

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ВОК-МЕНЮ ЗА ТЕХНІКОЮ STIR-FRY ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ ПАНАЗІЙСЬКОЇ КУХНІ НА 60 МІСЦЬ

Студент 4 курсу, 6 групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
Освітня програма
«Технологія та організація ресторанного
бізнесу»

Волов Олександр
Сергійович

*підпис
студента*

Науковий керівник
д.т.н., проф.

Федорова Діна
Володимирівна

*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

В.о. зав. кафедри _____ М.Ф.
Кравченко

« _____ » _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ на випускню кваліфікаційну роботу студентів

ВОЛОВУ ОЛЕКСАНДРУ СЕРГІЙОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технології страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні на 60 місць

Затверджена наказом ректора від «01» листопада 2022р. № 2898

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 02. 06. 2023 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв із м'яса wok-меню у роботу закладу, техніка stir-fry.

Предмет дослідження: м'ясо свинини, страви із м'яса свинини wok-меню, гарячий цех ресторану.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Технологія виробництва харчової продукції	Федорова Д.В.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Федорова Д.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 м'яса свинини wok-меню у ресторанах паназійської кухні.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса свинини за технікою stir-fry.

1.3. Інновації в технології виробництва страв із м'яса свинини

1.4. Розробка проекту технології страви із м'яса свинини за технікою stir-fry.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із м'яса свинини в умовах ресторану паназійської кухні.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса свинини за технікою stir-fry.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	03-28.04.2022	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	02-23.05.2023	
6	Оформлення ВКР	24-26.05.2023	
7	Презентація ВКР	29-30.05.2023	
8	Подання ВКР на кафедру	02.06. 2023	
9	Захист ВКР в ЕК	Червень 2023 р.	

7. Дата видачі завдання: «15» березня 2023 року

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

Д.В. Федорова

9. Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніщевич

10. Завдання прийняв до виконання студент _____

О.С. Волов

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи _____

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист _____

(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускню кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента _____

може

бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніщевич

В.о. завідувача кафедри _____

М.Ф. Кравченко

« _____ » 20 _____ р.

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ
РОБОТУ**

Студента: Волова Олександра Сергійовича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальності 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

ТЕМА РОБОТИ: «Технології страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні на 60 місць»

Керівник роботи: д.т.н. проф. Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту “ _____ ” червень 2023 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускнуну кваліфікаційну роботу: «Технології страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні на 60 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва харчової продукції» та «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції».

В першому розділі наведено аналіз страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry. Наведено аналіз закладів ресторанного господарства паназійської кухні в меню яких є страви із м'яса wok-меню за технікою stir-fry та їх рецептурний склад. Проаналізувавши рецептурний склад та технології страв із м'яса за технікою stir-fry пан азійської кухні було вирішено розробляти м'ясні страви за технікою stir-fry. Розроблено технологію фірмових **страв із м'яса wok-меню** - свинина Stir-fry з імбиром та апельсином, курка stir-fry з ананасом та кешью.

В другому розділі було розроблено концептуальне меню ресторану

паназійської кухні, організацію процесу виробництва страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry. Проведено підбір устаткування та розрахунок площі гарячого цеху паназійського ресторану на 60 місць.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на 44 сторінках пояснювальної записки та містить 14 таблиць і 5 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the graduation qualification work was completed: "Technology of wok-menu meat dishes using the stir-fry technique and organization of their production in a Pan-Asian restaurant for 60 seats", which contains two sections: "Technology of food production" and "Organization of the technological process of production and sale of food products".

The first section provides an analysis of wok menu meat dishes using the stir-fry technique. An analysis of pan-Asian cuisine restaurant establishments whose menus include wok-menu meat dishes using the stir-fry technique and their recipe composition is presented. After analyzing the recipe composition and technology of meat dishes using the stir-fry technique of Pan Asian cuisine, it was decided to develop meat dishes using the stir-fry technique. Stir-fry pork with ginger and orange technology, stir-fry chicken with pineapple and cashews have been developed.

In the second section, the conceptual menu of the pan-Asian restaurant was developed, as well as the organization of the production process of wok-menu meat dishes using the stir-fry technique. Selection of equipment and calculation of the area of the cold store of the Panazian restaurant for 60 seats was carried out.

The graduation qualification work is laid out on 39 pages of an explanatory note and contains 10 tables and 6 appendices.

Зміст

Вступ.....	8
1. Технологія виробництва страв із м'яса свинини за технікою stir-fry у закладах ресторанного господарства.....	10
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса свинини wok-меню у ресторані паназійської кухні	10
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса свинини за технікою stir-fry	13
1.3. Інновації в технології виробництва страв із м'яса свинини	15
1.4. Розробка проєкту технології страв із м'яса свинини та курки за технікою stir-fry	18
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із м'яса свинини в умовах ресторану паназійської кухні.....	18
2.1. Концептуальне меню закладу	Error! Bookmark not defined.
2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса свинини за технікою stir-fry	Error! Bookmark not defined.
Резюме проєкту (висновки)	Error! Bookmark not defined.
Список використаних джерел.....	Error! Bookmark not defined.
Додатки.....	Error! Bookmark not defined.

Вступ

Актуальність дослідження. Паназіатська кухня - новий тренд у світовій кулінарії. Паназіатська кухня все частіше з'являється на столах українців. Екзотичні суші, густі супи, легка локшина - ці страви можна зустріти і в офісних перекусах, і на святкуваннях. Смачна, поживна та колоритна - ці слова якнайкраще описують паназійську кухню.

Концепція паназіатської кухні - це поєднання різних кулінарних традицій країн Східної Європи, Південно-Східної та Південної Азії. Для того, щоб знайти "золоту середину", кулінари вирішили обмежити це поняття кулінарними традиціями В'єтнаму, Таїланду, Сінгапуру, Лаосу, Кореї, Індонезії та Камбоджі.

Stir-fry ідеально підходить для приготування свинини, яловичини, курки, креветок, тофу, овочів і локшини.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry та організація їх виробництва в ресторані паназійської кухні.

Завдання дослідження:

- надати загальну характеристику процесу виробництва страв із м'яса свинини wok-меню у ресторані паназійської кухні;
- здійснити аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса свинини за технікою stir-fry;
- розглянути інновації в технології виробництва страв із м'яса свинини;
- розробити проєкт технології страв із м'яса свинини за технікою stir-fry;
- розробити концептуальне меню закладу;

– запропонувати рішення організації процесу виробництва страв із м'яса свинини за технікою stir-fry в ресторані паназійської кухні на 60 місць.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв із м'яса wok-меню у роботу закладу, техніка stir-fry.

