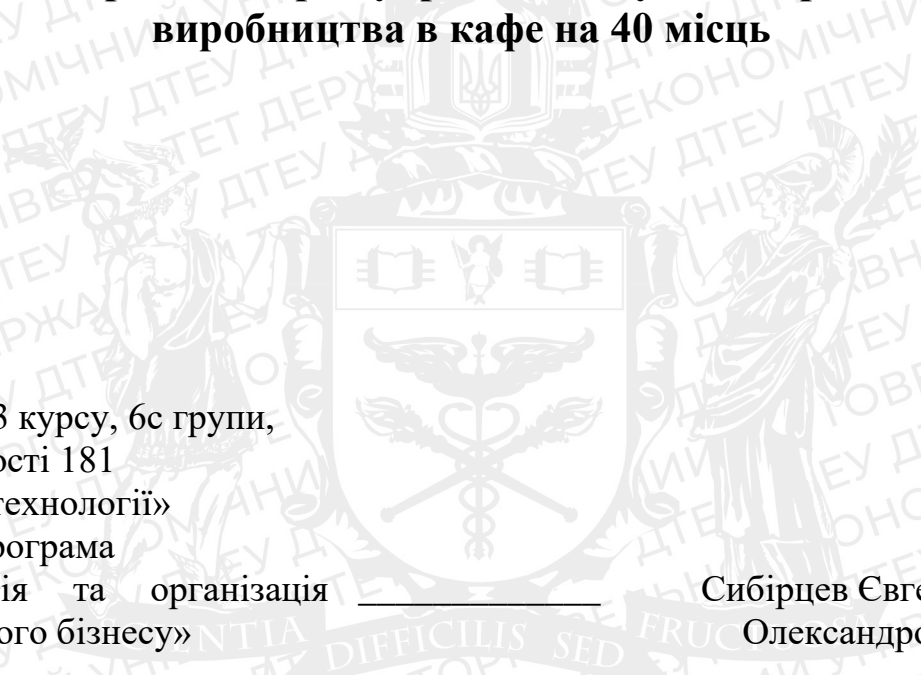


Державний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**Технологія рибних страв української кухні та організація їх
виробництва в кафе на 40 місць**



Студента 3 курсу, 6с групи,
спеціальності 181

«Харчові технології»

Освітня програма

«Технологія та організація
ресторанного бізнесу»

Сибірцев Євгеній
Олександрович

Науковий керівник,
д.т.н, професор

Грабовська Олена
В'ячеславівна

Гарант освітньої програми,
д.т.н, професор

Гніщевич Вікторія
Альбертівна

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

СИБІРЦЕВУ ЄВГЕНІЮ ОЛЕКСАНДРОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

**Технологія рибних страв української кухні та організація їх виробництва
в кафе на 40 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 страв із риби та організація їх виробництва в кафе української кухні.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв із риби у роботу закладу.

Предмет дослідження: рибне м'ясо, страви із риби, м'ясо-рибний цех кафе.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання видано
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 страв із риби у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із риби.

1.3. Інновації в технології виробництва страв із риби

1.4. Розробка проєкту технології страви із риби.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із риби в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва страв із риби.

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

8. Науковий керівник випускної
кваліфікаційної роботи _____

О.В. Грабовська

9. Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніцевич

10. Завдання прийняв до виконання
студент _____

Є.О. Сибірцев

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист _____

(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

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

може

Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніцевич

Завідувач кафедри _____

Д.В. Федорова

« _____ » _____ 20 _____ р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студент: Сибірцев Євгеній Олександрович
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «Технологія рибних страв української кухні та організація їх виробництва в кафе на 40 місць»

Керівник проекту: д.т.н., проф. Грабовська О.В.
Термін захисту “ _____ ” лютого 2023р.
Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Досліджено ринок закладів швидкого обслуговування. На основі аналізу конкурентного середовища сформульовано концепцію кафе на 40 місць.

Сплановано організацію технологічного процесу виробництва рибних страв української кухні та їх реалізацію в кафе.

Розроблено виробничу програму закладу та концептуальне меню. Розроблено технологію рибної страви української кухні, а саме: «Риба смажена, маринована з імбирем».

Розроблено технологічні карти і технологічні схеми рибних страв української кухні.

Ключові слова: кафе, українська кухня, рибні страви, виробничий процес.

Робота викладена на 40 сторінках пояснювальної записки та містить 6 таблиць і 1 додаток. Графічний матеріал 1 аркуш.

Annotation

The market of quick service establishments was studied. Based on the analysis of the competitive environment, the concept of a cafe with 40 seats was formulated. It is planned to organize the technological process of production of fish dishes of Ukrainian cuisine and their sale in cafes. The establishment's production program and conceptual menu have been developed. The technology of fish dishes of Ukrainian cuisine has been developed, namely: "Fish smeared with ginger marinade". Technological maps and technological schemes of fish dishes of Ukrainian cuisine have been developed.

Keywords: cafe, Ukrainian cuisine, fish dishes, production process.

The work is laid out on 40 pages of an explanatory note and contains 6 tables and 1 appendix. Graphic material 1 sheet.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ.....	10
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва рибних страв у закладах ресторанного господарства.....	10
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології рибних страв.....	13
1.3. Інновації в технології виробництва рибних страв.....	17
1.4. Розробка технології рибних страв.....	18
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ РИБНИХ СТРАВ В УМОВАХ ЗРГ.....	19
2.1. Концептуальне меню закладу.....	21
2.2. Організація процесу виробництва виробів з риби.....	28
ВИСНОВОК.....	31
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	32
ДОДАТКИ.....	34

ВСТУП

Харчування - одне з умов існування, і з найдавніших часів приготування їжі було стільки задоволенням, скільки життєвої необхідністю. Способи приготування страв та їх подальше удосконалення пов'язані з економічними та природними умовами, історією народу.

Риба, в тому числі і морська, виключно вдалий продукт для отримання гарних і смачних оригінальних страв, які здатні прикрасити будь-який стіл.

Нарощування темпів виробництва та обсягів випуску рибної продукції вимагає вдосконалити існуючі та розробити нові процеси, пов'язані з технологією харчування, які забезпечують використання ресурсів сировини раціонально, покращують якість продукції та розвиток естетичного смаку при оформленні страв та виробів, що створюють конкурентноспроможність.

Останнім часом великим попитом користується продукція з риби, напівфабрикатів і страв з нього, виготовлених у різний спосіб. Збільшення в Україні підприємств громадського харчування, що забезпечують високу якість продукції, рівень обслуговування, який є найбільш комфортним для споживачів – одне з найважливіших завдань, що постає перед системою громадського харчування на сьогоднішній час.

Мета роботи: проаналізувати технології рибних страв української кухні та організацію виробництва кафе на 40 місць, розробити технологію рибної страви підвищеної поживної цінності.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження рибних виробів у роботу закладу.

Предмет дослідження: рибні вироби української кухні, м'ясо-рибний цех.

З метою прагнення до поставлених цілей, вирішимо наступні завдання:

- виконати аналіз технології та якості готових виробів і їх хімічний склад;
- розробити рецептуру рибних виробів;
- розробити проект технологічної документації на рибну страву;
- розробити схему технологічного процесу;

— виконати технологічне проектування м'ясо-рибного цеху з розташуванням обладнання.

Завдяки високим поживним та смаковим якостям риби страви займають одне з основних місць у харчуванні. Цінність їх визначається насамперед наявністю повноцінних білків, що містять життєво необхідні для людини амінокислоти.

Важливе значення має також жири, вітаміни, мінеральні речовини, що містяться в рибних стравах. Риба легко засвоюється організмом і цим вигідно відрізняється від яловичини, телятини та інших продуктів. Тому доцільно замінювати м'ясні страви саме вечері стравами з відвареної нежирної риби.

Доведено, що рибний стіл є більш здоровим та гігієнічним ніж м'ясний. Беззаперечно також і те, що люди, що харчуються головним чином рибою, довше живуть, менше хворіють і позбавлені захворювань, якими страждають люди похилого віку, що зловживають м'ясом теплокровних тварин. Рівень секреції травних органів у літньому віці суттєво знижується, тому людям похилого віку рекомендовано продукти, що легко перетравлюються, зокрема - риба.

Риба - найкраща їжа, що легко перетравлюється для багатьох хворих і тих хто одужує. Важко переоцінити користь їжі, приготованої з риби, задля відшкодування втраченого білка, апетитно гарнована та сервірована, вона допоможе покращенню лікування навіть для примхливого хворого з млявим апетитом.

Здавна важливе місце в харчуванні українців займає риба. Страви з риби з риби в українській кухні відрізняються високою поживною цінністю, вони використовуються як для святкового столу, так і для повсякденного вживання, для дієтичного та дитячого харчування.

Сьогодні, меню кожного закладу громадського харчування, важко уявити без рибних страв. Улюблені страви українців — карасі в сметані, короп з медом, рибні крученики, завиванці, січени-ки, товченики, фарширована риба.

