

**Державний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**Технологія холодних закусок із гідробіонтами та організація  
їх виробництва в італійському ресторані на 100 місць**

Студент(ка) 3 курсу, 6с групи  
спеціальності 181

«Харчові технології»

Освітня програма

«Технологія та організація ресторанного  
бізнесу»

Садовий

Андрій

Максимович

*підпис  
студента*

Науковий керівник  
д.т.н., проф.

Грабовська

Олена

В'ячеславівна

*підпис  
керівника*

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

Гніщевич

Вікторія

Альбертівна

*підпис  
гаранта*

**Київ 2023**

# ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

## ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри \_\_\_\_\_ Д.В. Федорова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

## ЗАВДАННЯ

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

Садовому Андрію Максимовичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

**«Технологія холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва в італійському ресторані на 100 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 холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва в італійському ресторані на 100 місць.

*Об'єкт дослідження:* технологічні та організаційні засади впровадження холодних закусок із гідробіонтами у роботу закладу.

*Предмет дослідження:* холодні закуски, гідробіонти, холодний цех ресторану.



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

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

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

Зміст.

Вступ.

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

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтами у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології холодних закусок із гідробіонтами.

1.3. Інновації в технології виробництва холодних закусок із гідробіонтами.

1.4. Розробка технології холодної закуски із гідробіонтами.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації холодних закусок із гідробіонтами в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтами.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	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. – 29.01.2023	
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 2022 року





## ЗМІСТ

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва холодних закусок із гідробіонтами

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтами у закладах ресторанного господарства

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології холодних закусок із гідробіонтами

1.3. Інновації в технології виробництва холодних закусок із гідробіонтами

1.4. Розробка технології холодної закуски із гідробіонтами

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації холодних закусок із гідробіонтами в умовах ЗРГ

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтами

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

## Вступ

**Актуальність теми:** В останні роки особлива увага приділяється вдосконаленню технології виробництва, впровадженню більш ефективного обладнання та розширенню асортименту продукції ресторанного господарства. Швидкими темпами розвивається виробництво високоякісної, диверсифікованої продукції. Особливу увагу потрібно звернути на холодні страви і закуски які здавна готують в Україні. До них можна віднести різноманітні салати, овочеві каші, рибні закуски, м'ясні холодці, м'ясні нарізки та ковбаси дуже важливі для харчування людини. М'ясні нарізки, виготовлені з овочів і водних організмів, є основним джерелом вітамінів (С, В і каротину) і мінералів (солей кальцію, фосфору, заліза і натрію). Ароматичні, смакові складові, що містяться в овочах, підвищують апетит і урізноманітнюють раціон. Для холодних страв використовують овочі, фрукти, гриби, картоплю, рибу і гідробіонти, раки, краби, м'ясо та м'ясопродукти, яйця, молочні продукти.

Аналіз виробництва продукції показує, що на даний час великим попитом на ринку користуються морепродукти, а саме гідробіонти. У зв'язку з цим особлива увага приділяється питанням створення нової продукції з гідробіонтів.

*Мета випускної кваліфікаційної роботи:* аналіз технології холодних закусок із гідробіонтами та організація їх виробництва в італійському ресторані на 100 місць.

*Об'єкт дослідження:* технологічні та організаційні засади впровадження холодних закусок із гідробіонтами у роботу закладу.

*Предмет дослідження:* холодні закуски, гідробіонти, холодний цех ресторану.

Для досягнення мети поставлено ряд взаємопов'язаних **завдань:**

1. Навести загальну характеристика процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтів у закладі ресторанного господарства.
2. Зробити аналіз рецептурного складу та технології холодних закусок із гідробіонтів.
3. Обґрунтувати інновації в технології виробництва холодних закусок із



гідробіонтів.

4. Розробити технологію холодних закусок із гідробіонтів.
5. Розробити концептуальне меню ресторану італійської кухні.
6. Організувати процес виробництва холодних закусок із гідробіонтів у ресторані італійської кухні.



## РОЗДІЛ 1 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ

### 1.1. Загальна характеристика процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтами у закладах ресторанного господарства

Незалежні дослідники із США, Великобританії і Ізраїлю недавно відкрили унікальну властивість страв із гідробіонтів. Результати їх роботи дозволяють стверджувати, що гідробіонти та морепродукти в особливому ступені корисні для людей з меланхолійним типом темпераменту. Як вважають дослідники, така їжа здатна позбавити людину від депресивного стану.

Гідробіонти — морські та прісноводні організми, що постійно живуть у водному середовищі. До гідробіонтів також відносяться організми, що живуть у воді частину життєвого циклу, тобто земноводні. Існують морські та прісноводні гідробіонти, а також ті, що живуть у природному, або штучному середовищі, ті, що мають промислове значення і ті, що не мають його.

М'ясо гідробіонтів за вмістом незамінних амінокислот, мікроелементів і вітамінів вище ніж м'ясо риби. Широко використовують для приготування консервів і мороженої продукції. Панцир ракоподібних і моллюсків стулки використовують для приготування кормової муки.

Для того щоб страви із гідробіонтів були смачними і корисними для здоров'я людини, їх необхідно правильно використовувати. Як відомо, в них мала кількість сполучної тканини, вони значно ніжніше м'яса, тому і готуються вони швидше, перетравлюються легше і прекрасно засвоюються. Також вживання страв з морських делікатесів передбачено і деякими дієтами, так як вони низькокалорійні. Ще страви з гідробіонтів славляться високим вмістом вітамінів А і D, фосфору, який корисний для мозку, а також жирів, білків та інших цінних речовин. А вживаючи гідробіонти два рази на тиждень, ви знижуєте ризик серцево-судинних захворювань в три рази [1,2].

Учені займалися дослідженням властивостей гідробіонтів і морепродуктів. Декілька експериментів дозволили з'ясувати, що люди, які включають в свій раціон страви з гідробіонтів та морепродуктів, можуть похвалитися прекрасним



настроєм, який було обумовлено такими компонентами, як поліненасичені і омега-3 кислоти. Фахівці упевнені, що вживання даних складових є прекрасною профілактикою стресу і депресивних станів. Ризик їх виникнення при вживанні зменшується на 88%. До цього можна додати безперечну користь продуктів для мозку, бо вони дуже багаті фосфором [5].

Таку ж думку висловили експерти з Норвезького інституту харчування і дослідження морепродуктів. Згідно з їхніми дослідженнями вживання рибної продукції та гідробіонтів під час вагітності підвищує рівень інтелекту майбутньої дитини. У дітей, мами яких, будучи вагітними, їли понад 340 г морепродуктів щотижня, вербальні навички та мовлення краще розвинені. Ефект пояснюється високим вмістом у продуктах жирних кислот Омега-3.

Крім того, з'ясувалося, що жінки, які під час вагітності отримували недостатньо цих кислот, схильні до післяпологової депресії.

Дієтологи вважають, що вагітній жінці досить їсти приблизно 200 г гідробіонтів (морські гребінці, ракоподібні, краби, лобстери) в тиждень.

Дієтологи рекомендують включати в щоденне меню гідробіонти, рибу, овочі, фрукти, молочні продукти і крупи, серед усього розмаїття страв, доступних нам сьогодні.

Для пересічного мешканця наших широт салат з водними організмами - святкова страва, а суп з водоростями - рідкісна. Однак глобалізація дозволила харчовим культурам інших країн увійти в наше повсякденне життя, дозволивши нам взяти найкраще з їхніх корисних властивостей у продуктах харчування. Гідробіонт - чудовий замітник м'ясних страв, просто тому, що він не поступається м'ясним стравам за вмістом білку, що міститься в ньому, легко засвоюється організмом людини і має ту перевагу, що засвоюється організмом. Калорійність морепродуктів оцінюється в 60-120 ккал на 100 г. Коли в організмі присутня достатня кількість омега-3, стабілізується психологічний фон і поліпшується настрій. Можливо, саме тому жителі морських регіонів дуже позитивно налаштовані і менш схильні до депресій. Омега-3 сприяє роботі мозку, зміцнює судини і покращує їх еластичність, а також знижує рівень поганого

холестерину в крові, нормалізує міжклітинний обмін і, як відомо, в довгостроковій перспективі запобігає виникненню злоякісних пухлин. Достатня кількість мікроелементів цинку і селену робить гідробіонти відмінним афродизіаком.

## **1.2 Аналіз рецептурного складу та технології холодних закусок із гідробіонтами**

У закладах ресторанного господарства велика увага приділяється холодним закускам, а саме закускам з гідробіонтів.