Предмет дослідження: м'ясо свинини, страви із м'яса свинини wok-меню, гарячий цех ресторану.



1. Технологія виробництва страв із м'яса свинини за технікою stir-fry у закладах ресторанного господарства

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса свинини wok-меню у ресторані паназійської кухні

Кожна країна азійського регіону має свою унікальну кухню, але існують деякі спільні риси:

- страви готуються з екзотичних продуктів.
- гарячі страви готуються в традиційній глибокій сковороді вок.
- інгредієнти швидко обсмажуються при високій температурі та інтенсивному перемішуванні. Це допомагає зберегти поживні речовини та природні смаки інгредієнтів.

Вок - це універсальна пательня, яку можна використовувати для приготування на пару, смаження та приготування супів.

Деякі з особливостей приготування страв за допомогою вок:

- використання рису або морепродуктів як основи;
- багато пікантних соусів та приправ;
- використання невеликої кількості олії або взагалі без неї.

Різноманітність страв - ще одна перевага паназіатської кухні. Деякі з найкращих прикладів цього наведені нижче:

- китайська кухня: рис і локшина швидкого приготування.
- суші та роли: темпура, гункан, каліфорнія, філадельфія і нігірі.
- м'ясо-суп: готується з соєвої пасти, овочів, морепродуктів, тофу, зелені та грибів шиїтаке. Це дуже насичена, ароматна та ситна страва.
- салат вакаме хіяші з морськими водоростями, кунжутом та горіховими заправками.

Сам термін (разом з іншими англійськими термінами для позначення китайської кухні) вперше був використаний в письмовій формі в 1945 році в книзі "Як готувати і їсти по-китайськи", написаній автором Ян Вуеєм (1889-

1981) за допомогою його дружини, відомого китайсько-американського лінгвіста Чжао Юаньчжэня [4]. Смаження у фритюрі stir-fry набуло широкої популярності на китайських кухнях і в спеціалізованих ресторанах, скоротивши час приготування багатьох страв на домашній кухні приблизно до 15 хвилин.

Існує два основних види смаження stir-fry з використанням глибокої пательні вок: чао (схоже на фритюр) і бао. Обидві техніки використовують високу температуру. Техніка чао багато в чому нагадує пасерування в західній кухні. Загалом, існують загальні методи приготування їжі по всьому Китаю (регіональні відмінності в основному пов'язані з кількістю і типом використовуваної олії, набором інгредієнтів і рівнем приправ). [7]

Вок нагрівають до високої температури (до 250°C) і додають невелику кількість олії, коли вона починає диміти, потім сушені спеції, такі як часник та імбир, потім інгредієнти, такі як м'ясо і тофу, які швидко готуються, а потім овочі та гриби. Коли інгредієнти майже готові, додаються різні комбінації приправ, такі як соєвий соус, оцет, вино, сіль і цукор. Залежно від страви, можуть також додаватися загусники (найчастіше крохмаль).

У 18-19 століттях стала вельми поширеною (особливо у північному Китаї, в провінції Шаньдун) набула техніка бао. На сильному вогні поверхня вок розжарюється практично дочервона; масло, приправи та основні інгредієнти додаються у дуже швидкій послідовності. Їжа постійно переміщується та підкидається вгору; паузи робляться лише додаванням чергового інгредієнта. [8].

Мета приготування в техніці бао - підкреслити натуральні смаки: відповідно, роль приправ тут не така велика. Завдяки дуже високій температурі, бао ідеальна для приготування невеликих шматків інгредієнтів: готування проходить виключно швидко, при цьому складові «запечатуються» і не втрачають природні внутрішні соки. З цією ж метою м'ясо попередньо обробляється додаванням крохмалю чи яєчного білка. У бао, у порівнянні з

чаю, використовується більше олії, причому рафінованих олій з високою температурою димлення, основні інгредієнти поділяються на дрібніші шматки.

Проаналізовано асортимент страв із м'яса свинини wok-меню на прикладі діючих київських ресторанів паназійської кухні: «Kin Kao», «Negorkiy», «Meiwei» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Аналіз виробництва страв із м'яса свинини wok-меню у ресторанах паназійської кухні

Критерії	Назва закладу ресторанного господарства		
	Kin Kao	Negorkiy	Meiwei
Кількість страви з wok-меню	13	4	16
Кількість страв з м'яса у wok-меню	7	2	9
Кількість страв з м'яса свинини у wok-меню	3	1	3

Аналіз виробництва страв із м'яса свинини wok-меню у ресторанах паназійської кухні показав, що в меню аналізованих закладів ресторанного господарства дуже мало страв із м'яса свинини wok-меню.

В табл. 1.2 наведено аналіз страв з м'яса свинини у wok-меню у ресторанах паназійської кухні.

Таблиця 1.2

Аналіз страв з м'яса свинини у wok-меню у ресторанах паназійської кухні

	Назва закладу ресторанного господарства		
	Kin Kao	Negorkiy	Meiwei
Назва страви	Рис Жасмин зі свининою BBQ	Wok з локшиною з телятиною та овочами	Смажений рис зі свининою
Об'єм порції, г	230	350	300
Ціна порції, грн.	160	265	175
Назва страви	Гречана локшина зі свининою, деревними грибами та овочами	-	Скляна локшина зі свининою
Об'єм порції, г	230	-	300
Ціна порції, грн.	110	-	175
Назва страви	Чачжан мен зі свининою (чорна локшина)	-	Пад Сі Ю зі свининою

Об'єм порції, г	250	-	300
Ціна порції, грн.	180	-	190

Як видно з табл. 1.2, страви із м'яса свинини wok-меню готуються в основному з рисом або локшиною.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса свинини за технікою stir-fry

Для прикладу рецептурного складу наведено в приклад аналіз базової рецептури свинина Stir-Fry (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Аналіз базової рецептури страви «Свинина Stir-Fry»

Найменування рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Свиняча вирізка	40%	Свинину спочатку зачищають і миють Потім нарізають і маринують 10-15 хв
Соевий соус	8%	Використовувати для маринування свинини
Крохмаль	2%	Просіювання. Змішати з соєвим соусом для маринаду
Рослинна олія	4%	Розігріти на сковороді перед смаженням
Цибуля	6%	Цибулю очищують, миють і нарізають на тонкі кільця
Часник	2%	Очищують, миють, подрібнюють
Морква	6%	Очищують, миють, нарізають кубиком
Червоний і зелений солодкий перець (паприка)	6%	Очищують, миють, нарізають кубиком
Зелений перець	6%	Очищують, миють, нарізають кубиком
Сіль	0,5%	-
Перець чорний мелений	0,5%	-