Стародавні національні українські страви з риби доволі часто зустрічаються в сучасних закладах харчування. Багато з них зазнали змін під

впливом інших кухонь світу,але основний їх корінь проростає із давніх давен, завдяки чому вони не повторні та незабуті.



РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва рибних страв у закладах ресторанного господарства

За старих часів в основному використовувалася прісноводна риба (короп, судак, карась, сазан, щука, сом), в наш час і морська риба стала широко застосовуватися для приготування різних страв.

Українська кухня – унікальна та абсолютно особлива. Страви української кухні здавна готувалися на основі м'яса чи риби. У м'ясних продуктах, таких як ковбаси, буженина, завиванці, перевага надавалася свинині. З риби готували юшку, її смажили і запікали.

Рибні начинки робилися для пельменів та млинців. Причому мало якісь види риби, відомі та добре знайомі нам сьогодні, використовувалися українцями у приготуванні старовинних рецептів. Найчастіше це були коропа, оселедець, карасі, соми, щуки.

Для української кухні характерне вживання різноманітних страв із риби. Популярністю користуються карасі в сметані, тарань з медом, рибні крученики, січеники, товченики.

Більш різноманітною кухня почала ставати з 18 століття. Тільки тоді від кухні простонародної відокремилася по-справжньому дворянська. З'явилася мода виписувати кухарів із Франції. Вони подарували кухні невідомі раніше котлети, сосиски, омлети та компоти і супи.

До французів рідкі страви називалися юшками (від слова «вуха», яким позначали перші страви з локшиною, крупами та овочами). Французи запровадили й незвичну манеру подачі страв: усе виставлялося на стіл одночасно. Закуски почали робити переважно з риби. На перше готували юшку. У суп додавали цибулю, дрібно нарізані солоні огірки, рис, розсіл та лимонний сік.

У Стародавній Русі знали безліч методів теплової обробки риби, що давало можливість приготування її у всіляких видах: парова, тушкована, печена, відварена, смажена у фритюрі, припущена (у своєму соку).

Кухня англійців має свої особливості, що відрізняють її від кухні інших країн. І ще є характерна риса у приготуванні м'яса та риби: м'ясо та риба не проварюється повністю і здебільшого недосмажується. Так що в їжі англійців не бракує вітамінів. Ніде у світі не готують рибу та інші морепродукти так, як у Англії. Устриці, копчений оселедець, краби, лангусти, оселедець, палтус, камбала, лосось, форель - це далеко не повний перелік мешканців моря, які готують у своїй кухні англійці.

Fishermen's pie (рибальський пиріг) – з рибою, яку готували у прибережних рибальських районах. Ці старовинні англійські страви, які і зараз дуже популярні, смачні та ситні. Рибу смажать або в клярі, або в паніровці. Традиційно, звісно – це кляр. У Великій Британії іноді кляр роблять на пиві, замість води, що надає легкої текстури та помаранчевого кольору страви.

Жителі Франції, що живуть у прибережних районах країни використовують для приготування їжі рибні продукти моря. Серед них: креветки, омари, лангусти та недорогі сорти риб. Дуже популярні страви з морської та прісноводної риби: тріски, палтуса, щуки, коропа, а також таких продуктів моря, як устриці, морські гребінці.

Основними кулінарними продуктами на ринку США, Канади, Англії, Німеччини та деяких інших країн є рибні палички та порції, що виробляються з філе тріскових риб та іншої сировини.

У Канаді кулінарну продукцію типу морожених рибних паличок та порцій виробляють із тихоокеанського та атлантичного лососів, палтуса, тунця та тріски. В Англії для виробництва рибних паличок та панованих порцій стали успішно використовувати скумбрію та путасу у вигляді фаршу та рибних блоків. Саме цю продукцію використовують в дитячому та дієтичному харчуванні, завдяки відсутності кісток в них.

В США дуже часто використовують рибні продукти, які варять на пару, але на вигляд і смак дуже нагадують обсмажені в олії.

Досить широкого поширення в США набули рибні пасти, у невеликих обсягах налагоджено випуск ковбас та різноманітних напівфабрикатів. Для виробництва рибних продуктів використовують такі види риб, як скумбрія, тунець та морські продукти: кальмари та каракатиці.

Випуск рибних напівфабрикатів та кулінарних виробів набув значного розвитку в країнах Скандинавії. Котлети з риби, рибні пудинги які, приготовані з м'яса сайди, пікші, тріски та окуневих, мають великий попит у населення цих країн. Найбільше цієї продукції випускається у вигляді швидкозаморожених готових страв, які реалізуються підприємствами масового харчування.

Основними видами японської рибної кулінарії, є ковбаси та сосиски з риби, різні види рибних паст та пастоподібних, та багато інших продуктів. Сировиною для приготування рибної кулінарії в Японії є димерсально-пелагічні види риб - мінтай, марлін, тріска (найбільш масовий об'єкт - мінтай).

Пастоподібні рибні продукти дуже давно є популярними в Японії: зокрема японці знають дуже багато рецептів приготування японського пастоподібного продукту камабоко. Найбільш популярне в Японії камабоко, оброблене парою, що являє собою м'ясо білого кольору; продукт дуже швидко псується, тому не слід його довго зберігати. Також камабоко смажать: рибну пасту розтирають, до неї додають солодке sake, як одну з приправ і обсмажують на вогні до утворення ним темно-коричневого кольору. Рибні олії та креми відрізняються високою харчовою цінністю. Основні компоненти цих продуктів - м'ясо риби, солонина або морожена ікра риби, білкова паста "Океан", м'ясо криля, вершкове масло (маргарин), прянощі.

Рибні олії та креми здавна користуються популярністю за кордоном: у Скандинавських країнах, Німеччині, Франції, Англії.

Кожному народу властиві кулінарно-гастрономічні смаки, що формувалися століттями. Існує національна кулінарія зі своїми специфічними

стравами та закусками. У багатьох народів Сходу, наприклад, прийняті старовинні напіввідки рибні страви, що заміняють собою першу і другу страву.

Карась запечений у сметані – улюблена страва українців. Селяни готували цю страву на великі свята. Карасі чистили, натерали сіллю, обсмажували на пательні до рум'яного кольору. Обкладали смаженою картоплею, поливали сметаною та запікали у печі.

Печеня з рибою – деякі сорти риби не відрізняються соковитістю. У таких випадках наші бабусі смажену рибу клали в глиняний горщик, зверху викладали нарізану кружальцями картоплю, моркву, цибулю, помідори, заливали соусом і тушкують до готовності.

У пошані в козаків були різні рибні юшки, які варилися в мідних казанах. Юшку нерідко їли з крутою «тетерею» – пшоняною кашею, до якої під час кипіння додавалося кисле житнє тісто. Варена риба «шляхетних» порід (осетри, коропа, соми) подавалася окремо або на підстилці з очерету.

На сьогодні меню кожного закладу громадського харчування, важко уявити без рибних страв. Улюблені страви українців — карасі в сметані, коропа з медом, рибні крученики, завиванці, січеники, товченики, фарширована риба.

Стародавні національні українські страви з риби доволі часто зустрічаються в сучасних закладах харчування. Багато з них зазнали змін під впливом інших кухонь світу, але основний їх корінь проростає із давніх часів, завдяки чому вони не повторні та незабуті

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології рибних страв

Рибу можна смажити, запікати в духовці, на грилі, готувати у воді та на пару, гасити, маринувати і навіть подавати у сирому вигляді. Варена риба – не тільки смачна та корисна страва, але це потребує мінімум часу на приготування. Щоб не зіпсувати смаку риби, солити її до приготування не рекомендується. Також слід пам'ятати, що надмірна кількість води погіршує смакові якості риби та бурхливе кипіння під час варіння вкрай не бажано. Не слід класти рибу на

дуже гарячу воду, оскільки від різниці температур шкірка може луснути, і готове блюдо втратить свою привабливість.

Варять рибу у холодній або гарячій воді. Зазвичай, якщо це порційні шматки то варимо у гарячій, якщо цілі тушки у холодній, з метою кращого проварювання. Для аромату додають цибулю, моркву, перець та спеції. Для риби зі специфічним запахом(морські риби) готують пряний відвар зі спеціями та овочами,вміст яких більше ніж для звичайних видів риб. Іноді також додають огірковий розсіл. При варінні форелі та лосося для збереження кольору додають оцет із розрахунку 10 г на 1 л води. Час варіння риби залежить від її виду та від розміру шматків:

- порційні шматки осетру варяться від 1 до 2 годин;
- хек – 25-35 хвилин;
- сьомгу варять 25-30 хвилин;
- прісноводна хижа щука вариться 20-25 хвилин;
- камбала, тріска, стерлядь та оселедець будуть готові після 15-20 хвилин варіння;
- дуже швидко варяться судак, горбуша та форель - цілком достатньо 10-15 хвилин;
- ще швидше зубатка та мойва – 10-12 хвилин;
- мінтай та скумбрія – всього 5-10 хвилин;
- а рекордсмен за швидкістю варіння - риба корюшка: для її готовності достатньо і 5 хвилин.