Гідробіонти можна розділити на ракоподібних (краби, креветки та омари), моллюсків (кальмари, гребінці, мідії, устриці та трепанги) та морські водорості. Креветки - це морські ракоподібні довжиною до 15 см і вагою до 75 г. М'ясо креветок, як і м'ясо крабів, є джерелом білка та мінералів. Креветки можуть бути свіжозамороженими, вареними/охолодженими або консервованими. Заморожені креветки розморожують на повітрі при температурі 18-20°C протягом двох годин і розламують на шматки. Не рекомендується розморожувати креветки цілими, оскільки голови темніють і втрачають зовнішній вигляд.

У натуральному вигляді використовується в салатах, закусках, супах, основних стравах і як доповнення до рибних страв. Океанська паста виготовляється з креветок. Після термічної обробки їх формують у брикети і заморожують. Перед використанням їх розморожують на повітрі і варять в соку пасти протягом 3-5 хвилин. Відходи складають 6%. Паста має солодкий смак і характерний запах, схожий на запах креветок. Є цінним продуктом харчування завдяки високому вмісту білка (до 20%) та мікроелементів.

Постачається у вареному та замороженому вигляді, причому червонувато-рожеве тіло просто розморожується. Креветки сірого або зеленого кольору на полиці - ознака того, що продукт свіжий і охолоджений. Також популярні коктейлі з морепродуктів з гребінцями, кальмарами та мідіями. Відварені закуски подають з лимоном або лаймом і різними соусами (чили, тартар, паприка,



соевий соус). Креветки також використовуються в різних пастах, коктейлях, канапе і бутербродних маслах, додаються в суші, супи і салати..

*Кальмари* - головоногі моллюски з десятьма щупальцями, розташованими навколо голови. Щупальця кальмара мають харчову цінність. М'ясо кальмара містить білок (17-21%) з усіма незамінними амінокислотами, вітаміни В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub> і РР. Заморожені цілі кальмари або напівфабрикати з них, розморожені в холодній воді при температурі 20°C з видаленими нутрощами, роговою порожниною і очищеними очима, поширені в ресторанному господарстві. Для видалення плівки кальмарів замочують у гарячій воді при температурі 65-70°C на 3-4 хвилини, перебирають, а потім два-три рази промивають у холодній воді. Для зменшення втрат кальмари бланшують протягом 30 секунд, а потім промивають у воді, коли м'якоть стане рожевого кольору. Використовують для приготування страв. Відвареного кальмара нарізають різної форми і використовують у салатах або додають до гарнірів. Кальмари продаються в різних формах, включаючи консервовані, свіжоморожені, охолоджені та сушені. Їстівною є лише тушка кальмара, яку потрібно очистити від панцира. Існує величезна різноманітність страв з кальмарів, включаючи гриль, смажені, тушковані, заправлені оцтом, сушені, консервовані і, звичайно ж, заморожені коктейлі з морепродуктів. Двостулкові моллюски - це морські моллюски, з яких їстівними зазвичай вважаються лише далекосхідний гігантський моллюск (чорна мушля), середземноморський і чорноморський, каліфорнійський та кілька інших менш популярних видів. Вони зустрічаються в помірних водах в обох півкулях. Харчуються м'язами, мантиєю та іноді рідиною всередині черепашки. М'ясо солодке і має тонкий аромат. Продаються консервованими, свіжими або замороженими, і використовуються в коктейлях з морепродуктів.

*Мідії та устриці* - поширені моллюски. Їхнє м'ясо поживне і смачне. Воно містить таку ж кількість білка, як і м'ясо домашніх тварин, морська та річкова риба, а також багато мінералів і мікроелементів. Вони також містять високий рівень йоду, що робить їх придатними для лікування і профілактики артерioskлерозу і дисфункцій щитовидної залози. У ресторанах вони доступні

живими і в мушлях, вареними і в брикетах, замороженими і в консервованому вигляді. Щоб приготувати страву з живих або заморожених устриць, їх необхідно ретельно очистити від водоростей і піску, промити і гострим ножом розкрити мушлю. У першій страві моллюсків спочатку чистять, заливають холодною водою, доводять до кипіння, додають корінь петрушки, цибулю, сіль і варять на повільному вогні 7-10 хвилин. Відходи і втрати становлять 83%. Відварені устриці подають на одній мушлі, як на блюдці. Верхню мушлю попередньо знімають, а моллюсків кладуть у розсіл з другою мушлею і охолоджують на харчовому льоду. Відварені та заморожені мідії розморожують і чистять у холодній воді або на повітрі. Їх використовують у салатах, холодних і гарячих закусках, начинках і супах. Свіжі живі устриці та мідії зберігають при температурі 15-18°C протягом 3-5 годин.

*Трепанги* мають циліндричне тіло, вкрите короткими щупальцями та шипами. М'ясо трепанга за смаком схоже на осетровий хрящ. Сушений, заморожений та консервований трепанг доступний у харчовій промисловості. Сушений трепанг має світло-коричневий колір і покритий вугільним пилом, який використовується в процесі сушіння. Його ретельно промивають у теплій воді, щоб видалити порошок, заливають холодною водою і залишають на добу, протягом якої 2-3 рази міняють воду, щоб трепанг розширився. У цей момент воду слід замінити 2-3 рази. Під час процесу набухання трепан важить у п'ять разів більше, ніж повинен. Потім їх розрізають вздовж черевця, потрошать і відварюють протягом 2-3 годин. Використовують для холодних страв, соусів, перших і других страв, а також для смаження, тушкування, запікання, рибних і м'ясних начинок і гарнірів. Відходи і втрати становлять 6%.

*Морські водорості* - це бурі або темно-зелені водорості, багаті на мікроелементи (наприклад, йод, кобальт, нікель і титан) і вітаміни С, В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub>, А і Е, які використовуються в дієтичних стравах. Поставляється в харчову промисловість у сушеному, замороженому та консервованому вигляді. Сушену морську капусту миють, видаляючи механічні домішки і замочуючи в холодній воді (співвідношення 7:8:1) на 12 годин. Заморожену капусту розморожують у



холодній воді протягом 30 хвилин, а потім промивають. Сушену та заморожену капусту кладуть у киплячу воду без солі (з розрахунку 1 кг на 2 л води) і варять на повільному вогні протягом 2 годин до готовності промивають. Сушену та заморожену капусту кладуть у киплячу воду без солі (з розрахунку 1 кг на 2 л води) і варять на повільному вогні протягом 2 годин до готовності.

*Краби* - (великі морські краби вагою 3-5 кг) надходять до ресторанів у консервованому вигляді. Перед приготуванням банки відкривають, видаляють папір і кісткові пластини і відокремлюють всю м'ясну частину. Їх використовують у салатах, закусках та інших гарячих стравах. Відходи і втрати становлять 20%. Лобстер і омар - найбільші ракоподібні, вагою від 4 до 10 кг. У ресторанах їх подають сирими, вареними, замороженими, розібраними (з головою в панцирі) і консервованими. Заморожених ракоподібних відварюють у підсоленому окропі (2 л води на кг, 100 г солі, корінь петрушки, перець горошком і лавровий лист) протягом 15-20 хвилин. У гарячому вигляді відокремлюємо м'ясо від панцира. Омарів і лангустів можна відварити або посмажити, а консервовані омари можна використовувати як гарячу або холодну закуску. Гребінці - це очищені двостулкові молюски, їстівними частинами яких є м'язи та мантія. Поставляються в ресторани в замороженому, вареному або консервованому вигляді; розморожуються на повітрі при температурі 18-20°C (розкладаються блоки і залишаються на 1-1,5 години), потім ретельно промиваються в холодній воді і використовуються для приготування страв. З морських гребінців готують холодні страви, закуски, перші і другі страви, смажені і запечені страви та начинки. Відходи і втрати при розморожуванні становлять 6%.

На рисунку 1.1. наведена класифікація страв з гідробіонтів [10].

