

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра технологій і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У МИСЛИВСЬКОМУ РЕСТОРАНІ НА 70 МІСЦЬ

Студентки 4 курсу, 7 групи,
спеціальності 181

«Харчові технології»

спеціалізації

«Технологія та організація
ресторанного бізнесу»

Кавалівнич Юлія
Олексіївна

*підпис
студента*

Науковий керівник
д. т. н., проф.

Грабовська Олена
Вячеславівна

підпис керівника

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

Гніщевич Вікторія
Альбертівна

підпис керівника

2023

ВСТУП

Дикі тварини є джерелом делікатесних страв з м'яса, які добре оцінюють справжні гурмани, незважаючи на їхній власний смак і запах. Щоб насолодитися цими стравами, м'ясо слід розподілити за видами тварин, з яких воно було отримано. З усіх диких тварин особливо цінним м'ясом володіють лосі, дикі кози та кабани. Дикі кабани, з яких ще з доісторичних часів готували делікатесні страви, все ще полюють у багатьох регіонах Європи та Азії.

На диких кабанів з давніх часів полювали як заради м'яса, так і для розваги. В Англії XVI століття полювання на кабана любив король Генріх VIII і його дочка Єлизавета I. Страви, приготовлені з м'яса вбитого звіра, ставали прикрасою святкового бенкету, що тривав часом кілька днів. До початку XVII століття жадібність мисливців поставила кабанів на грань вимирання. Вживають в їжу ще й м'ясо яків і ведмедів. В останніх м'ясо на смак дуже специфічне, однак, якщо його спочатку промаринувати як слід (дня чотири), а потім щедро присмачити ароматичними приправами, то і цю екзотику з'їсти буде можна. Взагалі м'ясо всіх диких тварин потребує попереднього маринування [8].

Дуже високоякісне м'ясо - оленина. За поживними властивостями вона у багато разів перевершує кращі сорти яловичини. Смак у оленини дуже шляхетний, трохи солодкуватий. На жаль, зустріти це м'ясо в продажу можна дуже нечасто: дикі олені занесені до Червоної книги.

М'ясо містить велику кількість водорозчинних вітамінів групи В: тіамін, піридоксин, рибофлавін, пантотенова кислота, холін, а так само мінеральні речовини (фосфор, залізо, натрій і т.і.). З м'яса диких тварин готують смажені, тушковані і рідше відварні страви. Для доведення м'яса до стану кулінарної готовності, яка характеризується певними структурно - механічними та органолептичними показниками і не впливають, застосовують різні способи теплової кулінарної обробки: варіння, смаження, тушкування [10].

М'ясо диких тварин, завдяки своєму особливому смаку та текстурі, може додати нові смакові відтінки та багатство до страв. Деякі люди цінують

неповторний смак та автентичність, яку можна надати м'ясо диких тварин, і вважають його цікавим гастрономічним досвідом.

Тому, доцільно розробити нові фірмові страви з м'яса диких тварин для мисливського ресторану.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв з м'яса диких тварин та організація їх виробництва у мисливському ресторані на 70 місць.

Завдання дослідження:

1. Надати загальну характеристику процесу виробництва страв з м'яса диких тварин у закладах ресторанного господарства;
2. Провести аналіз рецептурного складу та технології страв з м'яса диких тварин;
3. Ознайомитись з інноваціями в технології виробництва страв з м'яса диких тварин;
4. Розробити проект технології страв з м'яса диких тварин;
5. Описати організацію технологічного процесу виробництва та реалізації страв з м'яса диких тварин в умовах ЗРГ.
6. Скласти концептуальне меню закладу;
7. Надати організацію процесу виробництва страв з м'яса диких тварин.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв з м'яса диких тварин у роботу закладу.

Предмет дослідження: м'ясо диких тварин, мисливський ресторан, гарячий цех ресторану.

Методологічна основа дипломної роботи, на ґрунті якої розв'язуються поставлені завдання, полягає у використанні загальнонаукових методів (аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, систематизація наукової літератури), порівняльно-історичного, комплексно-системного, типологічного. Такий комплексний підхід дає нам можливість провести всебічний аналіз питання технології приготування запечених страв.

Структура роботи. Дипломна робота складається зі вступу, двох розділів, висновку, списку використаних джерел, який включає 17 найменування. Основний текст дипломного дослідження викладено на 48 сторінках друкованого тексту.