Дізнатись, що риба вже готова, можна за допомогою перевірки ступеня «відокремленості» кісток від філе риби. У випадку, якщо в рибі, що вариться, відсутні кістки, її готовність можна запросто перевірити на дотик або спробувати проткнути її вилкою. Якщо смак риби мало багатий, його можна значно поліпшити, зваривши її в курячому або овочевому бульйоні. Для надання рибі соковитості досвідчені кулінари рекомендують варити її у воді з молоком (співвідношення 1:1).

В технологіях харчування існує декілька способів смаження риби. Основними з них є: смаження риби в невеликій кількості масла, смаження на відкритому вугіллі та у фритюрі. При жарінні риби не слід додавати сіль і спеції в паніровку, так як риба вийде жорсткою, а ароматною і смачною буде тільки скоринка. Спеції посипаються на рибу перед обсмажуванням. При цьому солять її за 10-15 хвилин до початку термічної обробки, щоб вона не розвалилася під час смаження.

Рибу смажать на мангалі, ґратах гриль або шпажках. При смаженні риби на решітці потрібно врахувати одну особливість. Для того щоб риба не чіплялася до ґрат, потрібно попередньо пруть змастити олією або шматочком сала. Є також спосіб смаження риби без жиру. При приготуванні риби у такий спосіб на розігріту сковороду насипається сіль тонким шаром і гріється. При тривалому нагріванні сіль почне "стрибати", тож це буде сигналом, що сковорода розігріта та можна смажити рибу, попередньо прибравши кристалики солі зі сковороди. При смаженні будь-яким способом перші 5-8 хвилин рибу залишають, смажитись, при цьому не використовують механічні процес (перевертання), задля запобігання руйнуванню структури риби. При перевертанні краще використовувати дерев'яну лопатку. Час смаження залежить від розмірів шматочків риби та інтенсивності вогню. Після приготування рибу відразу витягають із сковороди, інакше вона просочиться олією і матиме неприємний присмак.

Запікають рибу в глиняному, чавунному та емальованому посуді. Посуд для запікання не повинен перевищувати розміри риби. Інакше жир і сік сильно пригоратимуть на вільних місцях. Щоб риба добре пропеклася, потрібна температура 200 – 220°C. Починати запікання слід при сильному вогні, потім знизити температуру і довести до готовності на середньому.

За час приготування рибу слід кілька разів перевертати дерев'яною лопаткою, проколювати її не можна, інакше сік випливатиме. Крім того, запікати рибу можна залитою різноманітними соусами, а також у поєднанні з іншими продуктами (овочами, сиром).

Таблиця 1.1

Аналіз асортименту страв

Найменування страви	Особливості приготування	Особливості подання
1. Риба (філе) відварена із соусом	Рибу очищають, миють, пластують на філе зі шкірою та реберними кістками, нарізають на порційні шматки, роблять надрізи шкіри, укладають в один ряд у рибний котел, сотейник або глибоке деко шкірою вгору, заливають гарячою водою і бульйоном, приготовленим з харчових відходів риби так, щоб риба була покрита ним на 2-3 см, додають сіль, перець горошком, лавровий лист, цибуля ріпчаста, петрушку і варять 12-15 хвилин на слабкому вогні	подача - з відвареною картоплею або картопляним пюре, підливають соус томатний або сметанний. Соус можна подавати окремо в соуснику, а картопля - посипати зеленню або прикрасити страву гілочкою зелені або можна гарнувати їх вареними раками, креветками, крабами.
2. Риба смажена	Рибу обробляють на філе зі шкірою та реберними кістками, нарізають на порційні шматки, посипають сіллю, перцем, панують у борошні, кладуть на сковоро ду або деко з разів грітим жиром і смажать з двох сторін до золотистої скоринки, потім доводять до готовності в духовці	подають рибу, гарновану картоплею відвареною, картопляним пюре, смаженою картоплею, поливають маслом або підливають томатний або сметанний соус, посипають зеленню
3. Риба смажена з цибулею	Рибу обробляють на філе зі шкірою та кістками, нарізають на шматки порційні, додають сіль, перець, панірують у борошні, і смажать основним способом. Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають кільцями, панують у борошні і смажать у фритюрі	подають на порційній сковороді або на тарілці, навколо риби кладуть картоплю, нарізану кружечками і зверху цибулю, нарізану кільцями
5. Риба солоня, тушкована в томаті з овочами	Попередньо вимочену рибу нарізають на філе зі шкірою і реберними кістками, готують і відпускають, як зазначено в рецепті 517	подають з картоплею відвареною або рагу овочевим, посипають подрібненою зеленню петрушки, селери, кропом, на рибу укладають гілочку зелені
6. Риба (цілком з головою) відварена	Рибу чистять, потрошать, видаляють зябра, варять повністю з головою 15 хв, як описано в рецепті 501. При відпустці рибу гарнують і поливають соусом страву	подають на красивій тарілці з картоплею відвареною, пюре картопляним, гарнують із соусом окремо або поливають ним рибу
7. Смажена риба під маринадом	Рибу обробляють на філе зі шкірою без реберних кісток, порціонують. Приготовлені шматки риби обвалюють у борошні і смажать	смажену рибу розкладають на порції, заливають маринадом і посипають нашаткованою

		зелінню, окремо подають соус у соуснику
8. Риба, тушкована в томатному соусі	Найчастіше тушкують у томатному соусі тріску, хеку та іншу рибу морських порід, а також дрібну рибу цілком (бичків, салаку). Порційні шматки сирої риби зі шкірою та кістками або рибну дрібницю (без голови) укладають у сотейник і заливають томатним соусом і тушкують	подають з відвареною картоплею та томатним соусом
9. Риба, запечена в сметанному соусі з грибами	На порційну сковороду наливають невелику кількість соусу, кладуть рибу смажену і навколо неї скибочки картоплі смаженої або вареної. На рибу викладають пасеровану цибулю, смажені гриби, нарізані скибочками, і варені яйця нарізані часточками, заливають сметаним соусом і поливають жиром і запікають	Рибу викладають на гарну тарілку.прикрашають скибочкою лимона, маслинами. Подають з розсипчастою гречаною кашею, капустою тушеною з соусом - молочним, сметаним
10. Судак із томатним соусом	Шматочки філе риби, товщиною 1 см і довжиною 5-6 см кладуть у посуд з олією, додають лимонний сік, посипають сіллю, перцем, дрібно порізаний ної зеленню петрушки і витримують 15-20 ми нут. Потім шматочки риби опускають у тісто, вийми мають і смажать у фритюрі	при подачі укладають у тарілку у вигляді піраміди і обрамляють лимоном та зеленню петрушки. Томатний соус змішують з майонезом і подають окремо

1.3. Інновації в технології виробництва рибних страв

Моніторинг ринку функціональних продуктів харчування вказує на обмежений асортимент риборослинних продуктів, збалансованих за харчовою та біологічною цінністю. Традиційно рибні продукти займають одне із провідних місць у забезпеченні збалансованості харчування і за окремими характеристиками не мають на сучасному етапі альтернативної заміни

Загальновідомо, що прісноводна риба багата білками, жирами та жиророзчинними вітамінами, майже не містить таких дефіцитних мікроелементів, як йод та селен, що є необхідними складовими рецептур продуктів харчування в сучасних екологічних умовах. Рибні господарства України можуть запропонувати достатній об'єм риби для споживання та

переробки, але дослідження смаку прісноводної риби вказують на необхідність гармонізації смакових характеристик. Поліпшення сенсорних характеристик і функціональних властивостей продукції із прісноводної риби можливе за рахунок додавання рослинної сировини. До того ж особливістю ліпідів риб є те, що в їх складі присутні поліненасичені жирні кислоти, що роблять жири нестійкими. Через наявність подвійних зв'язків ненасичені жирні кислоти схильні до швидкого окислення під час взаємодії з киснем повітря. Цей процес призводить до псування жирів, яке спричиняє зміну кольору, смаку й запаху, погіршення консистенції. Також руйнуються жиророзчинні вітаміни, зменшується кількість фізіологічно цінних поліненасичених жирних кислот. Усе це знижує харчову цінність рибної продукції і, звичайно ж, погіршує товарний вигляд. Інформація про додавання штучних антиоксидантів у рибні товари все частіше відлякує потенційних покупців цих товарів. Тому у виробників зростає інтерес до натуральних інгредієнтів як засобу підвищення споживчої прийнятності, смакових якостей, стабільності органолептичних характеристик і збільшення терміну придатності харчових продуктів, у яких їх використовують.

Створення технологій нових функціональних продуктів харчування на основі рибної і рослинної сировини здатне забезпечити харчовими компонентами й енергією організм людини, що зробить істотний внесок у забезпечення населення продукцією високої якості

Виділяючи невирішені частини проблеми, було цілеспрямовано поєднано прісноводну рибу й рослинну сировину для створення нових функціональних риборослинних страв і підвищення харчової та біологічної цінності.

В нашому випадку іновацією в технології приготування риби є поєднання прісноводної риби з рослинною сировиною, з метою створення нової інноваційної страви.

1.4. Розробка технології рибних страв

У процесі досліджень було розроблено технологію страви функціонального призначення «Риба смажена з імбирним маринадом».