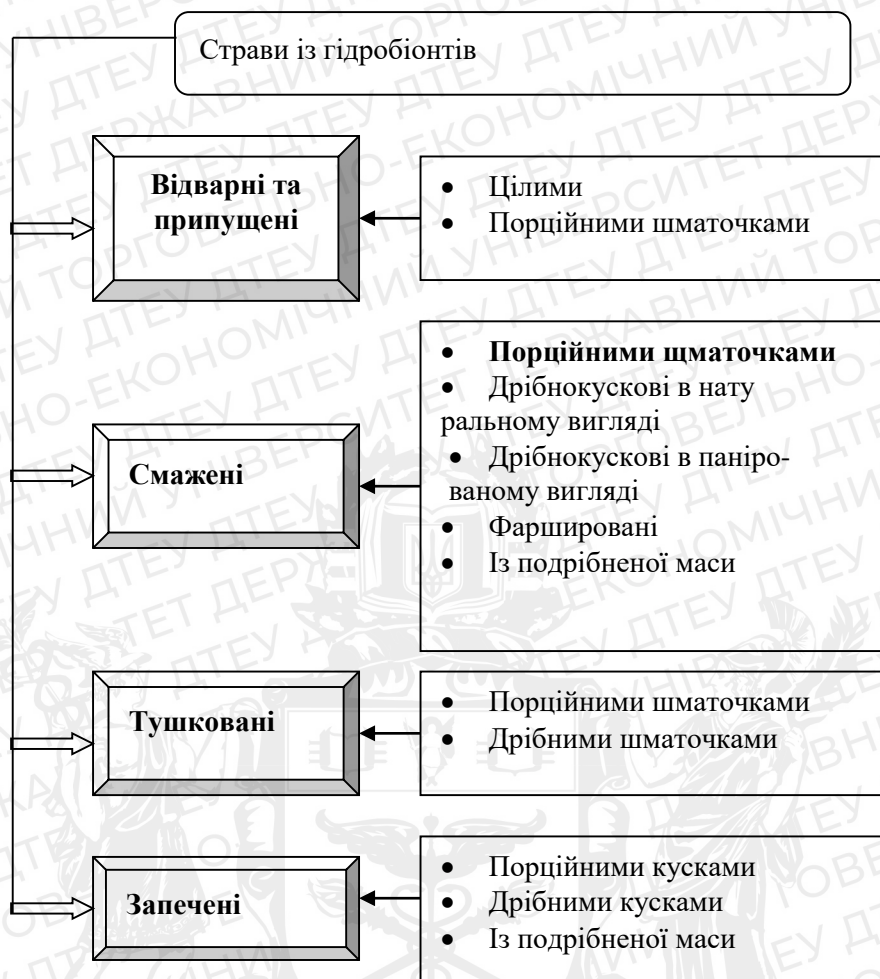


Рис. 1.1. Класифікація страв з гідробіонтів у закладах ресторанного господарства

У таблиці 1.1. наведена тривалість теплової обробки гідробіонтів [12].

Таблиця 1.1

### Тривалість теплової обробки гідробіонтів

Найменування сировини	Обробка продукту	Тривалість обробки, хв
Гребінець морський	Варіння	10-15
Мідії	Варіння	20-30
Філе кальмарів	Варіння	2-3
Креветки	Варіння	3-4
Раки	Варіння	5-7

Асортимент холодних закусок із гідробіонтів досить широкий: кальмари з коренем селери або пастернаку, кальмари з молочним соусом, кальмари з овочами в сметанному соусі, кальмари фаршировані крабами, омар зі спеціями, лобстер в імбирному соусі [8].



У таблицях 1.2, 1.3. наведені вимоги до якості страв з гідробіонтів та терміни їх реалізації [10].

Таблиця 1.2

### Вимоги до якості страв із гідробіонтів

Найменування страв	Вигляд зовнішній	Колір	Запах і смак	Консистенція
<b>Страви відварні</b>	Зберегли свою форму, политі соком лимону або соусом	На розрізі білий світлосірий	Властиві певному виду не-рибних продуктів моря, з ароматом спецій, прянощів у поєднанні з соусом	М'яка, соковита
<b>Страви припущені</b>	Припущені нерибні продукти моря у вигляді цілої тушки або порційними шматками	На розрізі білий світлосірий	З кислинкою	М'яка, соковита
<b>Страви смажені</b>	Зберегли форму, мають рівномірну, добре підсмажену кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору	На розрізі – білий або світло-сірий	Специфічні, властиві певному виду нерибних продуктів моря, без стороннього присмаку	Смажених у фритюрі, поверхнева кірочка хрустка,
<b>Тушковані страви</b>	Форма нерибних продуктів моря збережена, форма нарізки овочів відповідна, правильна, овочі не розварені	На розрізі – сірий або коричневий	Властиві певному виду нерибних продуктів моря, з ароматом овочів і спецій	М'яка, соковита
<b>Запечені страви</b>	тонка рум'яна кірочка	Колір інгредієнтів, з якими запікались гідробіонти	Властиві певному виду нерибних продуктів моря, без стороннього присмаку	М'яка, соковита

Таблиця 1.3

### Умови і терміни зберігання готової продукції з гідробіонтів

Найменування страв	Термін зберігання	Температура, °С
<b>Відварні і припущені</b>	У відварі 40-60 хв.	60-70
<b>Тушковані</b>	1 годину	60-70
<b>Смажені і запечені</b>	Готують під реалізацію	

### 1.3. Інновації в технології виробництва холодних закусок із гідробіонтами

Технологія виробництва холодних закусок користується великим попитом як за кордоном, так і в Україні. М'ясо гідробіонтів відварюють або піддають термічній обробці, для приготування салатів та інших охолоджених продуктів. Воно також використовується в кулінарних цілях, наприклад, м'язи морського гребінця, креветок, восьминогів і кальмарів відварюють, а крабів консервують. Частка м'яса в холодних закусках і салатах коливається в межах 13-20% від ваги готової страви, а частка риби (рибні салати) - 15-27%. У салатах використовуються тропічні овочі, фрукти, яйця і зелений салат, в рибних салатах - консервованій зелений горошок і помідори, в салатах використовуються соуси і заправки (20-30% від ваги салату), в деякі салати іноді додається соєвий соус. Соуси і заправки не тільки підсилюють і урізноманітнюють смак холодних страв, але й суттєво впливають на їх поживну цінність. Сметаний і майонезний соуси мають високий вміст жиру і тому є калорійними в холодних стравах з водними організмами. Додавання 50 калорій до овочевого салату зі сметаною, 150 калорій з 60 мл, і 115 і 190 калорій з 30 і 50 мл майонезного соусу, відповідно, збільшує калорійність. Калорійність холодних овочевих салатів коливається в широких межах залежно від їх складу і співвідношення окремих продуктів. Найменшу калорійність мають зелені салати (50-100 калорій), тоді як рибні салати, заправлені сметаною або майонезом, мають найвищу калорійність, досягаючи 250-350 калорій на порцію, в залежності від вмісту інгредієнтів.

Харчове значення холодних закусок із гідробіонтів варто врахувати при плануванні меню повного денного раціону окремих прийомів їжі – сніданку, обіду, вечері.

Багато технологій приготування закусок із гідробіонтів передбачають використання рослинних олій або соусів і заправок, тому ці закуски є джерелом ненасичених жирних кислот і, що дуже важливо, олія не піддається термічній обробці, тому біологічна активність не втрачається.



Різноманітні продукти, що входять до складу холодних закусок, подаються на початку споживання, оскільки їх пікантний смак і красиве оформлення збуджують апетит, покращують засвоюваність і стимулюють роботу травних залоз, використання рослинних олій або соусів і заправок, тому ці закуски є джерелом ненасичених жирних кислот і, що дуже важливо, олія не піддається термічній обробці, тому біологічна активність не втрачається..

Деякі закуски подають гарячими. Характерною особливістю закусок є те, що продукти нарізують дрібними шматочками, щоб відвідувач не користувався ножом. Температура подавання холодних страв і закусок має бути не вищою 12°C.

Холодні страви у закуски входять до складу сніданків, вечерь, їх подають перед обідом, використовують для оформлення святкових банкетів і столів. Відрізняючи великою різноманітністю смакових якостей і оформленням, вони поживні не тільки тим, що збуджують апетит: багато, які з них мають високу калорійність, а різні салати зі свіжих або охолоджених гідробіонтів є джерелами вітамінів і інших речовин, необхідних організму. Холодні страви відрізняються великою різноманітністю смакових якостей і оформлення.

Холодні закуски відрізняються від холодних страв меншою масою і більш гострим смаком. При виготовленні холодних страв механічна обробка проводиться після теплової, для запобігання мікробіологічного забруднення висуваються санітарні вимоги.

Процес удосконалення технології та техніки є безперервним, оскільки вітчизняна й світова наука постійно показує нові властивості компонентів їжі і коректує роль у життєдіяльності людського організму. На підставі знань про сировину і її склад готової продукції розроблено науково обґрунтовані рецептури та асортимент продукції з урахуванням їхнього призначення.