Аналіз технологічного процесу виробництва страви «Свинина Stir-Fry»
наведено у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Аналіз технологічного процесу виробництва страви « Свинина Stir-fry »

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
1	2	3	4
Підготовка свинячої вирізки			
Зачищення, миття	Зниження мікробного обмінення, видалення неїстівної частини	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60\text{с}$	Зниження мікрофлори
Нарізання мяса свинини на тонкі смужки	Виготовлення напівфабрикату для stir-fry, нарізаного смужками та загальною вагою 180г	-	Порушення цілісності волокон мяса
Маринування у соусі соєвому з крохмалем	Підсилення смаку мяса, надання специфічного присмаку умамї	-	Відбувається процес дифузії між маринадом та м'язовими волокнами мяса, молекули солі та спецій абсорбуються в товщі м'язових волокон мяса, м'ясо додатково гідратується, волога утримується всередині волокон за рахунок посилення осмотичного тиску солей маринаду
Смаження	Доведення напівфабрикату до стану готовності	$t = 200...220^{\circ}\text{C}$ $\tau = 3-5\text{ хв}$ температура мяса свинини всередині досягає за цей час $63-68^{\circ}\text{C}$, що забезпечує безпечність споживання мяса свинини	Відбувається випаровування молекул води з мяса, білок денатурує, ущільнюється, змінюється текстура м'язових волокон, карамелізуються цукри, які містяться в крохмалі і адсорбовані на поверхні м'язових волокон напівфабрикату, утворюється хрустка скоринка

Продовження табл.1.4

Підготовка овочів (цибуля, часник, морква, перець солодкий червоний)			
Перебирання	Видалення зіпсованих або пошкоджених екземплярів	-	-
Очищення, миття	Зниження мікробного обміненіння, видалення неїстівної частини	t= 18...20 ⁰ C τ=30...60с	Зниження мікрофлори
Нарізання овочів	Виготовлення напівфабрикатів для страви свинина stir-fry	Морква 1см x 1см Часник 0.5см x 0.5см Цибуля 0.5см x 0.5см Перець 0.5см x 0.5см	Порушення клітинних стінок рослинних волокон овочів, частково втрата вологи, окислення вітаміну С
Смаження овочів з м'ясом маринованим у вок з олією	Доведення до стадії кулінарної готовності	t=200...220 ⁰ C τ=3-5 хв	Часткове видалення вологи, часткове розмякшення клітинних стінок, карамелізація цукру на поверхні, утворення хрумкої скоринки
Доведення до смаку і оформлення			
Додавання приправ та спецій – сіль, перець.	Надання смаку та аромату	Приправити страву сіллю, перцем та іншими приправами до смаку.	Рівномірний розподіл приправ та соусу у страві, адсорбція ароматичних сполук
Подача готової страви у глибокій тарілці	Естетика страви, забезпечення високих смакових та сенсорних властивостей	Подавати гарячим при температурі 60-75 ⁰ C	Розвиток патогенної мікрофлори при збереженні за температурі 6... 60 20 ⁰ C більше 3-х годин

Провівши дослідження базової рецептури страви «свинина Stir-Fry» варто зазначити що технологія приготування, методи обробки сировини та спосіб оформлення страви є досить застарілими та вони потребують вдосконалення. По-перше можна додати різноманітні овочі, такі як броколі, горошок, гриби або бамбукові пагони. Це додасть не тільки колір і текстуру, а й різноманітність вітамінів та поживних речовин. Також хочеться зазначити що для отримання позитивного загального враження від страви можна поекспериментувати із соусами. Наприклад, додавання соусу на основі імбиру та меду надасть страві солодко-гострого смаку, а соус на основі апельсину додасть свіжості.

1.3. Інновації в технології виробництва страв із м'яса свинини

Інновації у технології виробництва страв stir-fry з м'яса свинини націлені на покращення якості страви, підвищення ефективності процесу приготування та розширення варіативності рецептів.

Використання сучасних кухонних інструментів: З появою нових технологічних інструментів, таких як індукційні плити, сковороди, що швидко розігрівають, і воки з антипригарним покриттям, приготування Stir-fry страв стало швидше і зручнішим.

Використання маринадів з використанням нових інгредієнтів: Для приготування смачніших та ароматніших Stir-fry страв можна експериментувати з різними видами маринадів, що включають нові інгредієнти та спеції. Наприклад, додавання ферментованого чорного часнику або соусу з устриць може надати страві глибшого смаку.

Варіація використання м'яса: Крім свинини, у Stir-fry стравах можна використовувати інші види м'яса, такі як качка, яловичина, курка чи морепродукти. Це дозволяє розширити варіативність та вибір при приготуванні страв.

Використання екзотичних овочів та інгредієнтів: Додавання екзотичних овочів, таких як мангольд, бок-чой або ямс, може надати Stir-fry стравам нові смаки та текстури. Також можна експериментувати з різними спеціями та соусами з різних кухонь світу.

Здорове та збалансоване харчування: З урахуванням зростання інтересу до здорового способу життя, в інноваціях у Stir-fry стравах можна побачити більш здорові варіанти приготування, такі як використання меншої кількості олії, легших соусів або заміна деяких інгредієнтів на більш корисні альтернативи.

Foodpairing або як поєднувати непоєднане: Бельгійський біоінженер Бернар Лаусс сформував абсолютно новий науковий підхід до кулінарної майстерності. Він виявив, що кожен продукт має певні ароматизатори — хімічні сполуки, що мають запахи. І на основі

концентрацій того чи іншого ароматизатора в конкретному інгредієнті можна виявити найбільш відповідні поєднання з поглядом нюху.[10]

Фламбування: Кулінарний термін "фламбе" (від франц. Flamber) означає "згоріти". Фламбування як процес - обпалити, обпалити полум'ям або полити страву чимось спиртовмісним (горілкою, ромом, коньяком, бренді, грапою, віскі, міцним лікером) і тут же його підпалити. Синє полум'я швидко згасне, а на сковороді залишиться обпалений пахучий делікатес, аромат якого здатний надати знайомій страві неповторного смаку і покритого найлегшою, хрусткою на зубах скоринкою. [11]

Фламбування завжди було вищою кулінарною майстерністю, до якої могли вдаватися лише висококваліфіковані фахівці, оскільки цей прийом дуже ризикований і потребує особливої навички, а також високої якості сировини.