Розробка технології проводилася з урахуванням вимог до продуктів харчування, що виробляються на підприємствах ресторанного господарства.

Сукупність корисних властивостей нової страви «Риба смажена з імбирним маринадом» характеризується харчовою цінністю, органолептичними показниками, засвоюваністю, безпекою.

Енергетична цінність є дуже важливою для якісної страви. До складу розробленої страви «Риба смажена з імбирним маринадом» входить сир та яйця, які підвищують поживну цінність, короп, цибуля, зелень підвищують вітамінний склад страви.

Біологічна цінність страви «Риба смажена з імбирним маринадом» визначається переважно якістю білків їжі – перетравністю та ступенем збалансованості амінокислотного складу. Фізіологічна цінність – наявність речовин, що надають активний вплив на організм людини, тому короп забезпечує організм фосфором.

Органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) визначається за допомогою органів чуття. Запечена страв з коропа з розплавленою сирною скоринкою, з начинкою з овочів має привабливий та апетитний вигляд, для прикраси можна використовувати зелень. Страва характеризується гарною засвоюваністю. Якісний підбір вихідних компонентів гарантує безпеку, пов'язану зі здоров'ям людини.

До складу розробленої страви «Риба смажена з імбирним маринадом» входить сир та яйця, імбир, які підвищують поживну цінність, короп, цибулю, зелень підвищують вітамінний склад страви.

Імбир від наукової назви «*zingiber*» перекладається як «рогатий корінь». Імбир - це багаторічна трав'яниста рослина, яка росте на заході Індії і в Південно-Східній Азії. Корисні властивості імбиру відомі в медичній практиці з давніх часів. У рослині виявлено ліпіди, крохмаль. Містяться в ньому вітаміни С, В₁, В₂, А, фосфор, кальцій, магній, залізо, цинк, натрій і калій. Також відомо про наявність феландріна, цинеолу, ефірних масел, цитрал, борнеолу, гингерола і камфіна. З найважливіших амінокислот виявлено присутність лізину,

фенілаланіну, метіоніну і багатьох інших корисних речовин. Імбир використовується як прянощі, в свіжому вигляді він дуже ароматний, має гострий смак. Подібно часнику його властивості допомагають боротися з мікроорганізмами, підвищують імунітет, благотворно впливають на травлення. Відомо, що імбир має потогінну, відхаркувальну, болезаспокійливу дію. Саме тому, в технології рибної страви використано імбирний маринад і для оформлення страви також використано імбір.

Запропонована технологія виготовлення риби, заснована на смаженні та маринуванні, використовує в модифікації 2 способи приготування риби (смаження з подальшим маринуванням і подачею з імбирним маринадом. Було розглянуто 2 нові інноваційні технології в кулінарії: фьюжн та молекулярна кухня. Завдяки техніці фьюжн було розроблено нову страву «Риба смажена з імбирним маринадом», шляхом введення до рецептури такого специфічного інгредієнту, як імбир та приготування маринаду з нього, з подальшим маринуванням риби в ньому. Підсумовуючи все вище зазначене, можна зробити висновок, що розвиток новітніх технологій приготування страв з риби дуже розвивається в Україні, однак ще багато роботи у цьому напрямі, на відміну від європейських країн, що і започаткували ці напрями. Технологічна карта і технологічна схема виробництва розробленої страви наведено відповідно у додатках А і Б.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ РИБНИХ СТРАВ В УМОВАХ ЗРГ

2.1. Концептуальне меню закладу

Громадське харчування - галузь народного господарства, яка була, є і буде самою ринковою сферою діяльності. У підприємствах громадського харчування в наш час відбувається впровадження нових сучасних технологій, що сприяють підвищенню якості кулінарної продукції.

Для виконання вибраних цілей підприємство ресторанного господарства повинно налагодити контроль за технічними, адміністративними та людськими чинниками, що безпосередньо мають вплив на якість продукції та її безпеку. Також на підприємстві є необхідність суворого обліку санітарно-гігієнічних вимог щодо організації виробничо-технічних процесів.

Кафе «Срібло» розташовано в м. Біла церква. Режим роботи закладу з 9.00 до 23.00 з понеділка по неділю. Кафе на 40 посадочних місць. Для збільшення місткості кафе в весняно-літній період працює літня площадка на 18 місць. Обслуговування в кафе здійснюється офіціантами. В кафе застосовують меню з вільним вибором страв.

Формат закладу – гастрономічне кафе з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування (формат «Quick & Casual»). Quick and casual - це заклад швидкого обслуговування, відмінність якого полягає в обслуговуванні офіціантами за столом, що пришвидшує виконання самого замовлення. Такий формат буде доцільним в кафе, яке розташоване біля міжнародної траси та обслуговує туристів, водіїв. Середній чек в кафе формату «Quick & Casual» не перевищуватиме 200-300 грн.

Розроблення меню – це основна складова концепції закладу ресторанного господарства. Концептуальне меню складають з урахуванням типу і концепції закладу, контингенту споживачів, попиту, сезонності, структури виробничого процесу закладу.

Кафе «Срібло» спеціалізується на виготовленні страв української кухні: борщ, овочеві салати, котлети, вареники, голубці. Також кафе пропонує рибні страви: юшка рибна, судак у пивному клярі, смажена риба.

Інфраструктура кафе включає в себе 2 види виробництва: основне та допоміжне. Основне охоплює всі процеси, які пов'язані з випуском готової продукції. Допоміжне охоплює процеси матеріального і технічного обслуговування, що відносяться до основного виробництва.

Основне виробництво становлять доготівельний, холодний і гарячий цехи. До допоміжного виробництва відносяться мийна кухонного та столового посуду, сервізний. Щоб уникнути зустрічних потоків, всі цехи кафе спроектовані згідно з технологічним процесом. Виробничі цехи орієнтовані на північ і північний захід. Для операцій з приготування напівфабрикатів, кулінарних виробів і готових страв в цехах організуються робочі місця .

На рис. 2.1 представлено виробничу структуру кафе

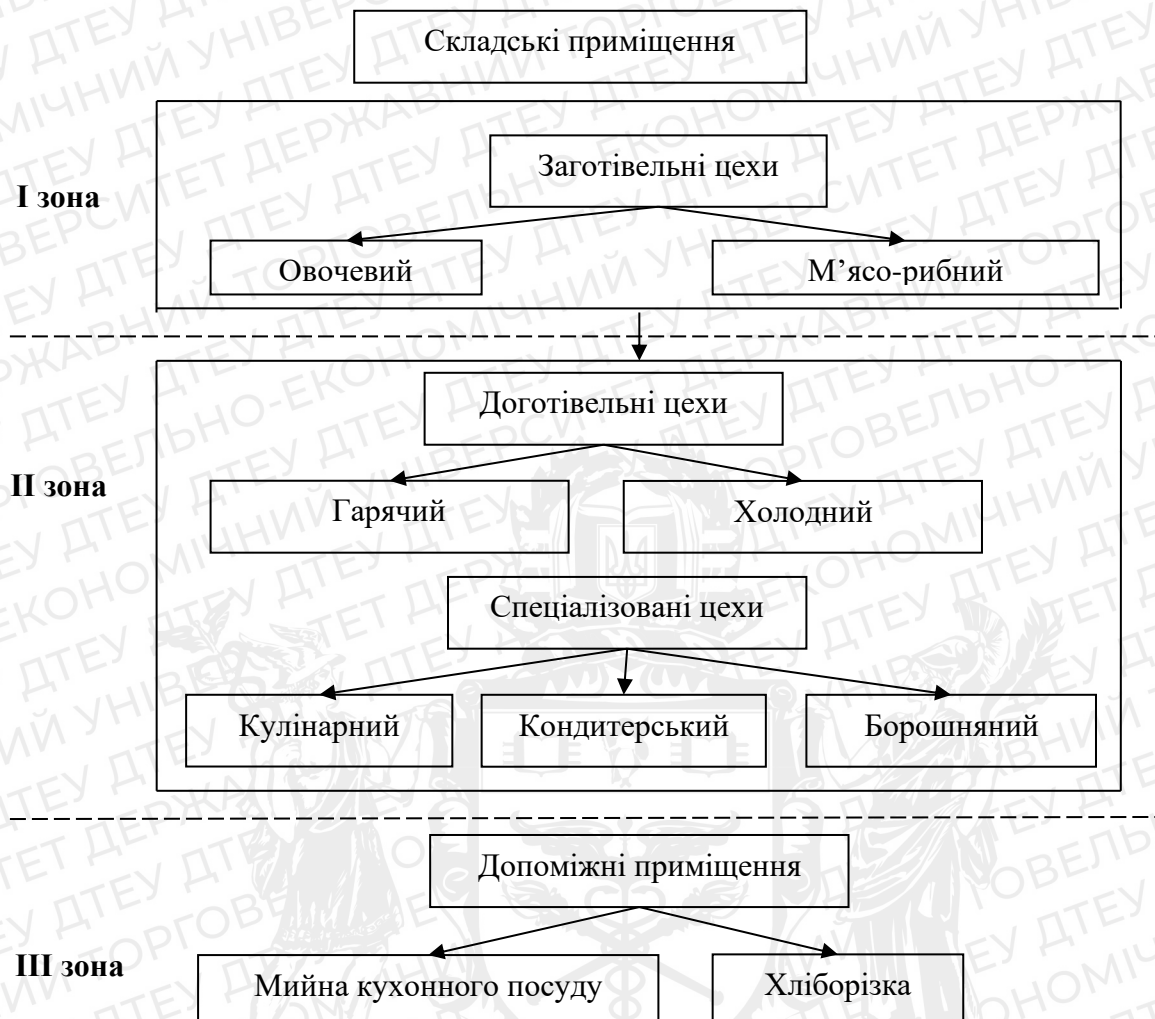


Рис. 2.1 – Виробнича структура кафе «Срібло»

В таблиці 2.1 представлена схема раціонального виробничого процесу кафе.