Для приготування салатів, гарнірів і оформлення страв використовують гідробіонти, свіжі і мариновані томати, листя салату, цибулю зелену, редис, перець болгарський, хрін, зелень петрушки, лимон тощо. Гідробіонти обробляють кулінарній обробці, після чого повторно промивають водою.

Найбільш популярністю користуються закуски-коктейлі, салати коктейлі, мариновані та заправні закуски із гідробіонтів.

**Салати рибні.** Для приготування салатів м'ясо варять. Використовують також кулінарні вироби промислового виробництва: мускул морського гребінця, креветок, кальмарів варять, крабів використовують пасерованими.

**Закуски-коктейлі.** виготовляють з риби, гідробіонтів, креветок, овочів і фруктів делікатесів. До них додають мариновані ягоди і фрукти, гриби, цитрусові, гострі соуси, а іноді й десертні вина. Коктейльні салати подають невеликими порціями в келихах або невеликих широких склянках. Продукти для цих салатів нарізають дрібніше, ніж зазвичай, і укладають шарами в келих, не перемішуючи, а потім заправляють соусом. Прикрашають маринованими огірками, нарізаними овочами, скибочками лимона і зеленню. Готовий салат охолодити. Перед подачею кладуть на тарілку склянку або фужер, а поруч покладіть ложку або виделку. Як соус використовуйте тартар з лимонним соком, лимонною цедрою, цукром і сіллю. Відварені креветки або м'ясо восьминога для салату слід розділити на невеликі порції. Фужер або келих вистелити листям зеленого салату, змішати м'ясо креветок, скибочки вареного яйця і майонез, потім додати сметану, гострий томатний соус, мелений червоний перець чилі і лимонний сік. Прикрасити салат гілочкою зелені. До складу овочевих коктейльних салатів входять помідори, огірки, редиска, зелена цибуля, петрушка і кріп. Змішайте в склянці майонез з кефіром, сіллю, цукром і лимонним соком і полийте овочі. Для салату-фруктового коктейлю викладіть у склянку нарізану кубиками цибулю та апельсини, збризніть десертним вином, посипають цукровою пудрою і прикрасьте скибочкою лимона. Незважаючи на те, що технічна схема проста, виробництво охолодженого десерту є складним процесом. В основному це пов'язано з великою кількістю операцій, пов'язаних з підготовкою інгредієнтів. Централізоване виробництво холодних кондитерських напівфабрикатів може підвищити продуктивність праці тих, хто працює в холодному ланцюгу.



## 1.4 Розробка технології холодних закусок із гідробіонтами

Асортимент технології холодних закусок із гідробіонтів з кожним роком розширює свої межі, а споживачів стає все важче дивувати смаковими поєднаннями. Нами розроблено авторські страви із гідробіонтів. Запропоновані, розроблені прості технології, але зі збалансованим поєднанням смаків.

Для приготування страви «Холодна закуска з морського гребінця з кедровою олією» сировина, маса, вихід готової страви наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

### Технологічна карта

#### «Холодна закуска з морського гребінця з кедровою олією»

№ з/п	Найменування сировини	Маса брутто, г	Маса нетто, г	Вимоги до основної сировини
1	Мускул морського гребінця	64	60	Свіжий, без пошкоджень
2	Редис свіжий	33	30	Свіжа, без гнилі та пошкоджень
3	Капуста	35	30	Качани свіжі, цілі, без захворювань, чисті, без пошкоджень
4	Яблуко	24	20	Плоди за формою та забарвленням властиві сорту, без пошкоджень, з плодоніжкою
5	Яйця	20	20	Свіжі, шкарлупа чиста, щільна, міцна
6	Соевий соус	5	5	Темно-коричневого кольору, без домішок
7	Майонез	10	10	Молочно-кремового кольору, без згустків та домішок
8	Кедрова олія	3	3	Прозора, без сторонніх домішок
	Вихід готової продукції	178		

### Технологія приготування

Мускул морського гребінця зварити та нарізати невеличкими кубиками, редис натерти на терці. Капусту нашаткувати та розім'яти. Яблуко нарізати брусочками, а яйця кубиками. Всі інгредієнти з'єднати додати майонез, соєвий соус та кедрову олію, все ретельно перемішати.

Для приготування холодної закуски «Лобстер маринований в імбирному соусі» сировина, маса, вихід готової страви наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

## Технологічна карта

## «Лобстер маринований в імбирному соусі»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	Вимоги до основної сировини
1	Лобстер заморожений	110	Колір, смак. та запах специфічні, слабо виражені, без сторонніх запахів
2	Корінь імбиру	5	без домішок та постороннього запаху
3	Цибуля порей	15	Без гниття та постороннього запаху
4	Салат латук	30	Без гниття та постороннього запаху
5	Сіль	3	колір білий, без сторонніх домішок
6	Перець мелений	2	Чорного кольору без домішок
7	Вода або бульйон	50	Прозора, без домішок
8	Оливкова олія	10	Без домішок
	Маса готової закуски	225	

## Технологія приготування

Лобстера обробляють, готове м'ясо промивають, висушують паперовим рушником, нарізають на невеликі шматочки. Обсмажують при високій температурі в оливковій олії, охолоджують. Додають імбир, попередньо мариновану в імбирному соусі цибулю порей, салат латук, перемішують в оливковій олії, додають перець, перемішують, охолоджують, подають.

Для приготування закуски «Креветка під соусом тартар» сировина, маса, вихід готової страви наведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

## Технологічна карта

## «Креветка під соусом тартар»

№ з/п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Вимоги до основної сировини
1.	Капуста кале	42	35	Стручки свіжі, цілі, без захворювань, чисті, без пошкоджень



Продовження таблиці 1.6

2.	Креветка очищена	40	35	Без стороннього запаху, без пошкоджень
3.	Соус тартар	9	9	Молочно-кремового кольору, без згустків з часточками корнішонів
4.	Сир твердий	9	9	Свіжий, без плісняви, кремового кольору
5.	Цукор	1	1	Білі кристалики, без домішок
6.	Горіхи	5	4	Сухі, без пошкоджень та цвілі
7.	Гарбузова олія	4	4	Прозора, свіжа, без домішок
8.	Насіння кунжуту	2	2	Сухе, без плісняви та домішок
9.	Сік лимону	1	1	Прозорий, з жовтуватим відтінком
	<b>Вихід</b>	<b>113</b>	<b>100</b>	

### Технологія приготування

Капусту кале очищають, нарізають ломтиками, перемішують додаючи лимонний сік, цукор та воду. Додають запечені креветки, нарізані яблука. Після цього заправляють соусом тартар, перемішують. Подрібнюють горіхи, натертий твердий сир та перемішують з усіма інгредієнтами, заправити олією та посипати кунжутом.

Для приготування закуски «Восьминіг у томатному соусі» сировина, маса, вихід готової страви наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

### Технологічна карта «Восьминіг у томатному соусі»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	Вимоги до основної сировини
1.	М'ясо восьминога	30	Колір червоний, без стороннього запаху
2.	Сухарі багетні	30	Без плісняви
3.	Цибуля порей	20	Без гниття, та стороннього запаху
4.	Олія оливкова	4	без домішок
5.	Кунжут	5	Біло-кремового кольору, без домішок
6.	Часник	2	Без гниття
7.	Соус чімічурі з томатом	45	Червоного кольору, не однорідний
	Маса готового виробу	135	

## Технологія приготування

Підготовлене м'ясо восьминога обсмажують та заливають соусом, оливковою олією, додають сухарі багетні, нарізану кільцями цибулю порей, нарізаний часник, кунжут. Перемішують, охолоджують.

При підготовці нормативно-технічної документації для страв необхідно цілеспрямовано знижувати трудомісткість, матеріаломісткість та енергомісткість продукту. Висока трудомісткість продукту впливає на продуктивність праці, а отже, і на його виробництво. Трудомісткі продукти виробляються в невеликих кількостях у вузькому асортименті. Про енергоємність продукції свідчать такі показники, як тривалість механічної та термічної обробки, температурні режими та способи обробки, які зазначаються в нормативно-технічній документації.