Су-вид (sous-vide) або готування у вакуумі: Сам по собі метод су-вид являє собою приготування їжі при температурі 55-60 градусів, а для овочів використовують і вищі температури. Розігрів їжі проводиться протягом тривалого часу, до 96 годин, що забезпечує рівномірну готовність по всій товщині страви. Але головна якість цього способу приготування їжі полягає в можливості зберегти всі поживні речовини і природні соки продуктів, навіть при упаковці в пластикові пакети. [12]

Гранітування: По-простому означає - запекти до рум'яної скоринки. Часто кухарі запікають страви навіть не до рум'яної, а відверто пригорілої кірки, надаючи нового смаку їжі. Для цього верх м'яса або іншого продукту спеціально змащують інгредієнтом, що добре плавиться. Найчастіше цю функцію виконує вершкове масло, збиті яйця, тертий сир, сметана, панірувальні сухарі та соуси, а також тваринні жири, які утворюються при запіканні, наприклад, курки або качки. [12]

1.4. Розробка проєкту технології страв із м'яса свинини та курки за технікою stir-fry

На основі використаних даних, та проаналізованих джерел виявлено актуальність розширення асортименту stir-fry меню. Воно обмежено представлено у закладах ресторанного господарства і користується значним попитом серед споживачів.

За результатами серії технологічних відпрацювань були розроблені рецептури та технологія 3 варіантів страв за технологією stir-fry, а саме: свинина Stir-fry з імбиром та апельсином, курка Stir-fry з ананасом та кешью, курка Stir-fry з овочам.

Для кожної з цих страв була підібрана рецептура з доданням певної інновації з метою покращення їх смакових властивостей.

В першому та другому варіанті був використаний метод смакової комбінаторики «foodpairing». Комбінація свинячої вирізки з апельсином та імбиром загалом є досить нестандартною, проте чудово поєднуються в одній страві. Карти технологічних процесів подана нижче (табл. 1.5, 1.7, 1.9).

Таблиця 1.5

Карта технологічного процесу виробництва фірмової страви «Свинина Stir-fry з імбиром та апельсином»

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
1	2	3	4
Підготовка інгредієнтів			
Миття свинини	t = 18...20 °C T = 30...60 сек	Очищення свинини	Мийна ванна
Підготовка свинини	розміром 1 см x 1 см	Отримання дрібно шматкового напівфабрикату	Ніж, дошка для нарізання, стіл
Нарізання імбиру	розміром 1 см x 1 см	Подрібнений імбир	Ніж, дошка для нарізання, стіл

Продовження табл.1.5

Вичавка соку апельсину	-	Очищений апельсиновий сік	Соковижималка
Обсмажування свинини	$t = 200...220^{\circ}\text{C}$ $\tau=3-5$ хв	Обсмажена свинина, доведена до готовності	Вок-пательня, плита
Приготування маринаду			
Змішування соєвого соусу, апельсинового соку та меду	-	масообмін між компонентами маринаду	Миска або контейнер для змішування
Маринування свинини			
Витримування мяса в маринаді	$\tau=10-15$ хв $t = +2...+10^{\circ}\text{C}$	Надання оригінального смаку і аромату мясу Масообмін маринаду всередині м'язових волокон	Гастроємність, холодильна шафа
Теплова обробка страви			
Обсмажування ароматичних інгредієнтів	$t = 180...200^{\circ}\text{C}$ $\tau= 1...2$ хв	Обсмажені ароматичні інгредієнти	Вок-пательня, плита
Обсмажування мяса свинини	$t = 200...220^{\circ}\text{C}$ $\tau=3-5$ хв	Обсмажена свинина, доведена до готовності	Вок-пательня, плита
Оформлення			
Посаднання компонентів страви	-	Готова страва	Глибока тарілка

Органолептична оцінка дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва і оформлення страв, що, в свою чергу, дає можливість вжити заходів до усунення виявлених недоліків. Загальна органолептична оцінка визначалась як опис окремих органолептичних показників (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) (табл. 1.5.1).

Таблиця 1.6

Характеристика органолептичних характеристик «Свинина Stir-fry з імбиром та апельсином»

Показник	Характеристика показника
Зовнішній вигляд	Яскраво-золотиста страва з різнокольоровими овочами і шматочками карамелізованої свинини зі скоринкою.
Смак	Пікантний і насичений смак з поєднанням імбиру, солодкого апельсину і ніжної свинини.
Консистенція	М'ясо легко жується, обжарене до скоринки та соковите всередині. Овочі обжарені зовні та хрусткі всередині.
Запах	Витончений аромат імбиру, свіжого апельсину та прянощів, які заповнюють повітря. М'ясо має солодкуватий, злегка терпкий і густий аромат
Колір	Яскраво-золотиста страва з різнокольоровими овочами

Таблиця 1.7

Карта технологічного процесу виробництва фірмової страви «Курка Stir-fry з ананасом та кешью»

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
1	2	3	4
Підготовка інгредієнтів			
Миття курячого філе	t = 18...20 °C τ = 30...60 с	Очищення курячого філе	Мийна ванна
Підготовка курятини	смужками 1 см x 2 см	Отримання дрібношматкового напівфабрикату	Ніж, дошка для нарізання, виробничий стіл
Нарізання ананасу	кубиком 1 см x 1 см	Отримання напівфабрикату	Ніж, дошка для нарізання, виробничий стіл
Горіхи кешью	подрібнення	Подрібнені горіхи кешью	блендер
Приготування соусу-маринаду			

Змішування з соєвим соусом, оцтом, цукром та крохмалом	-	масообмін між компонентами маринаду	Миска або контейнер для змішування
Приготування маринаду			
Змішування соєвого соусу, апельсинового соку та меду	-	масообмін між компонентами маринаду	Миска або контейнер для змішування
Маринування курки			
Витримання мяса курки в маринаді	$\tau=10-15$ хв $t = +2\dots+10^{\circ}\text{C}$	Надання оригінального смаку і аромату мясу Масообмін маринаду всередині м'язових волокон	Гастроємність, холодильна шафа
Теплова обробка			
Обсмажування ароматичних інгредієнтів	$t = 180\dots200^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1\dots2$ хв	Обсмажені ароматичні інгредієнти	Вок-пательня, плита
Обсмажування курячого філе з ананасом	$t = 180\dots200^{\circ}\text{C}$ $\tau = 3\dots5$ хв	Обсмажене куряче філе з ананасом методом stir fry	Вок-пательня, плита
Оформлення			
Поєднання компонентів страви	-	Готова страва	Глибока тарілка