Таблиця 2.1

Схема раціонального виробничого процесу кафе «Срібло»

Операції та їх режими	Виробничі, торгові та допоміжні приміщення	Застосоване обладнання
1. Приймання продуктів 6.00-14.00	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
2. Зберігання продуктів (відповідно до санітарних норм)	Складські приміщення (охолоджувальні камери та комори)	Стелажі, підтоварники, контейнери, холодильні камери
3. Підготовка продуктів до теплової обробки 7.00-19.00	Заготівельні цехи (овочевий та м'ясо-рибний)	Стелажі, ванни, виробничі столи, холодильні шафи, механічне обладнання
4. Приготування страв 9.00-24.00	Доготівельні цехи (холодний та гарячий)	Теплове обладнання: печі, жарочні, пекарські шкафи. Механічне та допоміжне обладнання

5. Відпуск страв 12.00-24.00		Роздавальна	
6. Організація споживання продукції 12.00-24.00		Зал ресторану	Меблі для закладів ресторанного господарства

Розрахуємо площу залу за формулою:

$$S = p \cdot s, \text{ м}^2 \quad (2.1)$$

де p – місткість залу, місць; s – площа на 1 місто в залі, м^2 .

Таким чином, площа залу для молодіжного кафе місткістю 40 посадочних місць складатиме:

$$S = 40 \cdot 1,6 = 64 \text{ м}^2.$$

Кількість столів відносно до їх місткості розрахуємо в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Розрахунок кількості столів різної місткості для кафе на 40 місць

Вид столу	Відсоткове співвідношення, %	Кількість столів	Розмір столів, мм	
			довжина	ширина
2-місні	15	4	850	650
4-місні	85	11	850	850

Виробнича програма являє собою економічно обґрунтований план випуску всіх видів продукції громадського харчування в обсязі і асортименті.

Основним показником виробничої діяльності підприємства громадського харчування є випуск продукції власного виробництва. До неї відносяться готові страви і напівфабрикати, кулінарні та кондитерські вироби. Виробничої програми цехів підприємства є асортимент продукції, що випускається із зазначенням кількості, який розробляється на підставі виробничої програми підприємства.

Проаналізувавши динаміку завантаження залів різноманітних типів закладів ресторанного господарства, визначаємо прогнозовану добову динаміку завантаженості залу ресторану швидкого обслуговування на 40 місць. Розрахунки подані в табл. 2.3. Визначаємо кількість споживачів за графіком завантаження залу основними даними для складання графіка є: режим роботи підприємства – ресторан приймає відвідувачів з 10:00 - 23:00; оборотність місця в залі протягом години – з розрахунку на споживання їжі 30 хв на одного відвідувача, за годину оборотність місця буде два споживача; відсоток

завантаження залу по годинах його роботи і місткість залу проаналізували в аналогічних ресторанах.

$$N = (P \cdot \phi \cdot x) / 100 \quad (2.2)$$

де P - місткість залу, чол.;

ϕ – оборотність одного місця за годину, раз.;

x – коефіцієнт завантаження залу за годину, %.

Графік завантаження залу на весь день представлено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Графік завантаження залу кафе «Срібло»

Години роботи підприємства.	Місткість залу, P	Оборотність одного місця за годину, раз, ϕ	коефіцієнт завантаження залу за годину, x	Кількість споживачів, N
9-10	40	1,5	17	13
10-11	40	1,5	16	12
11-12	40	1,5	16	12
12-13	40	1,5	31	23
13-14	40	1,5	35	26
14-15	40	1,5	31	23
15-16	40	1,5	23	17
16-17	40	1,5	19	14
17-18	40	1,5	19	14
18-19	40	0,5	32	8
19-20	40	0,5	35	9
20-21	40	0,5	35	9
21-22	40	0,5	28	7
22-23	40	0,5	28	7
Всього				195

Отже, кафе щодня обслуговуватиме в середньому 195 осіб.

Далі визначимо кількість страв, нам відома кількість споживачів і ми знаємо коефіцієнт споживання страв. Визначаємо за формулою:

$$n = N \cdot m, \quad (2.2)$$

де N - кількість споживачів за день, чол. ;

m - коефіцієнт споживання страв.

Коефіцієнт споживання страв для основного залу – 2,5

$$n = 195 \cdot 3,5 = 682 \text{ страви.}$$

Проведемо підбір меню відповідно до асортиментних норм для кафе.

Таблиця 2.4

Підбір меню відповідно до асортиментних норм для кафе

Найменування	Приблизна кількість страв
Холодні закуски	15
Гарячі закуски	3
Супи	5
Гарячі страви	15
Солодкі страви	6
Гарячі напої	4
Холодні напої	4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10
Всього	67

Розбивка страв по асортименту зводиться в таблицю 2.5

Таблиця 2.5

Розрахунок страв по меню

Види страв	Співвідношення, у %		Кількість страв за день разом з меню	
	Від загальної кількості	Від даного виду	за видом	За асортиментом
1. Холодні страви	25		115	
рибні		20		23
мясні		30		35
овочеві салати, вінегрети		50		58
2. Гарячі закуски	15		178	
рибні		37		66
м'ясні		28		50
овочеві, гриби		35		62
3. Супи	10		65	
заправні:		50		33
пюре		33		21
холодні		17		11
Основні страви	35		221	
рибні		36		80
м'ясні		57		126
круп'яні й борошняні		7		15
5. Солодкі страви	15		103	
гарячі		40		41
холодні		60		62
Всього				682

Далі проводимо складання розрахункового меню (табл. 2.6)

Таблиця 2.6

Меню кафе «Срібло» на 40 місць

№ рецептури	Найменування страви	Вихід, г
Фірмові страви		
	Риба смажена з імбирним маринадом	260
	Форель по-панськи	150
	Короп, тушкований з овочами	170
	Риба по-мароканському	200
	Смажена риба з прянощами та часником	180
Холодні страви і закуски		
145	Риба фарширована заливна з гарніром	200/40/25
150	Асорті рибне	30/105/75
152	Краби зі сметаною	150
133	Оселедець з картоплею та маслом	50/100/20
143	Морепродукти під майонезом	110
98	Салат рибний	150
29	Канапе з ікрою, сьомгою та осетриною	80
159	Асорті м'ясе	175
168	Холодець з свинини	1000
100	Салат м'ясний	150
5	Бутерброди зі смаженими м'ясними продуктами	70/60/50
34	Корзинки з язиком або шинкою	80
157	Філе птиці під майонезом	190
54	Салат зелений з огірками та помідорами	1000
120	Помідори фаршировані грибами	200
105	Вінегрет з грибами	200
67	Редис з огірками та яйцем	1000
Гарячі закуски		
543	Рулет рибний	100/150/75
610	Котлети відбивні	125/150
369	Гриби запечені в сметанному соусі	90/75
Перші страви		
280	Бульйон з курки прозорий	1000
189/190	Борщ український з пампушками з часником	1000/100/30
251	Солянка по-домашньому	1000
270	Суп-пюре зі спаржі	1000
299	Окрошка збірна м'ясна	1000
Другі гарячі страви		
511	Кнелі з рибного мусліну з журавлиною	125/75/150
561	Лангусты з рисом та соусом	75/75/100
531	Піджарка з риби	125/150
548	Фрикадельки рибні з томатним соусом	100/150/75
593	Лангет з помідорами	100/80/150
607	Ескалоп з соусом	100/100/100
632	Гуляш	100/125/150

680	Запіканка картопляна з м'ясом	268/50
720	Котлети по-київському	300
729	Курча табака	250
708	Гусак по-домашньому	125/250
780	Овочеve рагу	200
480	Яйця, запечені в молочному соусі	235
450	Макарони, запечені з сиром	210
420	Запіканка рисова з творогом	200/75
Солодкі страви		
992	Шарлотка з яблуками	200
994	Корзинки з ягодами	150
983	Пудинг цукровий	200
1000	Морозиво «Планета»	150
998	Морозиво «Сюрприз»	150
965	Мус лимонний	200
Гарячі напої		
1010	Чай з лимоном	150
1014	Кава чорна	100
1021	Кава по-східному	100
1025	Какао з молоком	200
Холодні напої		
1043	Напій яблучний	200
1056	Коктейль молочно-шоколадний з морозивом	150
1062	Коктейль персиковий	150
1065	Крюшон ананасний	150
Кондитерські вироби		
1091	Пиріжки печені з дріжджового тіста	100
1093	Пиріжки печені з прісного листкового тіста	100
1095	Пончики	45
1098	Ватрушки	75
1101	Розтягаї закусочні	50

Виробнича програма кафе «Срібло» на 40 місць наведена у додатку В.