Естетичні показники характеризують виразність і оригінальність зовнішнього вигляду, завершеність композиції, виразність і раціональність форми, стійкість виду продукції. Вимоги до зовнішнього вигляду, форми, кольору, прозорості та каламутності описані в нормативно-технічних документах, таких як стандарти, технічні умови та збірники рецептур на конкретні види ресторанної продукції. Збірники рецептів містять правила оформлення та подачі страв, які також впливають на якість продукції. Показники стандартизації та уніфікації характеризують ступінь використання в продукті стандартизованих та уніфікованих продуктів, компонентів та окремих елементів. Кінцевою метою уніфікації є стандартизація. Стандартизація складу і структури дозволяє виробляти продукцію із заданими і відтворюваними характеристиками, а також забезпечує модельну систему для вивчення впливу технічних параметрів процесів виробництва і приготування на якість напівфабрикатів і готової продукції. Використання уніфікованого технологічного процесу дозволяє знизити трудові витрати на одиницю продукції. Економічні показники характеризують витрати на розробку, виробництво, зберігання та реалізацію продукту.



Економічні показники використовуються для оцінки технологічності продукту, рівня уніфікації тощо. Економічні показники відображаються в цінах на продукцію і відіграють важливу роль у системах управління якістю продукції. Патентно-правові показники вказують на ймовірність того, що продукт може бути безперешкодно реалізований як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Слід зазначити, що натуральні харчові продукти не мають патентів, тоді як деякі найменування продуктів у харчовій промисловості можуть мати патенти.

Операційний контроль здійснюється шляхом сенсорної оцінки, перевірки відповідності набору сировини технічній карті, дотримання технологічного режиму та виходу продукції за масою. Будь-які порушення, виявлені під час операційного контролю, фіксуються менеджером цехового технологічного контролю, інженерами-технологами, представниками лабораторії та менеджерами. Фізико-хімічні показники контролюються технологічною лабораторією. На всю продукцію, вироблену протягом зміни, видається посвідчення якості, заповнене на суворо описовому бланку і пронумероване, яке видається скарбником як звіт керівника виробничого підрозділу. Готова продукція може бути передана трансферній компанії лише за наявності сертифікату якості та підпису керівника виробничого підрозділу. Наприклад, на кінчиках пальців можна визначити ступінь еластичності, твердості і пластичності різної сировини.

## РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ГІДРОБІОНТАМИ В УМОВАХ ЗРГ

### 2.1. Концептуальне меню закладу

Формування різноманітних холодних продуктів, виготовлених з водних організмів, залежить від низки факторів.

По-перше, від типу і категорії підприємства та його потужності.

По-друге, від характеристики обслуговуючого персоналу (за професією, віком та іншими показниками), форми та виду обслуговування.

По-третє, від наявності сировини, її якості, термінів зберігання та способів підготовки і переробки.

По-четверте, від технічної оснащеності (що визначає можливість включення в меню страв, де трудомісткі операції виконуються машинами).

По-п'яте, кваліфікація кухарського персоналу (можливість приготування складних страв залежить від наявності на підприємстві висококваліфікованого кухарського персоналу).

По-шосте, трудомісткість приготування страв з водних організмів. Цим переліком не вичерпуються аспекти, що формують асортимент кулінарної продукції, але перераховані вище є тими, що найбільш використовуються при організації харчування в ресторанах. [5].

Для визначення денної кількості споживачів ресторану розробляємо динаміку завантаженості зали ресторану на 50 місць (табл. 2.1).

*Таблиця 2.1*

#### **Прогнозована добова динаміка завантаженості зали ресторану італійської кухні на 100 місць [3]**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
12:00-13:00	60	1,00	0,1	10
13:00-14:00	60	1,00	0,2	20
14:00-15:00	60	1,00	0,2	20
15:00-16:00	60	1,00	0,3	30



Продовження таблиці 2.1

16:00-17:00	60	1,00	0,4	40
17:00-18:00	90	0,67	0,5	33
18:00-19:00	90	0,67	0,7	47
19:00-20:00	120	0,50	0,9	45
20:00-21:00	90	0,67	0,7	47
21:00-22:00	60	1,00	0,4	40
22:00-23:00	60	1,00	0,2	20
23:00-24:00	40	1,50	0,1	15
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>367</b>
<b>Оборотність</b>				<b>3,67</b>

Отже, загальна кількість відвідувачів за день – 367. Денна оборотність одного місця – 3,77 разів.

Отже, загальна кількість відвідувачів за день – 367. Денна оборотність одного місця – 3,67 разів.

Схема виробничо-торговельної структури проектного закладу зображена на рис.2.1.

Наступним етапом було розроблено меню та виробничу програму ресторану італійської кухні.

При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства".

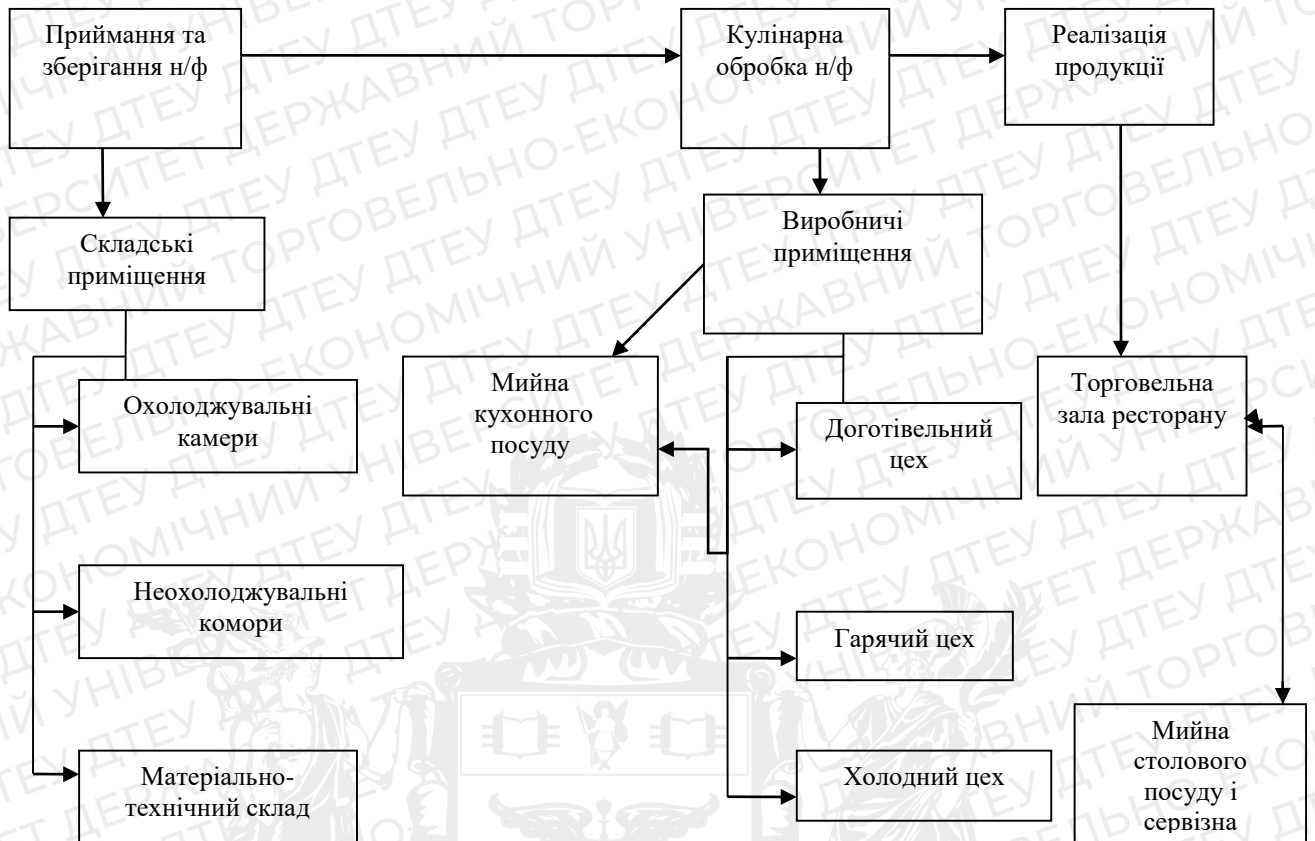


Рис.2.1. Схема виробничо-торговельної структури ресторану італійської кухні

У таблиці 2.2. наведено меню ресторану італійської кухні.

