви з дичини в ресторанах Києва. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://posteat.ua/obzory/stravi-z-dichini-v-restoranax-kiyeva-karpacho-z-kosuli-tomlenij-zayec-pate-z-olenini-kotleto-z-dikogo-vepra/>

27. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник /Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колесникова та ін. – Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с
28. Технологія механічної обробки птиці. Нове в технології виготовлення напівфабрикатів із неї. [Електронний ресурс]. –Режим доступу: <[WWWhttp://vsevocrug.ru/vidy-panirovok/](http://vsevocrug.ru/vidy-panirovok/)
29. Топольник В.Г., «Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства»: навч. посіб. для студ. ВНЗ. / В.Г. Топольник. – Донецьк: Дон НУЕТ, 2007. – 181с.
30. Штик І. Якісні показники та біологіч-на цінність м'яса диких тварин / І. Штик, Т. Іванова, О. Дидюк // Ukrainian food jour-nal. – 2013. – Vol. 2, Issue 2. – С. 157–162.
31. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : [навч. посіб. для студ. навч. закл. І-ІІ рівня акредитації] / Г. І. Шумило. - К. : Кондор, 2008. - 506 с.
32. James Sales, Radim Kotrba. Meat from wildboar / James Sales, Radim Kotrba // Meat Science. – Volume 94, Issue 2, June 2013 –р. 187–201.
33. Koretska I, Kuzmin O., Zinchenko T. Sample rating in water-alcohol technology by profile non-linearquality criteria. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3, № 1 (червень). С. 12–24

ДОДАТКИ

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові)

(підпис)

" " _____ 2023 р.

М. П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" " _____ 2023 р.

М. П.

(підпис)

Технологічна карта №1

Томлений заєць з овочами

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Зайчатина	300	240	Відповідає вимогам нормативної документації
Цибуля ріпчаста	40	35	
Морква	75	70	
Часник	20	15	
Рослинна олія	40	40	
Сіль	4	4	
перець	0,1	0,1	
Зелень	15	15	
Катопля молода	75	70	
Вода фільтрована	300		
Маса тушкованого м'яса:	-	220	
Маса тушкованих овочів :	-	180	
Вихід готової страви:	-	400	

Технологія приготування

Спочатку потрібно підготувати кролика. Зняти з кролика шкіру, видалити нутрощі і розрізати тушку на порційні шматочки. Обов'язково видалити всі плівки, інакше готове м'ясо буде важко пережовувати.

Щоб не було особливого запаху, кролика потрібно вимочити в холодній воді. М'ясо викласти в глибоку ємність, залити водою доверху і відправити в холодильник. Воду необхідно періодично міняти. Кожні 2-3 години зливати воду з кров'ю і заливати м'ясо свіжою водою. Час замочування залежить від розміру та віку дичини.

На другому етапі роботи слід дичину засолити на 12 годин у співвідношенні (30/20/10 – 1л води), тобто (30 – нітратна сіль, 20 – екстра сіль, та 10 – цукру).

Приготування маринаду: цибулю та часник перекрутити на м'ясорубці, додати спеції та зелень. Дістати зайця з засолу та замаринувати на 5-6 годин.

Перемістити зайця в невелику гастроремність, залити водою та тушкувати при температурі 180, жар-пар 40% в паровектоматі 1,30. Додати картоплю та шматочки моркви перемішати, тушкувати від 1-1,5 години до повного приготування страви.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – тушковане м'ясо має підсмажену рум'яну кірочку.

Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму.

Смак і запах – властивий тушкованому м'ясу з овочами, з ароматом овочів, спецій; овочів – властивий даному виду; в міру солоний.

Колір – овочів – золотистий; колір м'яса – сірий або коричневий.

Консистенція – м'яка, соковита.

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 16,9.

Вміст жиру, г – 9,1.

Вміст вуглеводів, г –22,13.

Енергетична цінність, ккал – 252.

Автор фірмової страви (виробу): Музиченко А.П

(ПІБ)

Карту склав:

Музиченко А.П

(підпис)

(ПІБ)



ЗАТВЕРДЖЕНО

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

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

" " _____ 2023 р.

М. П.

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

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
2023 р.

М. П.

(підпис)

Технологічна карта №2

Шулюм з дикої качки

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Качка	150	120	Відповідає вимогам нормативної документації
Цибуля ріпчаста	15	10	
Картопля	35	30	
Болгарський перець	80	30	
Перець чилі	2	2	
Рослинна олія	6	6	
Томати	35	35	
Морква	50	40	
Яблука	40	20	
Часник	5	2	
Мікс зелені (кріп/петрушка)	5	5	
Вихід готової страви:	-	300	

Технологія приготування

Спосіб поставити широкий сотейник на плиту, дати йому добре розігрітися разом з олією. За цей час нарізати качку без нутрошів великими шматками. Підготовлене м'ясо промити, дати йому обсохнути або обтерти серветками. Обсмажити шматочки качки до золотистої скоринки 20-25 хвилин. Тут потрібно стежити, щоб м'ясо не підгоріло. Цибулю очистити, нарізати великими кільцями, додати до страви. Обсмажити цибулю разом з м'ясом близько 10 хвилин. Моркву очистити, нарізати великими кільцями, додати в казан. Туди ж відправити кілька зубчиків часнику. Після того, як все протушкується близько 15 хвилин, залити водою. Варити м'ясо з овочами приблизно 30-45 хвилин, постійно знімаючи піну.