Продовження табл. 1.7

Таблиця 1.8

Характеристика органолептичних характеристик страви

«Курка Stir-fry з ананасом та кешью»

Показник	Характеристика показника
Зовнішній вигляд	Страва має привабливий вигляд з різнобарвними складовими: кусочки курячого філе, ананаса, кешью та овочів.
Смак	Куряче філе має ніжний та соковитий смак. Ананас додає страві пікантну, солодкувату нотку. Кешью надає хрусткості та невеликого горіхового смаку. Соус зі спеціями, соєвим соусом та іншими інгредієнтами додає глибини та багатогранності смаку.
Консистенція	М'ясо легко жується, обжарене до скоринки та соковите всередині. Овочі

	обжарені зовні та хрусткі всередині.
Запах	Страва має виразний аромат курячого м'яса, свіжого ананаса та ароматних спецій.
Колір	Яскравий, з насиченими жовтими, оранжевими, зеленими та червоними відтінками. Це створює апетитний і привабливий вигляд страви.

Таблиця 1.9

Карта технологічного процесу виробництва фірмової страви

« Курка Stir-fry з овочами »

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
1	2	3	4
Підготовка інгредієнтів			
Миття курячого філе	$t = 18...20\text{ }^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60\text{ с}$	Очищення курячого філе	Мийна ванна
Підготовка курятини	смужками 1 см x 2 см	Отримання дрібношматкового напівфабрикату	Ніж, дошка для нарізання, виробничий стіл
Нарізання овочів (Броколі, Цибуля, Паприка)	кубиком 1 см x 1 см	Отримання напівфабрикату	Ніж, дошка для нарізання, виробничий стіл
Приготування соусу-маринаду			
Змішування з соєвим соусом, оцтом, цукром та крохмалом	-	масообмін між компонентами маринаду	Миска або контейнер для змішування
Маринування курки			
Витримання мяса курки в маринаді	$\tau = 10-15\text{ хв}$ $t = +2...+10\text{ }^{\circ}\text{C}$	Надання оригінального смаку і аромату мясу Масообмін маринаду всередині м'язових волокон	Гастроємність, холодильна шафа
Теплова обробка			
Обсмажування ароматичних інгредієнтів	$t = 180...200\text{ }^{\circ}\text{C}$ $\tau = 1...2\text{ хв}$	Обсмажені ароматичні інгредієнти	Вок-пательня, плита
Обсмажування курячого філе з овочами	$t = 180...200\text{ }^{\circ}\text{C}$ $\tau = 3...5\text{ хв}$	Обсмажене куряче філе з ананасом методом stir fry	Вок-пательня, плита

Оформлення			
Поєднання компонентів страви	-	Готова страва	Глибока тарілка

Органолептична оцінка дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва і оформлення страв, що, в свою чергу, дає можливість вжити заходів до усунення виявлених недоліків. Загальна органолептична оцінка визначалась як опис окремих органолептичних показників (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) (табл. 1.10)

Таблиця 1.10

Характеристика органолептичних характеристик «Курка Stir-fry з овочами»

Показник	Характеристика показника
Зовнішній вигляд	Куряче філе та овочі мають яскраві кольори. Інгредієнти рівномірно розподілені в страві.
Смак	Куряче філе м'яке та соковите. Овочі мають приємну хрустку текстуру. Смакова гармонія між м'ясом, овочами та соєвим соусом.
Консистенція	М'ясо легко жується, обжарене до скоринки та соковите всередині. Овочі обжарені зовні та хрусткі всередині.
Запах	Страва має аромат свіжих овочів та смаженого курячого філе. Інгредієнти у поєднанні з соєвим соусом створюють насичений аромат.
Колір	Яскраво-золотиста страва з різнокольоровими овочами

Було прийнято рішення розробити страву stir fry із М'яса свинини та курки. Основною технологією використано в розробці рецептур страв була технологія foodpairing, яка полягає в комбінуванні нестандартних інгредієнтів для отримання нових смакових та ароматичних властивостей страв.

РОЗДІЛ 2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із м'яса свинини в умовах ресторану паназійської кухні.

2.1. Концептуальне меню закладу

Режим роботи паназійського ресторану "Зірка Сходу" з 11:00 до 23:00, що забезпечує можливість обслуговування клієнтів протягом усього дня.

Обслуговування. Клієнти будуть обслуговуватися офіціантами за меню вільного вибору. Вони матимуть можливість обрати бажані закуски зі списку страв, який буде надано.

Концепція ресторану.

У закладі атмосферу створюють приємні деталі: бамбукові палички на кожному столі, зелені рослини, живий мох на стіні, дерев'яні перегородки в китайському стилі, які поділяють приміщення. Кольори інтер'єру витримані у в'єтнамських мотивах – червоні, пісочні та сірі відтінки.

Розташування:

Заклад буде розташований на ділянці за адресою Хорива, 37. Вибір ділянки був здійснений на основі проведеного маркетингового дослідження для проектування закладу.

Загалом, ресторан "Зірка Сходу" буде надавати широкий вибір закусок з овочів та м'яса у паназійському стилі та забезпечувати вишукане обслуговування для задоволення вимог вибагливих відвідувачів.

Паназійський ресторан «Зірка Сходу» буде позиціонуватися як заклад екзотичної кухні, меню паназійського ресторану на 60 місць наведено у дод. Г.

Графік завантаження торговельної зали паназійського ресторану «Зірка Сходу» на 60 місць представлено у таблицях 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження паназійського ресторану «Зірка Сходу» на 60 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
11:00-12:00	40	1,5	0,2	18
12:00-13:00	40	1,5	0,2	18
13:00-14:00	40	1,5	0,2	18
14:00-15:00	60	1	0,4	25
15:00-16:00	60	1	0,3	20
16:00-17:00	60	1	0,4	25
17:00-18:00	120	0,5	1	30
18:00-19:00	120	0,5	1	30
19:00-20:00	120	0,5	0,9	27
20:00-21:00	60	1	0,5	30
21:00-22:00	60	1	0,3	18
Всього за день				259

За результатами розрахунків, згідно з таблицею 2.1, було встановлено, що загальна кількість клієнтів паназійського ресторану "Зірка Сходу" з 60 місцями становить 259 особи на протязі дня. Оборотноість місця в залі за день складає $259/60 = 4,31$.