Таблиця 2.2

**Меню ресторану італійської кухні на 100 місць**

Страви	Вихід, г
<i>Холодні страви та закуски</i>	
Салат з морського гребінця та кедровою олією	178
Лобстер маринований в імбирному соусі	225
Салат з восьминогом (восьминіг, рукола, запечена картопля)	40/40/40
Салат з морепродуктами і авокадо (салат, креветки, краб, авокадо)	25/40/40/45
Восьминіг у томатному соусі	135
Салат із руколи та м'яти з манго і хвостами тигрових креветок, маринованих у лаймі	150
Креветка під соусом тартар	100
<i>Гарячі закуски</i>	
Королівські креветки «Майорка» - запечені в хамоні тигрові креветки з томатами чері на пшеничному хлібі	80/25/45
Креветки «Гамбас Аль Ахія» - королівські креветки і гриби, обсмажені в оливковій олії з перцем чилі, часником і петрушкою	80/30/20/5/5



Продовження таблиці 2.2

Кальмар гриль – кільця кальмара з салатом, печеними томатами чері і зеленою олією	90/25/25
Морський гребінець з грибами, обсмажений в оливковій олії з часником, перцем чилі і петрушкою	90/30/10/15/5
Мідії Грін Шелл з сирно-часничним соусом	110/40
Кальмари з ламінарією та гострим томатним соусом	90/10/20
Омар фарширований твердим сиром та імбиром	110/15
<b>Супи</b>	
Сирний суп з креветками з грінками	250/50/50
<b>Основні стави</b>	
Серф`н`терф» – лобстер (омар) з морськими водоростями і спаржею	400/70/50
Мідії в білому вині з цибулею, сельдереем, петрушкою і тімянном (чебрець), картопля фрі	150/25/25/15/70
Сарсуелла – смажена дорадо з креветками, в томатному соусі з оливковою олією	200/40/50/15
Муль Марінер (чорні мідії у винно-часниковому соусі)	250/100
Кальмар тушкований в соусі з імбирної пасти	150/40
<b>Паелья (з рису)</b>	
Класична паелья з креветками, мідіями, кальмарами, шматочками свинини і курки, з лимоном і петрушкою	200/40/40/40/30/30/10/10

Більшість страв та закусок у меню готуються з рибної свинини та гідробіонтів.

## 2.2. Організація процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтами

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи:

Виробнича програма гарячого (холодного) цеху складається на основі денної виробничої програми закладу. Організація роботи в холодному цеху закладу ресторанного господарства представлена на рис. 2.2.

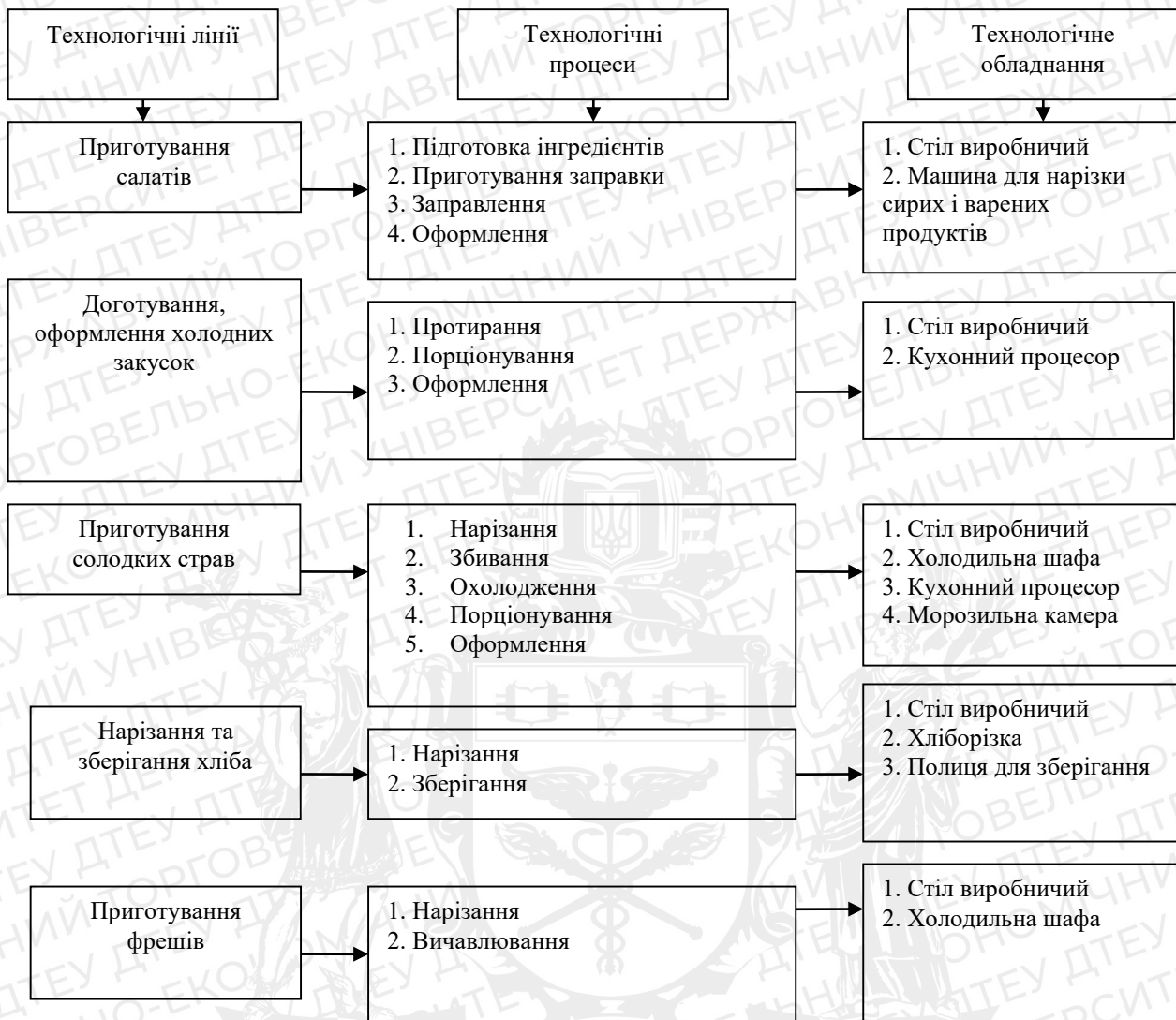


Рис. 2.2. Схема виробничого процесу холодного цеху ресторану

Розподіл виробничих працівників у ресторані пропонується розподілити в наступному співвідношенні (табл.2.3).

Таблиця 2.3

### Розподіл виробничих працівників по цехах у ресторані

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех	1
Гарячий цех	2
Холодний цех	2
<b>Разом</b>	

Отже, на підприємстві працює 5 штатних кухарів за зміну: в доготівельному цеху – 1 кухар, в холодному – 2 кухарів, в гарячому – 2 кухарів. Також в цехах працюватиме шеф-кухар.



В холодному цеху працюватиме 2 кухарі: перший кухар IV розряду приходить о 12.00, другий кухар IV розряду - о 13.00, а третій V розряду - о 14.00. Кожен з них працюватиме по десять годин.

Устаткування та розрахунок площі холодного цеху наводимо в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

**Розрахунок площі холодного цеху ресторану [13]**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	2	1000	500	0,72
Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810	1,44
Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ- 24/1200/600	1	1200	600	0,14
Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	3	1000	600	-
Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 BC-13/600/1150	1	1150	600	0,6
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190	-
Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290	-
Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	2	500	500	0,25
Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310	0,13
Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260	410	-
Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250	-
Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760	350	0,26
Корисна площа					6,3

Площа холодного цеху (Сх.ц.) складає: Сх.ц.= 6,3 / 0,36 = 18 м<sup>2</sup>.

План-схема холодного цеху ресторану італійської кухні наведена у Додатку Л.

## РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ

В результаті проведених досліджень у роботі наведено технології холодних закусок із гідробіонтів та організація їх виробництва в ресторані італійської кухні на 100 місць.

У 1 розділі проаналізовано загальна характеристику процесу виробництва холодних закусок із гідробіонтів у ресторані італійської кухні, правила прийому сировини, технологічні операції приготування холодних закусок із гідробіонтів, строки зберігання сировини для виробництва холодних закусок із гідробіонтів. Було проведено аналіз рецептурного складу та технології «Холодна закуска з морського гребінця та кедровою олією». Проаналізовано технологічний процес та технологічну схему приготування розробленої закуски з урахуванням технологічних операцій, їх параметрами та Фізико-хімічними процесами, що відбуваються під час приготування. Професійний спосіб не важкий і досконало ним володіють лише професійні кухарі, обов'язково потрібно враховувати сумісність продуктів та вибирати найвигідніші поєднання. У кулінарному мистецтві важливі навіть найменші, на перший погляд, нюанси, а особливо температурний режим та оформлення закуски.