Картоплю почистити, нарізати великими кубиками, відправити в киплячий суп. Через 10 хвилин додати в суп великі кільця перцю, дрібні кубики яблук і шматочки помідорів. Після кипіння протягом 5 хвилин приправити суп чилі, часником, лавровим листом і сіллю.

До страви за смаком подаємо дрібно нарізану зелень.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - порційні шматки м'яса однакові за розміром, овочі – зберігають форму нарізки,; зверху посипана подрібненою зеленню.

Колір - овочів – золотистий, властивий певному виду овочів; колір м'яса – від сірого до коричневого.

Консистенція – ніжна, м'яка, соковита;

Смак та запах – вареного м'яса з ароматом овочів і спецій, в міру солоний.

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 15,6.

Вміст жиру, г – 6,9.

Вміст вуглеводів, г – 19,3.

Енергетична цінність, ккал – 238.

Автор фірмової страви (виробу): Музиченко А.П.

(ПІБ)

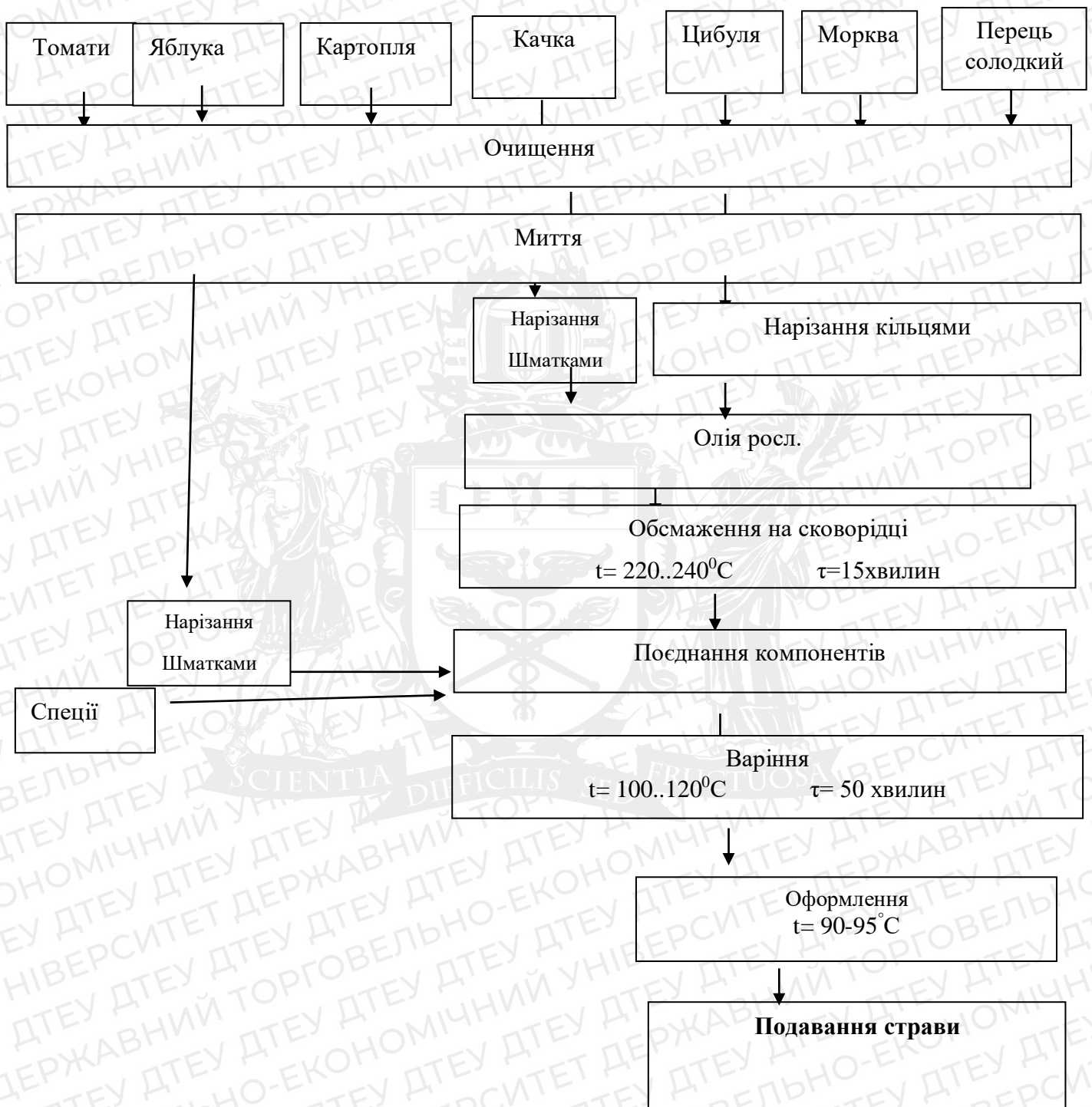
Карту склав: Музиченко А.П.

(підпис)

(ПІБ)



Технологічна схема приготування “Шулюм з дикої качки”



План-схема гарячого цеху ресторану

№ поз.	Назва обладнання	К-ть
1	Стіл виробничий	3
2	Плита електрична	2
3	Стіл з ванною	1
4	Стіл для обладнання	1
5	Сковорода вок	1
6	Шафа холодильна	1
7	Стелаж	1
8	Пароконвектомат	1
9	Сковорода контактного смажіння	1
10	Пакувальна машина	1
11	Блендер	1
12	Мікрохвильва піч	1
13	Раковина	1