1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З М'ЯСА ДИКИХ ТВАРИН

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв з м'яса диких тварин у закладах ресторанного господарства

М'ясом називають харчовий продукт, отриманий після забою худоби і минулий після забійної обробки: знекровлення, оброблення (видалення збою, нутрощів, шкір і т. д.), дозрівання, охолодження і маркування. Воно складається з м'язової, сполучної, кісткової і жирової тканин. М'ясом диких тварин є продукт, отриманий з наступних видів тварин: дикої кози, кабана, ведмедя, лося, оленя, зайця. За термічному стану м'ясо може бути охолодженим, мороженим, остиглим.

М'ясо диких тварин не знекровлюється і тому має звичайно темний колір. Воно грубіше, ніж м'ясо забійних тварин, і відрізняється специфічними запахом і смаком, тому його часто маринують або шпигують. Властивості сировини визначають спосіб його кулінарного використання, схему механічної обробки і кількість відходів. Так, морожене м'ясо вимагає попереднього розморожування. У закладах ресторанного господарства м'ясо надходить цілими тушами, напівтушами, більш дрібними частинами туш або у вигляді напівфабрикатів, приготованих для кулінарного використання [8].

М'ясо є одним з найбільш цінних харчових продуктів. Перш за все воно містить значну кількість білків. Велика частина цих білків повноцінна. Вони містять всі незамінні амінокислоти, які до того ж перебувають у співвідношеннях, близьких до оптимальних. Кількість жиру коливається в залежності від виду м'яса і його вгодованості в дуже широких межах. Жир в помірній кількості поліпшує смак страв, а у великому - погіршує якість кулінарної продукції і тому надлишок його при приготуванні напівфабрикатів видаляють [10].

Зміст мінеральних речовин у середньому 0,8-1,3%. Це здебільшого сполуки натрію, калію, кальцію, магнію, фосфору, заліза і найважливіших мікроелементів.

Зміст екстрактивних речовин, серед яких переважають азотисті, становить 1,5-2,5%. У м'ясі є вітаміни групи В, РР та ін.

При приготуванні страв із м'яса диких тварин найбільш поширені такі способи теплової обробки, як варіння, смаження і тушкування. Залежно від способу теплової обробки м'ясні страви ділять на відварні, смажені, тушковані.

М'ясо можна смажити великими, порціонними, дрібними шматками, а також у січеному вигляді. Останній варіант у ресторанній практиці використовується рідше. Сьогодні існує багато різних способів смаження м'яса: на сковороді, у жаровій шафі, на грилі й барбекю, у фритюрі й конвектоматах.

Для приготування страв м'ясо (сире, варене, смажене) завжди нарізується поперек волокон. Для варіння бажано використовувати м'ясо старих тварин, для смаження – молодих [7].

М'ясо для других страв варять у невеликій кількості води (1,5 л на 1 кг м'яса) з корінням і ріпчастою цибулею. Його закладають у гарячу воду, дають закипіти, знімають піну, а потім додають коріння. Сіль кладуть в кінці варіння.

Щоб шматки відвареного м'яса залишилися соковитими, їх слід зберігати у відварі, закривши посуд кришкою. При гасінні м'яса не можна допускати бурхливого кипіння рідини, що викликає втрату аромату і сильне википання. Тільки при повільному гасінні можна отримати блюдо з властивими йому особливостями.

Якщо тушковане м'ясо готують з овочами, то їх закладають, коли м'ясо стане м'якше або у вже готовий соус, і тушкують протягом короткого часу.

М'ясо тушкують з корінням, ріпчастою цибулею, перцем, лавровим листом, зеленню петрушки, кропом. Можна використовувати й інші прянощі - корицю, гвоздику, кмин, майоран, а також сухе виноградне вино, квас, овочеві і фруктові маринади [6].

Під час смаження м'яса намагатися якомога рідше піднімати кришку, щоб не остуджувати блюдо. Додавши в кінці смаження при випаровуванні рідини не воду, а більш щільну кислу рідину - сметану, сік, оцет, виноградне вино в невеликій кількості, поліпшується смак і консистенція страви.

При варінні або смаженні повністю видаляти жир з м'яса не рекомендується, так як його тонкий шар не дає вологі виділятися, і м'ясо виходить більш соковитою. Якщо м'ясо перед смаженням обсушити на серветці, то воно добре підрум'яниться.