У 2 розділі проаналізовано організацію технологічного процесу виробництва та реалізації холодних закусок у ресторані італійської кухні, прогнозована добову динаміку завантаженості зали ресторану на 100 місць, що становить 367 відвідувачів за день, розроблено концептуальне меню ресторану. Запорукою успіху ресторану є використання природних якісних харчових продуктів рослинного походження та гідробіонтів, що містять у своєму складі велику кількість поживних речовин, які позитивно впливають на стан здоров'я людини і які використовується для приготування закусок та страв, їх оригінальність подачі. Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції відбувається в холодному та холодному цеху ресторану, наведено схему організації роботи холодного цеху ресторану. Розподілено працівників по цехах у ресторані, що складає 2 осіб за зміну, розраховано площі холодного цеху



та устаткування. Наведено план-схему холодного цеху ресторану італійської кухні з розташуванням технологічного устаткування.



### Список використаних джерел

1. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
3. 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
4. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с..
5. Тележенко, А.В. Жмудь // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4 (13). – С. 30.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Арий, 2015. – 688с.
7. Їж, пий, худни: здоров'я без дієт/Н. Самойленко. – Київ: Книголав, 2018. – 208с.
8. Ингредиенты. Химия и алхимия гастрономического творчества/ Алі Бузарі – Альпіна Паблішер, 2018 – 264с.
9. Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов/ И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. - М. : ДеЛипринт, 2002.

### Інтернет ресурси

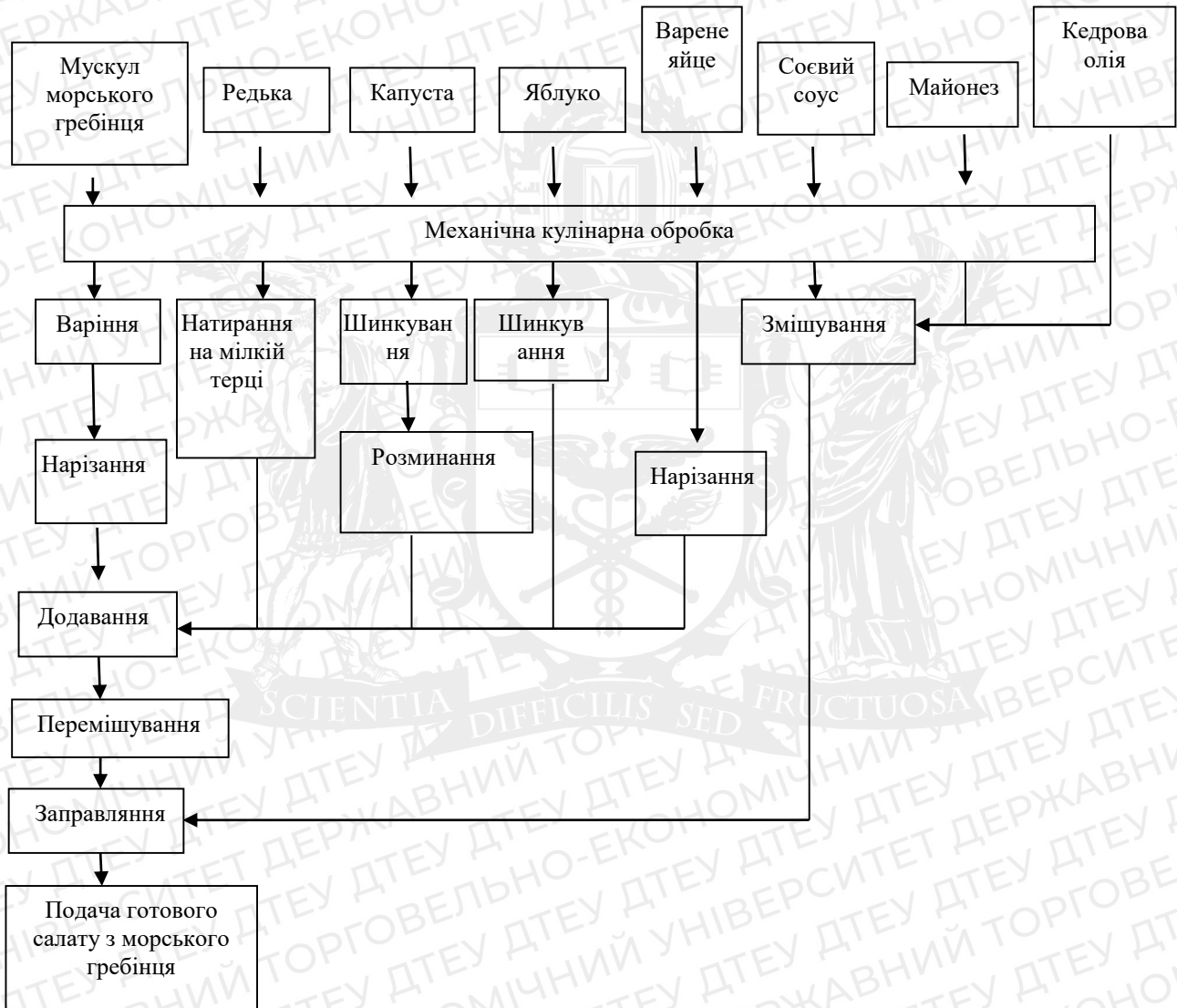
10. Інформаційно-пошуковий сайт [електронний ресурс] – режим доступу: [http://old.geology.lnu.edu.ua/phis\\_geo/fourman/Cadok/Chornytsa.htm](http://old.geology.lnu.edu.ua/phis_geo/fourman/Cadok/Chornytsa.htm)
11. Технологія приготування морського гребінця [електронний ресурс] – режим доступу: [https://health-diet.ru/table\\_calorie\\_users/1790125/](https://health-diet.ru/table_calorie_users/1790125/)
12. <http://www.marketing.spb.ru> – Енциклопедія маркетингу
13. <http://www.visas.com.ua> Обладнання закладів ресторанного господарства



## Додатки

## Додаток А

Технологічна схема приготування страви  
«Салат з морського гребінця з кедровою олією»



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА 1

## «Салат з морського гребінця з кедровою олією»

/найменування страви або кулінарного виробу/

№ з/п	Найменування сировини	Маса бруutto, г	Маса нетто, г	Вимоги до основної сировини
1	Мускул морського гребінця	64	60	Свіжий, без пошкоджень
2	Редис свіжий	33	30	Свіжа, без гнилі та пошкоджень
3	Капуста	35	30	Качани свіжі, цілі, без захворювань, чисті, без пошкоджень
4	Яблуко	24	20	Плоди за формою та забарвленням властиві сорту, без пошкоджень, з плодоніжкою
5	Яйця	20	20	Свіжі, шкарлупа чиста, щільна, міцна
6	Соевий соус	5	5	Темно-коричневого кольору, без домішок
7	Майонез	10	10	Молочно-кремового кольору, без згустків та домішок
8	Кедрова олія	3	3	Прозора, без сторонніх домішок
	Вихід готової продукції	178		

**Технологія приготування**

Мускул морського гребінця зварити та нарізати невеличкими кубиками, редис натерти на терці. Капусту нашаткувати та розім'яти. Яблуко нарізати брусочками, а яйця кубиками. Всі інгредієнти з'єднати додати майонез, соєвий соус та кедрову олію, все ретельно перемішати.

**Вимоги до якості страви та оформлення**

Зовнішній вигляд: всі інгредієнти рівномірно добре нарізані, перемішані та викладені на тарілку.

Смак і запах: характерні для інгредієнтів, що входять до салату.

Колір: кремово-жовтий.

Консистенція: хрумка, неоднорідна.

Автор фірмової страви:

Садовий А.М.

Карту склав: Технолог \_\_\_\_\_

Садовий А.М.



## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

**Холодна закуска «Лобстер маринований в імбирному соусі»**

/найменування кулінарного виробу/

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	Вимоги до основної сировини
1	Лобстер заморожений	110	Колір, смак. та запах специфічні, слабо виражені, без сторонніх запахів
2	Корінь імбиру	5	без домішок та постороннього запаху
3	Цибуля порей	15	Без гниття та постороннього запаху
4	Салат латук	30	Без гниття та постороннього запаху
5	Сіль	3	колір білий, без сторонніх домішок
6	Перець мелений	2	Чорного кольору без домішок
7	Вода або бульйон	50	Прозора, без домішок
8	Оливкова олія	10	Без домішок
	Маса готової закуски	225	

**Технологія приготування**

Лобстера обробляють, готове м'ясо промивають, висушують паперовим рушником, нарізають на невеликі шматочки. Обсмажують при високій температурі в оливковій олії, охолоджують. Додають імбир, попередньо мариновану в імбирному соусі цибулю порей, салат латук, перемішують в оливковій олії, додають перець, перемішують, охолоджують, подають.