2.2. Організація процесу виробництва рибних страв в кафе «Срібло» на 40 місць

Керівництво виробничою діяльністю кафе «Срібло» здійснює шеф-кухар. Шеф-кухар контролює технологію приготування їжі, норми закладки сировини і дотримання працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни; відповідає за розстановку кухарів та інших працівників на виробництві; проводить роботу по вдосконаленню організації виробничого процесу,

запровадження прогресивної технології, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників у цілях підвищення якості продукції.

Виробничу групу приміщень молодіжного кафе становлять: овочевий, м'ясо-рибний, гарячий, холодний, доготівельні цехи, мийні столового та кухонного посуду.

М'ясо-рибний цех призначений для виготовлення м'ясо-рибних напівфабрикатів. Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в м'ясо-рибного цеху наведена у додатку Г.

М'ясо-рибний цех починає роботу за 1,5 до відкриття кафе та закінчує за 2,5 години до закриття. Тривалість роботи, відповідно, з 9:30 до 20:30 року. З урахуванням часу на перерву тривалість роботи цеху становить 11 годин.

Розробка схеми технологічного процесу складається з виявлення основних ліній та ділянок, складання переліку основних операцій, що виконуються на кожній лінії чи ділянці, та вказівки відповідного обладнання для їх виконання. Схема технологічного процесу м'ясо-рибного цеху представлена в табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Схема технологічного процесу м'ясо-рибного цеху

Найменування ділянок	ліній,	Операції, що виконуються	Обладнання, що застосовується
Лінія обробки м'яса		Розморожування	Ванни мийні, стелажі
		Мийка	Ванна
		Зважування	Терези
		Зачистка	Стіл виробничий
		Мийка	Ванна мийна
		Нарізка на шматки	Стіл виробничий
		Мийка	Ванна мийна
		Порціонування	Стіл виробничий
Лінія обробки риби		Розморожування	Ванни мийні, стелажі
		Мийка	Ванна
		Зважування	Терези
		Зачистка	Стіл виробничий
		Мийка	Ванна мийна
		Нарізка на шматки	Стіл виробничий
		Мийка	Ванна мийна
		Порціонування	Стіл виробничий

Розрахунок корисної площі м'ясо-рибного цеху представлений у табл. 2.8.

Площа цеху визначають по формулі:

$$S = S_{зад}/k$$

План-схема м'ясо-рибного цеху виробництва наведено у додатку Г.

Таблиця 2.8

Назва устаткування	Марка/тип устаткування	Розміри, мм			Кількість обладнання	Площа, зайнята устаткуванням, м ²
		довжина	ширина	висота		
Стіл виробничий	СПСМ-3	1260	840	860	4	3,3
Ванна мийна	ВСМ-1/700	800	800	870	2	1,12
Холодильна шафа	ШХ-0,7	697	854	2028	1	1,26
Стелаж пересувний	СП-230	670	600	1500	2	1,2
Стелаж пересувний	СП-125	580	400	1500	1	0,35
Раковина		500	500	860	2	0,4
М'ясорубка електрична	МІМ-50	525	300	325	2	0,09
Разом						7,72

Визначення площі, зайнятої устаткуванням :

$$S_{заг} = 7,72/0,35 = 22,05 \text{ м}^2$$

Таким чином, загальна площа м'ясо-рибного цеху дорівнює 22 м².

Роботу у м'ясо-рибному цеху організує завідувач виробництва. Він складає графік випуску м'ясних та рибних напівфабрикатів, відповідно до виробничої програми підприємства.

ВИСНОВКИ

У роботі проаналізовано асортимент рибних страв української кухні і запропоновано організацію виробництва кафе української кухні «Срібло» на 40 місць, проаналізовано його конкурентні позиції та розроблено концептуальне меню з використанням рибних страв.

Одним з компонентів розробленої рецептури є риба, яка багата необхідним людині фосфором, а також повноцінними білками, які легко засвоюються. Екстрактивні речовини, що містяться в рибі, сприяють збудженню апетиту. Незважаючи на дуже високу поживність риби, вона не здатна надовго залишати відчуття ситості, тому доцільно кулінарними прийомами виправляти цей недолік риби - супроводжувати її споживання різноманітними гарнірами.

До складу розробленої страви «Риба смажена з імбирним маринадом» входить сир та яйця, імбир, які підвищують поживну цінність, короп, цибулю, зелень підвищують вітамінний склад страви.

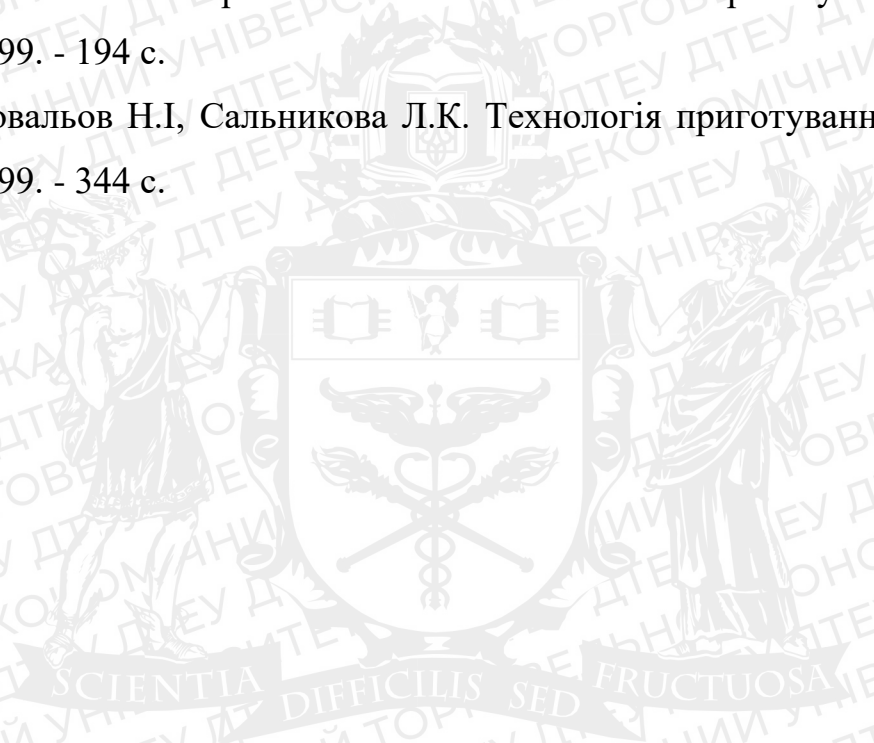
Було розроблену нову страву «Риба смажена з імбирним маринадом», шляхом введення до рецептури такого специфічного інгредієнту, як імбир та приготування маринаду з нього, з подальшим маринуванням риби. Запропонована технологія виготовлення риби, заснована на смаженні та маринуванні, використовує в модифікації 2 способи приготування риби: маринування з подальшим смаженням, запіканням і подачею з імбирним маринадом.

Розроблення новітніх технологій приготування страв з риби з використанням нетрадиційної сировини з метою підвищення поживної цінності і розширення асортименту є актуальним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К. : ЦУЛ, 2009. – 342 с.
2. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. — 2-ге вид. – К. : Ліра-К, 2012. — 388 с.
3. Новікова О.В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О.В. Новікова, Л.О. Радченко, К.П. Вініченко. – Х. : Світ кн., 2014. – 411 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К. : ЦУЛ, 2011. – 584 с.
5. Павлюченко, О. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для студентів за напрямом підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання. Ч. 1 :Організація виробництва / О. С. Павлюченко, О. В. Арпуль. – К. : НУХТ, 2011. – 177 с.
6. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
7. Бруннек Н.І., Морозова І.М. Рибна кухня. - М.: Легка промисловість, 2002. - 288 с.
8. Гончарова В.М., Голощапова Є.Я. Товарознавство харчових продуктів, -М.: Економіка, 2000. - 178 с.
9. Як прикрашати страви. - М.: Інтербук, 2003. -208 с.
10. Доцяк В.С. Українська кухня. Технологія приготування страв. - К.: Вища школа, 2002. - 552 с.
11. Дунцова К.Г., Станкович Г.П. Етикет за столом.-М.: Економіка, 2001. - 112 с.
12. Здобнов А.І., Ковальов Н.І., Циганенко В.А. Естетичні вимоги до оформлення страв. - К.: Вища школа, 2001. - 218 с.