Прогноз денного обсягу продажу продукції по групах розраховують шляхом аналізу конкурентного середовища, визначаючи кількість страв, що споживаються під час кожного відвідування закладу, а також прогнозовану чисельність клієнтів на зміну роботи залу (табл. 2.1). Структура меню проєктованого закладу та розрахунок кількості асортиментних позицій наведені в таблиці 2.2.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції паназійського ресторану «Зірка Сходу»

Таблиця 2.2

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Основні страви		
Супи	0,5	135
Роли	0,3	80
Wok	0,6	157
Салати	0,3	78
Десерти	0,5	129
Напої		
Холодні напої	0,3	78
Безалкогольні напої	0,1	26
Гарячі напої		
Кава	0,4	103
Чай	0,5	130
Алкогільні напої		
Вино	0,2	52
Пиво	0,3	78

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблено денну виробничу програму паназійського ресторану «Зірка Сходу», яку представлено у дод. Г.

2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry

Для приготування основних гарячих страв в паназійському ресторані передбачено проектування гарячого цеху. В цьому цеху мають працювати досвідчені кухарі, починаючи від IV розряду, під керівництвом шеф-кухаря, су-шефа або старшого кухаря. Розроблено виробничу програму гарячого цеху паназійського ресторану «Зірка Сходу» (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

**Виробнича програма гарячого цеху ресторану паназійського ресторану
«Зірка Сходу»**

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Супи		
Том Ям з кальмаром та креветкою	320	20
Рамен з телятиною	300	15
Рамен з уткою	300	12
Wok		
Свинина Stir-fry з імбиром та апельсином	400	35
Курка Stir-fry з ананасом та кешью	400	30
Курка Stir-fry з овочами	300	33
Локшина Удон з морепродуктами	250	35
Роли		
Гарячий рол з лососем	200	5
Гарячий рол з вугрем та ікрою тобіко	200	7
Десерти		
Яблучний тарт	200	25
Пана-кота з апельсиновим соусом та насінням чіа	200	20
Шоколадний фондан	100	30
Чізкейк з грушею	150	20

Здійснено підбір устаткування гарячого цеху ресторану пан азійської кухні на 60 місць (табл.2.4).

Таблиця 2.4

**Устаткування гарячого цеху ресторану пан азійської кухні на 60
місць**

Номер	Устаткування	Марка, модель	Кількість
1	Виробничий стіл	СПП АРТЕ-Н	4
2	Холодильна шафа	Arach F1400 BT	1
3	Плита електрична	ЕКОНОМ ПЕ-4Д АРТЕ-Н	2
4	Стіл виробничий для устаткування	ОПТИМА СППДВР АРТЕ-Н	2
5	Раковина для миття рук	РМП АРТЕ-Н	1
6	Стіл виробничий з мийною ванною	СТАЛЬ-КОВ	1
7	Ваги електронні порційні	CAS SW II-30	2
8	Смітник		2
9	Пароконвектомат	UNOX XVC 504	2

На основі отриманих розрахунків табл. 2.4 та підбору устаткування розроблено план-схема холодного цеху див. Дод.Г.

На основі виробничої програми гарячого цеху ресторану було визначено наступні технологічні лінії:

Лінія з приготування бульйонів та супів;

Лінія з приготування гарячих основних страв, гарнірів та соусів;

Лінія з приготування солодких страв

Схема організації виробничого процесу гарячого цеху наведено на рис.2.1



Рис.2.1. Схема організації виробничого процесу в ресторані

Виробничий персонал гарячого цеху буде складатися з чотирьох кухарів які будуть працювати під контролем шеф-кухаря або су-шефа. На лінію з приготування супів та бульйонів, борошняних страв та солодких страв виділено по одній особі на процес. На лінію з приготування основних гарячих страв виділено двоє кухарів. Оформленням страв та кінцевим контролем якості готової продукції буде займатися шеф-кухар або су-шеф.

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В роботі наведено аналіз закладів ресторанного господарства паназійської кухні в меню яких є страви із м'яса wok-меню за технікою stir-fry. На основі проведеного маркетингового аналізу закладів ресторанного господарства міста Києва, було визначено що страви wok-меню є досить непоширеною групою страв, яка потребує ширшого розвитку та популяризація серед споживачів. Проаналізувавши рецептурний склад та технології страв із м'яса wok-меню за технікою stir-fry було прийнято рішення розробити страву із м'яса свинини. Основною технологією використаною в розробці рецептур страв була технологія foodpairing, яка полягає в комбінуванні нестандартних інгредієнтів для отримання нових смакових та ароматичних властивостей страв. В рецептурі першої запропонованої страви – «свинина Stir-fry з імбиром та апельсином» було використано поєднання свинини та ананасу, які на перший погляд погано комбінуються, проте в страві вони чудово доповнюють смакові властивості один одного та доповнюють композицію в цілому.

У другому розділі дипломної роботи було визначено місце проектування міського кафе на 60 місць, режим роботи, дизайнерське рішення на форму обслуговування. Розроблено концептуальне меню кафе «Зірка Сходу» фірмові страви будуть представлені закуски з овочів паназійської кухні з різноманітними соусами та спеціями ,страви-WOK, рис та локшина, різноманітні холодні напої власного виробництва, кава, чай та різноманітні десерти .

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Fish Drying and Smoking: Production and Quality - Google Книги. Дата обращения: 3 октября 2017. Архивировано 3 февраля 2014 года.
2. Wilkinson, 2012, p. 459.
3. Merrill D. Smith. History of American Cooking. — ABC-CLIO, 9 January 2013. — P. 65. — ISBN 978-0-313-38712-8.
4. Hsu, Madeline Domesticating Ethnic Foods and Becoming American. Not Even Past (10 февраля 2014). Дата обращения: 7 июля 2014. Архивировано 20 января 2021 года.
5. Parkinson, Rhonda Lauret. The Everything Stir-Fry Cookbook. — Adams Media, 2007. — P. vii. — ISBN 9781605502786.
6. The Essence of Gastronomy: Understanding the Flavor of Foods and Beverages - Peter Klosse - Google Книги. Дата обращения: 3 октября 2017. Архивировано 17 декабря 2018 года.
7. Бао и чао — основные технологии приготовления в сковороде-воке. posudamart.ru. Дата обращения: 28 августа 2021. Архивировано 28 августа 2021 года.
8. Chinese cooking method — Stir-Frying. www.hugchina.com. Дата обращения: 5 июля 2014. Архивировано 7 сентября 2013 года.
9. Chinese Cooking Techniques. www.flavorandfortune.com. Дата обращения: 23 февраля 2016. Архивировано 24 октября 2015 года.
10. <https://chefs-shop.com>
11. <https://studref.com>
12. <https://posteat.ua>