**Вимоги до якості страви та оформлення**

**Зовнішній вигляд :** без сторонніх домішок.

**Консистенція:** однорідна

**Запах та смак:** не присутній смак та запах сторонніх домішок, з вираженим смаком м'яса лобстерів та спецій.

**Мікробіологічні** показники для даної страви, які нормуються:

Мікробіологічні показники відповідають санітарним правилам для даного закладу ресторанного господарства.

**Фізико-хімічні показники:** готового виробу, які нормуються:

Фізико-хімічні показники відповідають вимогам для даного закладу ресторанного господарства

Автор фірмової страви:

Садовий А.М.

Карту склав: Технолог

Садовий А.М.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

## «Креветка під соусом тартар»

/найменування страви або кулінарного виробу/

№ з/п	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Вимоги до основної сировини
1.	Капуста кале	42	35	Стручки свіжі, цілі, без захворювань, чисті, без пошкоджень
2.	Креветка очищена	40	35	Без стороннього запаху, без пошкоджень
3.	Соус тартар	9	9	Молочно-кремового кольору, без згустків з часточками корнішонів
4.	Сир твердий	9	9	Свіжий, без плісняви, кремового кольору
5.	Цукор	1	1	Білі кристалики, без домішок
6.	Горіхи	5	4	Сухі, без пошкоджень та цвілі
7.	Гарбузова олія	4	4	Прозора, свіжа, без домішок
8.	Насіння кунжуту	2	2	Сухе, без плісняви та домішок
9.	Сік лимону	1	1	Прозорий, з жовтуватим відтінком
	<b>Вихід</b>	<b>113</b>	<b>100</b>	

**Технологія приготування**

Капусту кале очищають, нарізають ломтиками, перемішують додаючи лимонний сік, цукор та воду. Додають запечені креветки, нарізані яблука. Після цього заправляють соусом тартар, перемішують. Подрібнюють горіхи, натертий твердий сир та перемішують з усіма інгредієнтами, заправити олією та посипати кунжутом.

**Вимоги до якості страви та оформлення**

**Зовнішній вигляд** – всі інгредієнти рівномірно нарізані та натерті на терці, а горіхи подрібнені. Холодна закуска заправлена соусом тартар, олією та присипаний кунжутом та викладений на тарілку.

**Смак і запах** – характерні для інгредієнтів, що входять до салату.

**Колір** – молочно-жовтий.

**Консистенція** – м'яка, неоднорідна, злегка хрумка.

Автор фірмової страви:

Садовий А.М.

Карту склав: Технолог \_\_\_\_\_

Садовий А.М.



**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 4**  
**«Восьминіг у томатному соусі»**  
 /найменування кулінарного виробу/

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві, г	Вимоги до основної сировини
1.	М'ясо восьминога	30	Колір червоний, без стороннього запаху
2.	Сухарі багетні	30	Без плісняви
3.	Цибуля порей	20	Без гниття, та стороннього запаху
4.	Олія оливкова	4	без домішок
5.	Кунжут	5	Біло-кремового кольору, без домішок
6.	Часник	2	Без гниття
7.	Соус чімічурі з томатом	45	Червоного кольору, не однорідний
	Маса готового виробу	135	

**Технологія приготування**

Підготовлене м'ясо восьминога обсмажують та заливають соусом, оливковою олією, додають сухарі багетні, нарізану кільцями цибулю порей, нарізаний часник, кунжут. Перемішують, охолоджують.

**Вимоги до якості страви та оформлення**

**Зовнішній вигляд,** Світло-зеленого кольору з соусом

**Консистенція:** не однорідна

**Запах та смак:** не присутній смак та запах сторонніх домішок, зі смаком м'яса восьминога та інгредієнтів.

**Мікробіологічні показники** для даної страви, які нормуються:

Мікробіологічні показники відповідають санітарним правилам для даного закладу ресторанного господарства.

**Фізико-хімічні показники:** готового виробу, які нормуються:

Фізико-хімічні показники відповідають вимогам для даного закладу ресторанного господарства

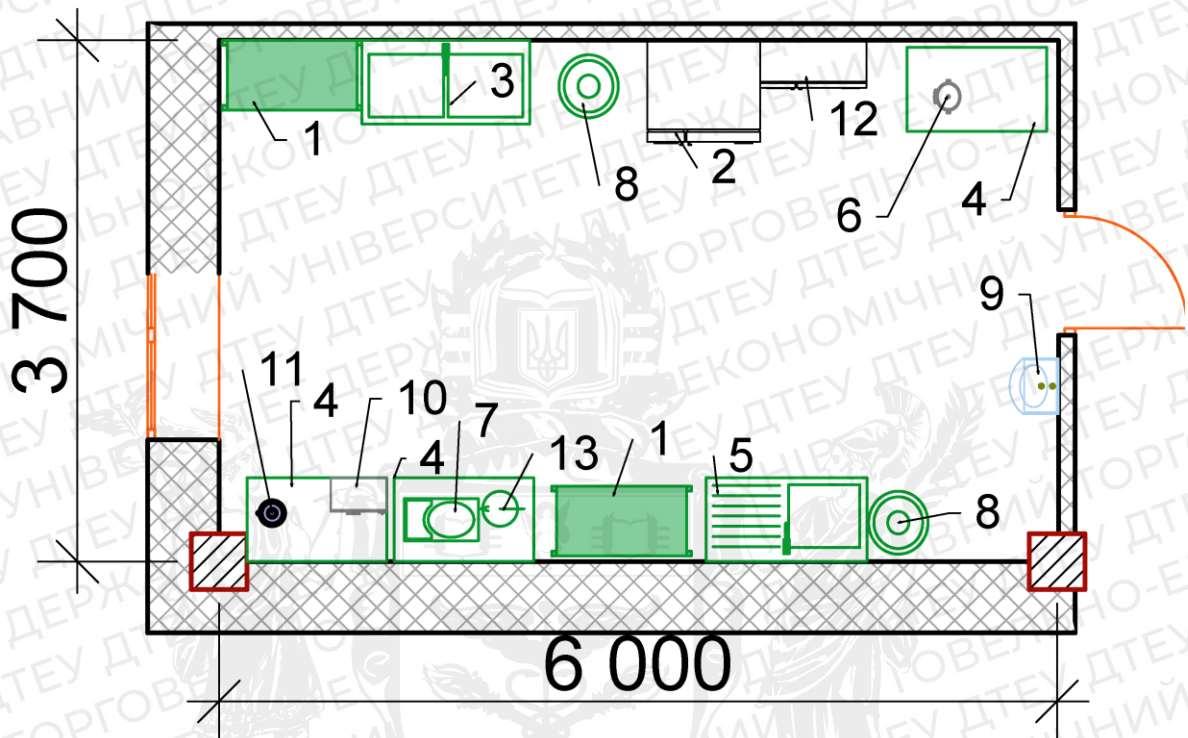
Автор фірмової страви:

Садовий А.М.

Карту склав: Технолог \_\_\_\_\_

Садовий А.М.

## План схема холодного цеху М 1:100



### Специфікація технологічного устаткування

№ п/п	Устаткування	Марка, тип	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм	
				l	b
1	Стелаж пересувний	ITERMA 430 Стп-31/1005	2	1000	500
2	Шафа холодильна комбінована	Electrolux RH06DFD2F	1	750	810
3	Ванна мийна двохсекційна	ITERMA ВЦ-24/1200/600	1	1200	600
4	Стіл виробничий	ITERMA 430 С6-211/1006	3	1000	600
5	Стіл з мийною ванною	ITERMA 430 ВС-13/600/1150	1	1150	600
6	Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	239	190
7	Овочерізка	Гамма-5А	1	550	290
8	Бачок для відходів	ITERMA ТГ НБ/50	2	500	500
9	Рукомийник компакт настінний	ITERMA ВЦ 15-400/310 П	1	400	310
10	Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260	410
11	Блендер	MR 550 Buffet	1	250	250
12	Морозильна камера	Elcold ZS 210 RP	1	760	350