13. Іщенко С. Етика та естетика домашньої кухні. - Харків: Інтербук, 2003. - 236 с.
14. Кенгіс Р.П. Домашнє приготування тортів, тістечок, печива, пряників, пирогів. - М.: Агропромвидавництво, 2004. -240 с.
15. Карсекіна В.В., Скрипка Л.М. Страви української кухні. - К.: Вища школа, 2003. - 184 с.
16. Клейман Б.П. Практичні заняття з технології приготування їжі.-М.: Економіка, 1999. - 194 с.
17. Ковальов Н.І, Сальникова Л.К. Технологія приготування їжі. - М.: Економіка, 1999. - 344 с.



ДОДАТКИ

Додаток А

ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ
СТРАВУ

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар

адміністративної

ім'я та по-батькові)

“ ” 202_р.

М.П.

Керівник

(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище,

ім'я та по-батькові)

“ ” 202_р.

М.П.

Технологічна карта № 1
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ
“Риба смажена з імбирним маринадом”
(найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	риба	320	250	чиста блискуча луска, зябра світлі, з характерним рибним запахом, не допускаються пошкодження тушки риби
2	цибуля ріпчаста	50	42	правильної форми, чиста, з характерним цибульним запахом, твердої консистенції
3	яйця	80	80	поверхня шкаралупи не тріснута, шкаралупа білого або жовтого кольору, без пошкоджень
4	сир	29	25	від світло-жовтого до жовтого відтінку, еластичної консистенції, без плесені, з характерним запахом сиру
5	масло вершкове	25	25	колір від світло до темно-жовтого, еластичний, з властивим маслу запахом, однорідної структури
6	олія соняшникова	10	10	прозора, без осаду та відстою, має забарвлення слабкої інтенсивності, досить виражені смак і запах
7	зелень	20	17	свіжа, зі специфічним запахом, листя без пошкоджень, гнилі
8	виноградний оцет	15	15	прозорий, з характерним виноградним запахом, без домішок, не каламутний
9	імбир	50	50	колір червоний, характерний запах, без сторонніх домішок
	вихід 1 порції	356	336	

1. Підготовка сировини до виробництва

Обробка, видаляємо зябра, патрошіння риби, нарізання на пласти. Приготування маринаду з виноградного оцту та води. Шматки риби маринуються в маринаді t 2 - 6°C, 20 - 30 хв. Відварювання, подрібнення яєць. Нарізка цибулі на кубики, пасерування цибулі t 120 - 130°C, 5 - 10 хв, Змішування цибулі, що пасерується, рубаних яєць.

2. Технологія приготування

Смажать рибу при t 95 - 97°C, 10 хв. Викладують шматок риби на змащену олією фольгу. Викладають на рибу цибулю, яйця. Накладають інший шматок риби зверху. Тертий сир викладають зверху на другий пласт риби. Запікають 15 - 20 хв., при t 220 - 250°C. При подачі прикрашають імбиром.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Обсмажений шматок риби (філе зі шкірою без кісток) повністю покритий запеченим сиром, посипаний нашаткованою зеленою цибулею, імбиром.

Колір - Риби смаженої – скоринка світло – коричневого кольору.

Риби під маринадом - від світло-оранжевого до червоно-оранжевого кольору.

Смак - Гострий, із присмаком прянощів, смаженої риби, маринаду, імбиру.

Запах - Смаженої риби з ароматом пасерованих овочів, прянощів, олії, імбиру.

Консистенція - Соковита.

4. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетична цінність виробу 2308,9 кДж.

Харчова цінність: білки 53,7%; жири 12,2%; вуглеводи 14,2%.

Автор фірмової страви (виробу): _____

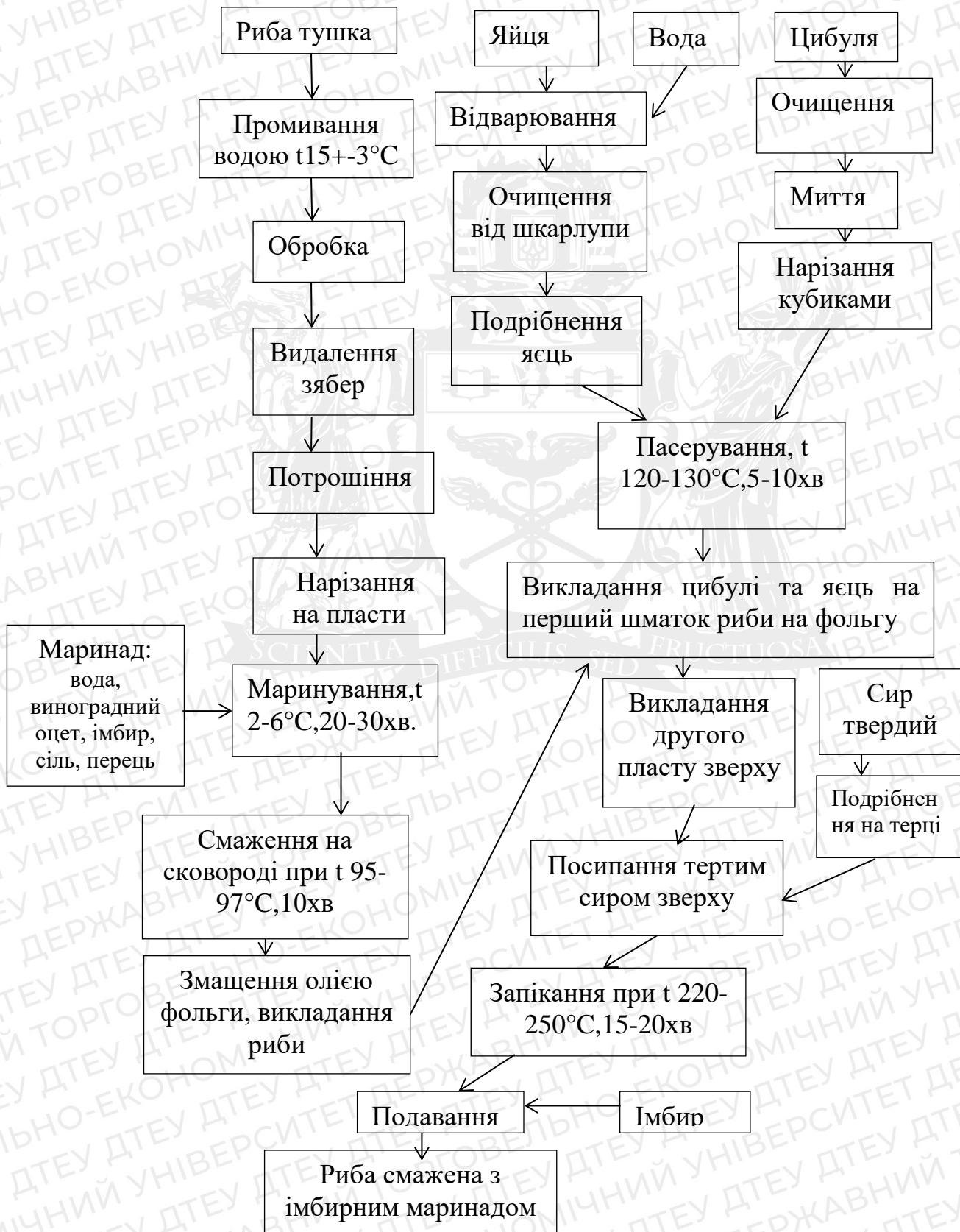
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____

(посада)

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

Технологічна схема приготування страви «Риба смажена з імбирним маринадом»