Туші дикої кози обробляють так само, як і туші баранини; ведмідь схожий на свинину; лосі та олені схожі на туші великої рогатої худоби.

Туші диких тварин розбирають так само, як і домашніх:

- оленя, лося — як туші великої рогатої худоби,
- дикої кози — як баранячу,
- кабана й ведмедя — як свинячу.

Тушки зайців надходять без шкурок, випотрошеними, але часто з лівером:

- розморожують на повітрі,
- видаляють лівер,
- відрубують лапки і шийний хребець біля місця зарізу.

Після оброблення туш диких тварин всі їх частини очищають, зрізаючи сухожилля і плівки зі спинної частини дикої кози, оленя і лося, а також з лопаток і окосту ведмедя [10].

Схема оброблення туші дикої кози

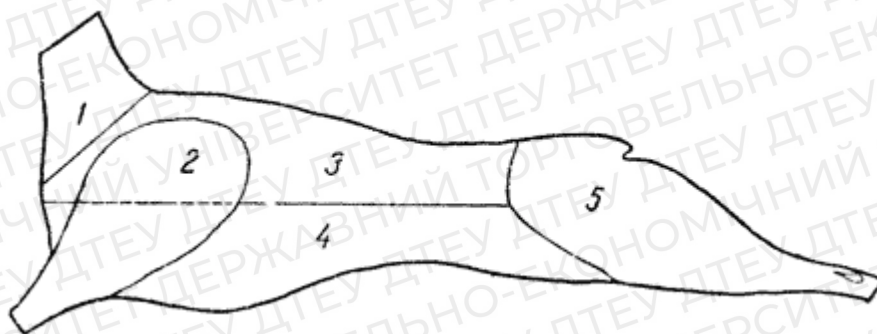


Рис. 1.1 - Схема оброблення туші дикої кози

1 - лопатка (передня нога), 2 - шия; 3 - поперек, 4 - грудинка; 5 - окіст (задня нога)

При обробленні передньої частини туші послідовно розрізняють лопатку, шию, поперек, грудинку. Лопатку відокремлюють, зачочують і чистять так само, як лопатки туш яловичини.

Залежно від передбачуваного використання очищену м'якоть плеча можна залишити цілою, якщо її вага не перевищує 5 кг, розрізати на шматки такої ж ваги або розділити на частини так само, як вказано для туші яловичини. М'якоть лопатки в цілому вигляді і великими шматками використовується для приготування смажених страв.

М'ясо ділиться на частини, якщо воно використовується для приготування напівфабрикатів порціями або невеликими шматочками.

Шия розділена між останнім шийним і 1-м спинним хребцями, по лінії випинання грудини і йде в сторону першого верхнього остистого відростка хребта. Шию згортають, розрізаючи м'ясо цілим шаром так, щоб воно повністю відділилося від тіл хребців і їх відростків. При зачистці м'яса видаляють грубі сухожилля і зрізають плівки із зовнішнього боку м'ясного шару [8].

Поперек і грудинка відділяються від передньої частини туші, що залишилися після відділення лопатки і шийі. Для цього спилують грудну кістку уздовж її хрящових суглобів з ребрами або розрізають грудну кістку по середині. Потім уздовж задньої і поперекової частини, по обидва боки верхніх остистих відростків хребта, м'якоть зрізається до основи ребер. Після цього хребет відокремлюють, розпилюючи або обрізаючи його бічні остисті відростки, а потім ребра у їх підстав з одного боку, а потім з іншого боку хребта.

Кожну з отриманих половинок розпилюють або розрізають на дві частини - корейку і грудинку. Лінія розрізу повинна проходити поперек ребер, паралельно хребту. Довжина ребер попереку не повинна бути більше 10 см.

Поперек частково згорнутий. З його поперекової частини відсікаються остисті відростки хребців, ребра не вирізаються, краю відрізаються. Корейку кози чистять, відрізавши сухожилля і частина плівок із зовнішнього боку.

Поперек - це м'язи спинного і поперекового відділів туші, розташовані на верхній третині ребер, на тілах хребців і на їх остистих відростках.

Грудинка також частково згорнута, тобто ребра не вирізані. Грудна кістка, якщо вона не була зрубана при обробленні туші на шматки, зрізається уздовж її хрящових з'єднань з ребрами. З заднього кінця грудинки зрізається тягуче м'ясо (невелика частина боків).