ДОДАТКИ

SCIENTIA DIFFICILIS SED FRUCTUOSA

ЗАТВЕРДЖЕНО**Керівник** _____**(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)****(прізвище, ім'я та по батькові керівника)**" ____ " _____ **2023 р.****М. П.****(підпис)****Технологічна карта №1****Свинина Stir-fry з імбиром та апельсином**

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Свиняча вирізка	220	180	ДСТУ 4590:2006
Імбир	15	10	ДСТУ 8005:2015
Апельсин	70	50	ДСТУ 7183:2010
Часник	2	2	ДСТУ 3233-95
Сіль	3	3	ДСТУ 3583:2015
Чорний перець	2	2	ДСТУ ISO 959-1:2008
Кунжут	8	8	ДСТУ 7012:2009
Рослинна олія	25	25	ДСТУ 2423-94
Вихід готового виробу		280	

Технологія приготування

У мисці замішується соєвий соус, сік апельсина, мед та часник. Ретельно перемішується до однорідності. М'ясо маринуємо в соусі 15хв. На розігрітий вок додається рослинна олія. Коли олія розігріється додається м'ясо нарізане смужками. М'ясо обсмажується 4-5 хвилин у вок при температурі 170°C до золотистого кольору.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Блюдо має яскраві та привабливі кольори завдяки поєднанню золотисто-коричневого кольору свинини, зеленого брокколі та

оранжевого апельсина. Овочі та м'ясо мають різні форми, що робить страву більш цікавою для очей.

Запах: Блюдо має приємний і апетитний аромат, який поєднує свіжість апельсина, пряність імбиру та аромат свинини, яка була обсмажена разом з овочами. Цей аромат викликає апетит та сприяє апетитному настрою.

Текстура: В страві присутні різні текстурні складові. Свинина має ніжну та соковиту текстуру, овочі (брокколи, морква, горошок) можуть бути хрусткими або м'якими залежно від ступеня приготування. Кунжутна приправа надає легку хрусткість та додаткову текстуру до страви.

Смак: Блюдо має багатий смаковий профіль. Солодкий смак апельсина поєднується з легкою гостротою імбиру та насиченим смаком свинини. Соевий соус та мед додають нюанси солоності та солодкості. Чорний перець може надати додаткової гостроти, якщо використовується.

Мікробіологічні показники, що нормуються

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

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

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 6,5

Вміст жиру, г – 16,7

Вміст вуглеводів, г – 7.5

Енергетична цінність: 205 ккал

Автор фірмової страви (виробу): _____

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" " _____ 2023 р.

М. П.

(підпис)

Технологічна карта №2

Курка Stir-fry з ананасом та кешью

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Куряче філе	210	180	ДСТУ 3143
Ананас	110	85	ДСТУ 7183:2010
Кешью	45	30	ДСТУ ISO 6477:2019
Цибуля	85	70	ДСТУ 3234-95
Часник	1	1	ДСТУ 3233-95
Соус соєвий	30	25	ДСТУ 4597:2006
Рослинна олія	30	25	ДСТУ 2423-94
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Мелений перець	2	2	ДСТУ ISO959-1:2008
Крохмаль картопляний	30	20	ДСТУ 4286:2004
Вихід готового виробу		440	

Технологія приготування

Додається рослинна олія у розігрітий вок. Коли вок розігрівся до температури 170 °С додається нарізане куряче філе у вок. Смажиться курка до золотистого кольору і повної прожарки. Додається нарізана цибуля та часник у вок. Перемішується і смажиться разом із куркою до м'якості цибулі. Додається нарізаний ананас у вок. Продовжується смажиться на помірному вогні протягом декількох хвилин, доки ананас не стане м'яким. Додається

соевий соус у вок. Перемішується, щоб усі інгредієнти поступово покрилися соусом. Посипається кешью по верхній частині блюда. Продовжується смажитися на помірному вогні протягом кількох хвилин для легкого обсмажування кешью. При необхідності можна додати сіль та мелений перець за смаком. Готову страву подавати гарячою.

Характеристика готової страви

Готова страва "Курка Stir-fry з ананасом та кешью" має наступні характеристики:

Зовнішній вигляд: Страва має яскравий і апетитний зовнішній вигляд. Куряче філе, ананас та кешью видно на поверхні. Страва має різноманітні кольори, включаючи золотистий від смаження, червоний від ананаса та білий від курячого м'яса.

Запах: Страва має привабливий аромат курячого м'яса, імбиру, ананаса та кешью. Аромат є свіжим, апетитним і легким.

Текстура: Курка Stir-fry з ананасом та кешью має різні текстурні складові. Куряче філе м'яке та соковите, ананас має сочну і хрустку текстуру, а кешью додає хрусткості та легкої грильованої структури.

Смак: Страва має гармонійний смак, поєднуючи ніжність курки, солодкість ананаса та трохи гіркуватий присмак кешью. Усі інгредієнти добре поєднуються разом і створюють балансований смаковий профіль.

Мікробіологічні показники, що нормуються

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

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

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 10,4

Вміст жиру, г – 6,9

Вміст вуглеводів, г – 4,9

Енергетична цінність: 135 ккал

Автор фірмової страви (виробу): _____

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" " 2023 р.

М. П.

(підпис)

Технологічна карта №3

Курка Stir-fry з овочами

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Куряче філе	210	180	ДСТУ 3143
Броколі	100	80	ДСТУ 8147:2015
Червона паприка	70	50	ДСТУ ISO 972:2008
Цибуля	85	70	ДСТУ 3234-95
Часник	1	1	ДСТУ 3233-95
Соус соєвий	30	25	ДСТУ 4597:2006
Рослинна олія	30	25	ДСТУ 2423-94
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Мелений перець	2	2	ДСТУ ISO959-1:2008
Вихід готового виробу		435	

Технологія приготування

Додається рослинна олія у розігрітий вок. Коли вок розігрівся до температури 170 °С додається нарізане куряче філе у вок. Смажиться курка до золотистого кольору і повної прожарки. Додається нарізана цибуля та часник у вок. Перемішується і смажиться разом із куркою до м'якості цибулі. Додаються нарізані овочі. Продовжується смажиться на помірному вогні протягом декількох хвилин, доки овочі не стануть трохи хрусткими, але все ще залишатимуться хрусткими. Додається соєвий соус у вок. Перемішується,

щоб усі інгредієнти поступово покрилися соусом. При необхідності можна додати сіль та мелений перець за смаком. Готову страву подавати гарячою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Куряче філе та овочі мають яскраві кольори. Інгредієнти рівномірно розподілені в страві.