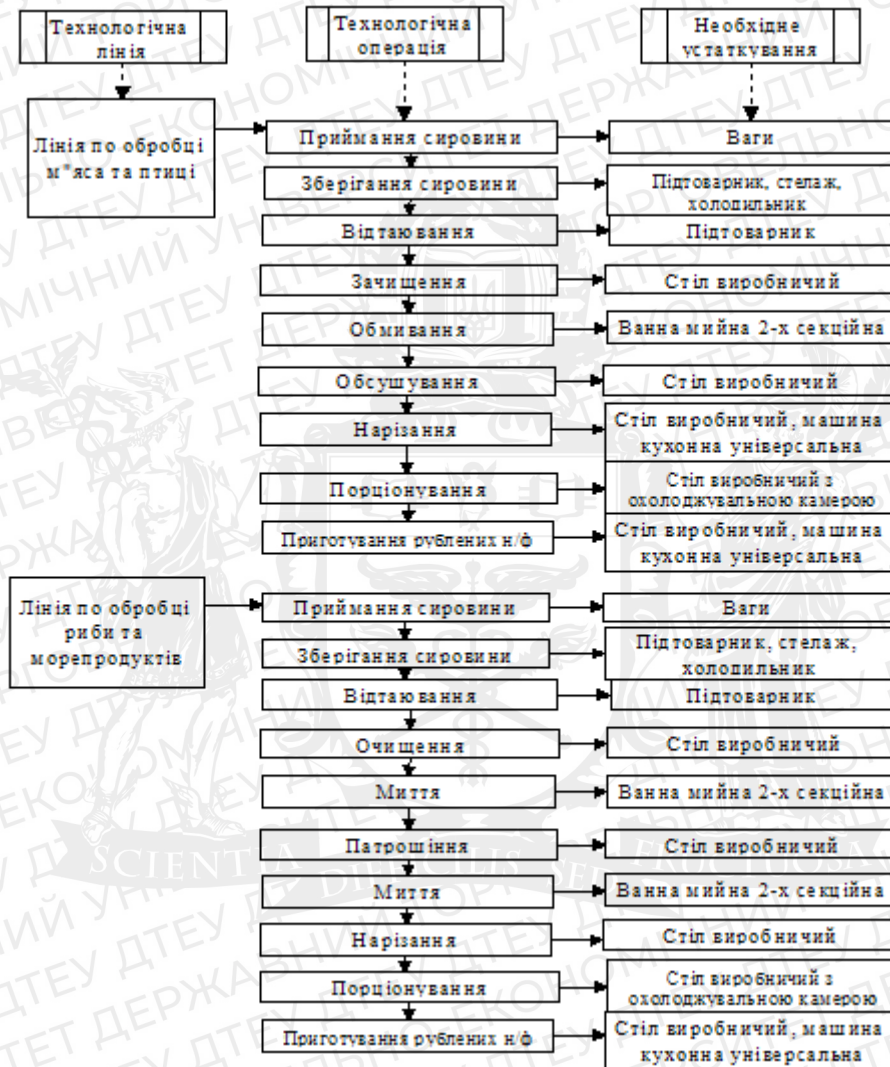


Виробнича програма кафе

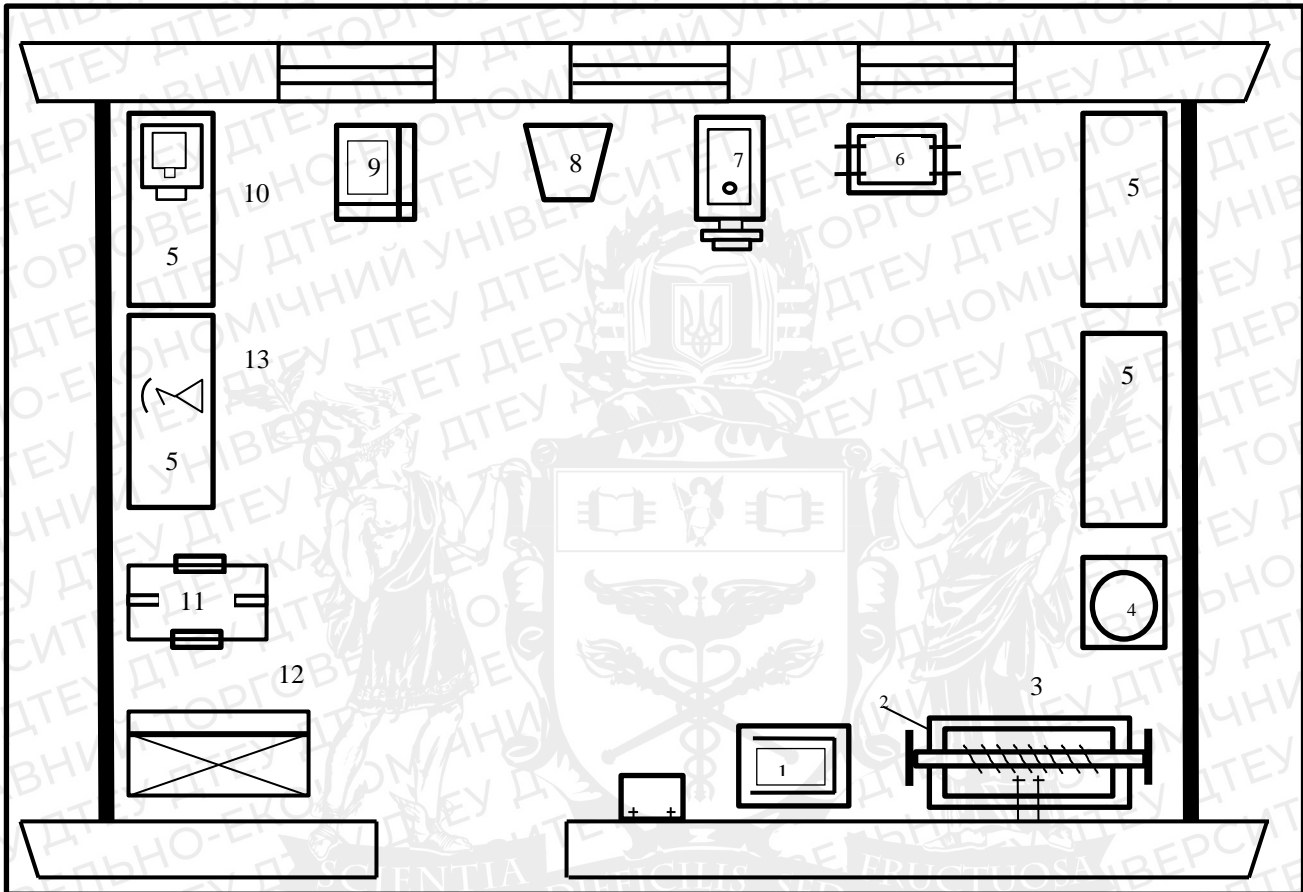
№ рецептури	Найменування страви	Вихід, г	Кількість страв
Фірмові страви			
	Риба смажена з імбирним маринадом	260	12
	Форель по-панськи	150	16
	Короп, тушкований з овочами	170	8
	Риба по-мароканському	200	12
	Смажена риба з прянощами та часником	180	13
Холодні страви і закуски			
145	Риба фарширована заливна з гарніром	200/40/25	10
150	Асорті рибне	30/105/75	12
152	Краби зі сметаною	150	10
133	Оселедець з картоплею та маслом	50/100/20	12
143	Морепродукти під майонезом	110	12
98	Салат рибний	150	10
29	Канапе з ікрою, сьомгою та осетриною	80	12
159	Асорті м'ясе	175	16
168	Холодець з свинини	1000	20
100	Салат м'ясний	150	12
5	Бутерброди зі смаженими м'ясними продуктами	70/60/50	9
34	Корзинки з язиком або шинкою	80	20
157	Філе птиці під майонезом	190	30
54	Салат зелений з огірками та помідорами	1000	40
120	Помідори фаршировані грибами	200	44
105	Вінегрет з грибами	200	40
67	Редис з огірками та яйцем	1000	40
Гарячі закуски			
543	Рулети рибний	100/150/75	12
610	Котлети відбивні	125/150	12
369	Гриби запечені в сметанному соусі	90/75	17
Перші страви			
280	Бульйон з куриці прозорий	1000	17
189/190	Борщ український з пампушками з часником	1000/100/30	25
251	Солянка по-домашньому	1000	16
270	Суп-пюре зі спаржі	1000	9
299	Окрошка збірна м'ясна	1000	20
Другі гарячі страви			
511	Кнелі з рибного мусліну з журавлиною	125/75/150	12
561	Лангусти з рисом та соусом	75/75/100	12

531	Піджарка з риби	125/150	9
548	Фрикадельки рибні з томатним соусом	100/150/75	12
593	Лангет з помідорами	100/80/150	12
607	Ескалоп з соусом	100/100/100	14
632	Гуляш	100/125/150	20
680	Запіканка картопляна з м'ясом	268/50	20
720	Котлети по-київському	300	20
729	Курча табака	250	20
708	Гусак по-домашньому	125/250	20
780	Овочеve рагу	200	11
480	Яйця, запечені в молочному соусі	235	22
450	Макарони, запечені з сиром	210	14
420	Запіканка рисова з сиром	200/75	8
Солодкі страви			
992	Шарлотка з яблуками	200	4
994	Корзинки з ягодами	150	20
983	Пудинг цукровий	200	3
1000	Морозиво «Планета»	150	20
998	Морозиво «Сюрприз»	150	20
965	Мус лимонний	200	15
Всього			846
Гарячі напої			
1010	Чай з лимоном	150	20
1014	Кава чорна	100	18
1021	Кава по-східному	100	16
1025	Какао з молоком	200	11
Холодні напої			
1043	Напій яблучний	200	80
1056	Коктейль молочно-шоколадний з морозивом	150	85
1062	Коктейль персиковий	150	85
1065	Крюшон ананасний	150	80
Всього			395
Кондитерські вироби			
1091	Пиріжки печені з дріжджового тіста	100	10
1093	Пиріжки печені з прісного листового тіста	100	10
1095	Пончики	45	12
1098	Ватрушки	75	10
1101	Розтягаї закусочні	50	10
Всього			52
Загальна кількість страв			1293

Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в м'ясо-рибного цеху



План-схема м'ясо-рибного цеху кафе



М'ясний цех, умовні позначення:

1. Ящик-ноші (тара Т-1)
2. Стійка для підвішування м'ясних туш
3. Ванна виробнича
4. Колода зі столом для розрубки м'яса
5. Столи виробничі
6. Ванна виробнича пересувна
7. М'ясорубка механічна МІМ-500(МІМ-300)
8. Привід універсальної кухонної машини
9. Стелаж для змінних механізмів
10. Котлето-формувальна машина
11. Стелаж пересувний
12. Шафа холодильна
13. Ваги циферблатні