При обробленні спина туші кози розпилюють або розрізають поздовжньо тазові кістки і крижові хребці і отримують два окосту. Задню частину тушки кози можна не ділити на два окосту, а заковувати цілком.

Задні лапи тушок дикої кози заковують і чистять так само, як і задні ноги яловичини. Очищену м'якоть, в залежності від кулінарного використання, ділять на частини або залишають цілою (якщо її вага не вище 5 кг). Всю задню лапку залишають для смаження, ділять на частини при використанні її для нарізки порцій.

Отримані шляхом очищення деталей обрізки звільняються від грубих сухожилів і зайвого жиру, присутність останніх в їх загальній масі має бути не вище 15%. Кістки обробляються.

М'ясо ведмеда, лося, оленя, дикої кози маринують перед термічною обробкою для поліпшення його смакових якостей. Залежно від розміру шматочків їх маринують від 1 до 4 днів.

Шматочки м'яса заливають охолодженим маринадом, стежачи за тим, щоб спеції розподілилися рівномірно. У процесі маринування м'ясо необхідно кілька разів перевертати.

Для того щоб надати м'ясу дикої кози, лося і оленя велику соковитість і збагатити його жиром, після маринування його фарширують добре охолодженим салом [10].

Кулінарний поділ туш на відруби, оленя (лося):

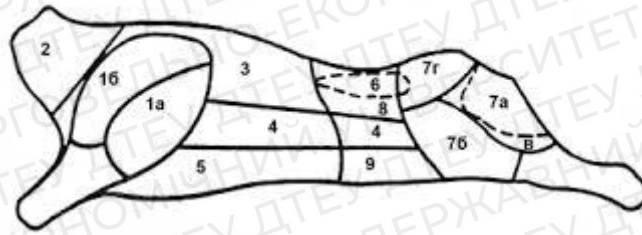


Рис.1.2. Кулінарний поділ туш на відруби, оленя (лося):

1 - лопаткова частина; 2 - шийна частина; 3 - спинна частина найдовшого м'язу спини, або товстий край; 4 - поперекова частина найдовшого м'язу спини, або тонкий край; 5 – грудинка; 6 - вирізка; 7- тазобедрена частина (а - внутрішній шматок; б - зовнішній шматок; в - бічний шматок; г - верхній шматок); 8 – тонкий край; 9 – пашина.

Важливо зазначити, що використання м'яса ведмедя в культурі може бути обмежене та врегульоване в багатьох країнах через збереження можливостей та відповідних правових норм.

Деякі культури також включають м'ясо ведмедя у свої кулінарні страви, особливо в північних регіонах, де ведмеді є місцевими видами. Протест, після чого деякі види ведмедів перебувають під загрозою вимірювання або охороняються, звертаються до місцевих правових норм та рекомендацій відповідальних організацій з охорони дикої природи перед використанням м'яса ведмедя [10].

Якщо використання м'яса ведмедя є законним та відповідає етичним нормам, то воно може використовуватися у стравах, але з великою обережністю і підлягає спеціальній обробці перед приготуванням для забезпечення безпеки харчового продукту.

Кулінарний поділ півтуші кабана (ведмедя)

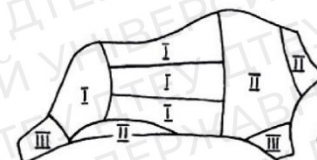
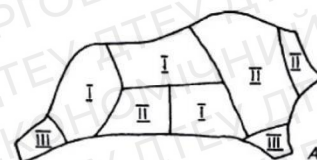


Рис.1.3. Кулінарний поділ на туші кабана (ведмедя)

1 - шийна частина; 2 - лопаткова частина; 3 – корейка (реберна і ниркова частини); 4 - вирізка; 5 - окіст; 6 - грудинка.

Для поліпшення смаку жиловане і зачищені шматки м'яса диких тварин маринують протягом 1-4 діб залежно від розміру шматків, періодично перевертаючи. Для маринування розводять оцет до концентрації 1,5-2%, кладуть сіль, цукор, лавровий лист, перець, нарізану моркву, петрушку і кип'ятять маринад 10-15 хв, потім його охолоджують і заливають ним м'ясо диких тварин.