Аромат: Страва має аромат свіжих овочів та смаженого курячого філе.

Інгредієнти у поєднанні з соєвим соусом створюють насичений аромат.

Смак: Куряче філе м'яке та соковите. Овочі мають приємну хрустку текстуру. Смакова гармонія між м'ясом, овочами та соєвим соусом.

Консистенція: Куряче філе має ніжну і м'яку консистенцію. Овочі мають хрустку та легку текстуру. Соус обгортає інгредієнти, створюючи єдину консистенцію.

Структура: Інгредієнти розташовані рівномірно у страві. Наявність різноманітних овочів та курячого філе.

Мікробіологічні показники, що нормуються

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

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

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 10,8

Вміст жиру, г – 6,5

Вміст вуглеводів, г – 3,2

Енергетична цінність: 127 ккал

Автор фірмової страви (виробу): _____

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____

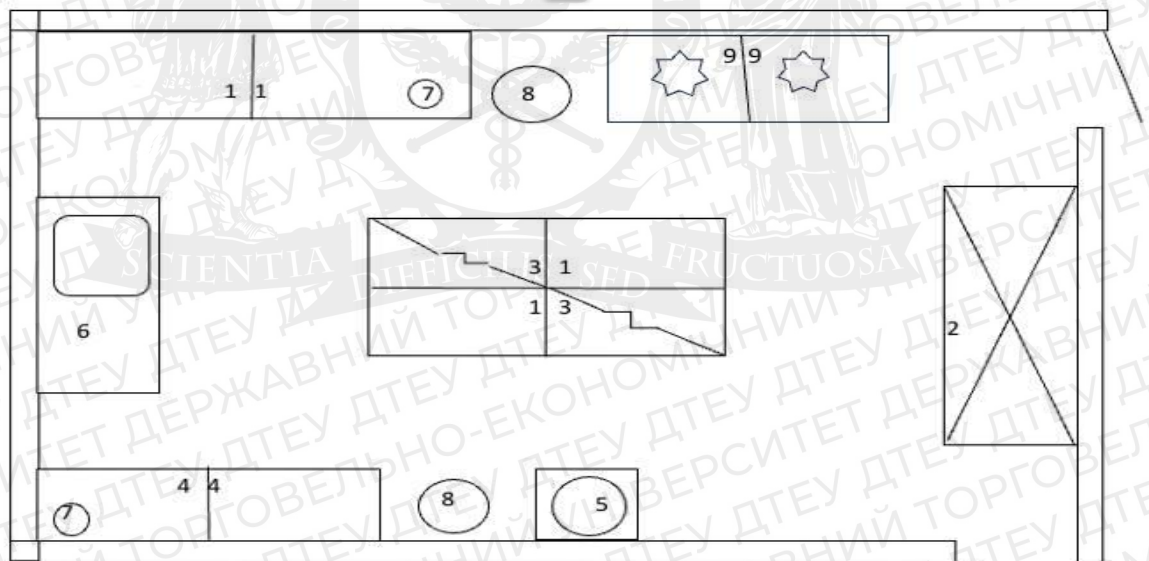
(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Устаткування гарячого цеху ресторану пан азізької кухні на 60 місць

Номер	Устаткування	Марка, модель	Кількість
1	Виробничий стіл	СПП АРТЕ-Н	4
2	Холодильна шафа	Arach F1400 BT	1
3	Плита електрична	ЕКОНОМ ПЕ-4Д АРТЕ-Н	2
4	Стіл виробничий для устаткування	ОПТИМА СППДВР АРТЕ-Н	2
5	Раковина для миття рук	РМП АРТЕ-Н	1
6	Стіл виробничий з мийною ванною	СТАЛЬ-КОВ	1
7	Ваги електронні порційні	CAS SW II-30	2
8	Смітник		2
9	Пароконвектомат	UNOX XVC 504	2



Розрахункове меню (денна виробнича програма) ресторану

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Салати		78
Зелений салат з тигровою креветкою	250	30
Салат Цезар з креветками	200	25
Біф-салат	250	23
Роли		80
Філадельфія ролл	200	25
Гарячий рол з лососем	200	15
Гарячий рол з вугрем та ікрою тобіко	200	12
Вегетаріанський ролл	200	6
Каліфорнійський ролл	200	12
Wok		157
Локшина Удон з морепродуктами	250	45
Свинина Stir-fry з імбиром та апельсином	400	35
Курка Stir-fry з ананасом та кешью	400	33
Курка Stir-fry з овочами	300	44
Супи		135
Том Ям з кальмаром та креветкою	320	56
Рамен з телятиною	300	42
Рамен з уткою	300	37
Десерти		129
Яблучний тарт	200	33
Пана-кота з апельсиновим соусом та насінням чіа	200	25
Шоколадний фондан	100	38
Чізкейк з грушею	150	33
Напої		78
Холодні напої		47
Жовтий	300	15
Зелений огірок	300	9

Червона брусника	300	23
Соки холодного віджиму		31
Vedicine	150	11
Prety recover	150	8
Fruit Vampire	150	12
Безалкогольні напої		26
Мінеральна вода «Моршинська»	500	8
Мінеральна вода «Боржомі»	500	8
Coca-cola	500	10
Гарячі напої		233
Кава		103
Еспресо	30	36
Американо з молоком	250	32
Допіо	230	9
Флет Вайт	220	14
Какао	250	12
Чай		130
Herbl te	250/500	48
Earl Grey	250/500	32
Stomile flowers	500	400
Вино		52
Білі		24
Chardonnay сухе, Франція	750	7
Muscadet, Melon de Bourgogne сухе, Італія	750	9
Marlborough Sun Sauvignon Blanc сухе, Італія	750	8
Червоні		28
Cabernet Sauvignon, Jean Balmont сухе, Франція	750	15
Finca La Linda Malbec, Luigi Bosca сухе, Італія	750	13
Пиво		78
Kronenbourg Blanc	300	53
Warsteiner б/а	300	25