М'ясо лося, кози і оленя шпигують охолодженим свинячим салом. Зайцев обробляють, як кролика. Зайці надходять знекровленими і потрошіння тушками. При цьому бруньки залишають, голову відділяють по 1-му хребця, передні ноги - по зап'ястку, а задні - по скакального суглобу [5].

М'ясо зайця перед приготуванням, краще вимочувати в холодній воді з оцтом, це додасть йому додаткову м'якість. Найсмачніше м'ясо - у зайців до року. У молодого зайця товсті гомілки, коротка товста шия і м'які вуха. Старі зайці довгі і худі.

Тож, вивчимо фізико-хімічні особливості м'яса диких тварин (табл.1.1).

Таблиця 1.1. Фізико-хімічні особливості м'яса диких тварин

Вид тварин	Показники						
	Волога, %	Білки, всього, %	Білки повноцінні, %	Білки неповноцінні, %	Жири, %	Зола, %	Інші речовини
Ведмідь	66,8	17,8	34,2	7,8	8,1	1,3	1,4
Лось	75,6	21,2	18,4	2,8	1,9	1,1	1,2
Козуля	63,8	21,0	18,3	2,4	13,5	1,0	0,8
Кабан	62,0	18,7	15,7	1,8	17,7	0,7	1,4

Тож, ведмеді та козулі мають найнижчий вміст вологи, тоді як лось та кабан мають вищий вміст.

Ведмідь та лось мають вищий загальний вміст білків, а кабан та козуля - менший. Ведмідь має найвищий вміст повноцінних білків, тоді як кабан

має найнижчий. Ведмідь та кабан мають вищий вміст жирів, тоді як лось та козуля - менший.

Зола відображає вміст мінеральних речовин у відсотках. Ведмідь та кабан мають вищий вміст золи, а козуля та лось - менший.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв з м'яса диких тварин

М'ясо диких тварин використовується в кулінарії в багатьох країнах та кухнях. Воно може мати особливий смак і текстуру, які відрізняються від м'яса тварин, які вирощуються на фермах. Ось кілька видів м'яса диких тварин, які широко використовують:

Дикий кабан - м'ясо має насичений смак та щільну текстуру. Воно використовується для створення різних страв, включаючи стейки, котлети, ковбаси та рагу.

Дика качка - м'ясо ніжне і соковите. Воно може бути використане для приготування грудинок, конфі, теріяків та інших страв.

Дике оленя - м'ясо має ніжний смак і низький вміст жиру. Воно використовується для стейків, ростбіфу, рагу, м'ясних шашликів та інших гастрономічних страв.

Дика коза - м'ясо має смак, схожий на м'ясо ягнятини, але з більшою насиченістю. Воно використовується для приготування тушкованих страв, кебабів, карі та інших страв.

Ведмежати́на має відмінний смак та текстуру. Однак, варто відзначити, що м'ясо ведме́дя може бути жирним та має специфічний смак, який може не сподобатися всім. Використовують для смаження на грилі, тушкування, ковбаси або кульки [10].

М'ясо оленя і лося широко використовується в кулінарії та знає своїм особливим смаком та ніжною текстурою.

М'ясо оленя і лося часто використовується для приготування стейків, рагу, гуляші або тушковані страви з овочами, кебаб, шашлики, ковбаски. Їх можна маринувати в спеціальних приправах та запікати або смажити до готовності.

Варто відзначити, що м'ясо оленя і лося може бути низькокалорійним, не жирним, тому слід бути обережним при приготуванні, щоб не пересушити його. Також використовуйте місцеві законодавчі норми та рекомендації органів охорони природи щодо полювання та використання м'яса оленя і лося.

При використанні м'яса диких тварин важливо забезпечити регулювання вилування та споживання цих видів, після чого деякі з них можуть бути охороняються або під загальним наглядом.

Для дослідження оберемо базову рецептуру інноваційну страва функціонального призначення з використанням м'яса диких тварин може бути цікавим поєднанням смаків і корисних складників.

Розробимо рецептуру страви з м'яса саме дикого кабана. В кабанятині менше жирів і набагато більше корисних речовин та вітамінів. Через те, що свиня веде малорухомий спосіб життя, а кабан у пошуках їжі активно рухається, в його м'ясі більше м'язових волокон. Колір м'яса кабана темніший, а його текстура більш щільна. Кабанятина засвоюється на 90%, у ній набагато менше холестерину.

Кабанятина смачніша за свинину. Дикий кабан – мабуть, єдина дика тварина, з м'яса якої вийде пристойний шашлик. Нагадаємо, що славнозвісний хамон — це окорок чорної свині, виведеної з диких кабанів.

У м'ясі кабана містяться вітаміни В₁, В₂, В₅, В₆, В₉, В₁₂, Е, Н і РР, а також калій, кальцій, магній, цинк, селен, мідь, марганець, залізо, хлор, сірка, йод, хром, фтор, молібден, олово, кобальт, нікель, фосфор і натрій. Також тут є холін: за його допомогою синтезується ацетилхолін — дуже важливий нейромедіатор, що передає нервові імпульси. Щодо самого холіну, то він є мембранопротектором, антидепресантом та заспокоює, а ще покращує пам'ять.

Калорійність м'яса кабана становить 122 ккал на 100 г, білків при цьому — 21,5 г, жирів — 3,3 г і нуль вуглеводів [11].

Продукти функціонального призначення в контексті страви з м'яса диких тварин можуть включати інгредієнти, які не тільки задовольняють смакові переваги, але й позитивно впливають на здоров'я та на отримання енергії. В якості функціонального інгредієнту використаємо клюкву. Клюква має високий вміст антиоксидантів та вітаміну С. Вона сприяє підтримці імунної системи, боротьбі із запальними процесами та захисту від вільних радикалів. Клюква також додає свіжості та кислуватого смаку до страви з м'яса диких тварин.

Опишемо базову страву під назвою «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом». Рецептuru представимо в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2. Базова страва «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом»

№ з/п	Назва сировини	Маса на 1 порцію, г		Вимоги до якості
		брутто	нетто	
1	М'ясо дикого кабана	170	150	ДСТУ 1621-85
2	Рослинна олія	30	30	ДСТУ 2423-94
3	Горіхові листочки (для подачі)	2 шт.	2 шт.	ДСТУ 8900:2019
4	Журавлина	55	50	ДСТУ 5035:2008.
5	Горгонзола	30	30	ДСТУ 4395:2005
6	Вершки 33%	50	50	ДСТУ 7519:2014
7	Сіль	0,02	0,02	ДСТУ 3583:2015
8	Перець	0,009	0,009	ДСТУ 3583:2015
	Вихід	-	260	

Технологія приготування

М'ясо кабана проходить первинну кулінарну обробку (розморожування, зачищення від забруднених місць і видалення клейма, обмивання, обсушування, розрубання туші на частини, обвалювання туші, жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок, приготування напівфабрикатів, нарізання на порційні шматочки.

Вимочування м'яса дикого кабана. М'ясо досить жорстке, його смак можна значно поліпшити тривалим вимочуванням в 2-3% -ому розчині столового оцту або молочній сироватці. Молочна і оцтова кислоти відмінно розм'якшують сполучні волокна, і оброблене таким чином м'ясо стає дуже смачним і м'яким.

Розігріти рослинну олію на сковороді на середньому вогні. Додати шматочки м'яса кабана на сковороду і обсмажити їх до золотистого кольору з усіх боків.

Приготування соусу. Змішати журавлину, горгонзолу та вершки у міксері або блендері для отримання гладкої консистенції. Додати сіль і перець.

Після смаження м'яса дати трохи охолонути.

подавати смажений кабан на горіхових листках, поливши журавлино-горгонзолевим соусом збоку або поверхню.

Вимоги до якості

М'ясо дикого кабана повинно бути свіже, якісне і без ознаки псування.

Інші інгредієнти, такі як журавлина та горгонзола, повинні бути свіжими і високої якості.

Враховуйте вимоги щодо безпеки харчових продуктів, які передбачені місцевим законодавством та стандартами безпеки харчових продуктів.

Важливо також зазначити, що перед приготуванням страви з м'яса диких тварин слід дотримуватися місцевих законодавчих норм і рекомендацій органів охорони природи щодо полювання та використання цих видів м'яса.

Проведемо аналіз базової рецептури. Результати надаються в табличному вигляді (табл. 1.3).

Таблиця 1.3. Аналіз базової рецептури продукції

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
М'ясо дикого кабана	Охолоджене/свіже, без ознак псування, не має неприємного запаху, не липке, без слизу	65	Розморожування, миття, жилування, нарізування, маринування
Рослинна олія	Свіжа, прозора та без осаду	11,5	Відкривання пляшки
Горіхові листочки (для подачі)	Свіжозібрані, без ознак псування, таких як плями, запаху або ознак засихання.		Промивання
Журавлина	Свіжа, без сторонніх домішків, без плісняви дозрілою, повинна мати насичений червоний або пурпурний відтінок. Без плям, та ознакам перегнилого або недозрілого стану.	21	Сортування, промивання, сушіння

Горгонзолі	Свіжий на вигляд і не має ознак псування, таких як пліснява або неприємний запах.	11,5	Звільнення від упаковки, подрібнення
Вершковий соус	Свіжоприготовлений, без плівки	19	
Сіль	Очищена		Розпакувати
Перець чорний мелений	Свіжий		розпакувати

Технологічний процес приготування страви починається не з теплової обробки, а з надходження туш забитих тварин у ресторан. М'ясо надходить остигшим, охолодженим та мороженим. Остигше м'ясо - це те, що після обробки туші на бійні остигає в природних умовах чи остигле у камерах не менше 6 годин. М'ясо, охолоджене до температури в товщі м'яза + 4-0, називається охолодженим. М'ясо, штучно заморожене до температури в товщі м'язи не вище - 6 називають мороженим.

Технологічний процес обробки м'яса у ресторані складається з наступних операцій:

1. Відтгаювання;
2. Обмивання та обсушування;
3. Розробка туші;
4. Виготовлення напівфабрикатів.

Морожене м'ясо повинно відтавати цілком, повісивши тушу на гаки, або уклавши штабелями на решітки в спеціальних камерах - дефростерах. Або в камерах при температурі +4 +6 протягом 3 - 5 діб.

Повільне відтаювання м'яса дозволяє звести до мінімуму втрати м'ясного соку, майже повністю зберегти смакові якості продукту [13].

Попередня обробка м'яса полягає, перш за все, в ретельному промиванні. Після розморожування м'ясо подають у приміщення для миття, де з його поверхні ножем зрізують ветеринарне клеймо, зачищають забруднені місця, кров'яні згустки, потім обмивають, щоб видалити з поверхні забруднення, мікроорганізми і їх спори. М'ясо миють у підвішеному стані теплою водою, температура якої від 20 до 38°C, спеціальними щітками-душамми, трав'яними або капроновими щітками при безперервному подаванні води. М'ясо слід мити

швидко під струменем проточної води, причому миється весь шматок, який використовується для обробки. Не можна мити м'ясо після того, як воно вже нарізано, так як при цьому забруднення переноситься з поверхні всередину м'яса, спочатку руками, а потім зі струменем води. Якщо м'ясо миється дрібними шматками, особливо після видалення кісток, це викликає втрату соків, а тим самим зниження харчової цінності м'яса.

По тій же причині м'ясо не слід вимочували, так як при цьому розчинні у воді білки, мінеральні речовини та вітаміни групи В переходять у воду. Обмити м'ясо ополіскуючи холодною водою температурою 12-15°C для того, щоб охолодити м'ясо. Це затримує розвиток мікроорганізмів на поверхні м'яса при подальшій обробці.

Промите м'ясо слід обсушити. Обсушування м'яса здійснюють з метою запобігання розмноженню мікробів, а також тому, щоб м'ясо при розбиранні не ковзало на дошці в руках працівника. Для цього в приміщенні для обсушування м'яса має бути тепле повітря. Процес обсушування триває 1,5-2 год. Щоб прискорити цей процес, м'ясо можна обсушувати чистою бавовняною тканиною. Обсушене м'ясо обробляють в кілька етапів. На початку тушу розрубують на четвертини. Потім, кожну четвертину ділять на частини. Передня четвертина яловичої туші ділиться на лопатку (плечова і заплечева частина), шию, спину-грудну частину.

Задню четвертину туші, відокремивши вирізку (клубовий м'яз), ділять на задню-тазову та поперекову частини. Свинячі, телячі і баранячі туші, попередньо відокремивши вирізку, розрубують поперек на дві половини - передню та задню. Передню половину ділять: лопатку, шию, корейку, грудинку; задню - на два стегенця [14].

Швидке приготування м'яса - смаження на сковороді або грилі - підходить для вирізки, яка містить зазвичай мало сполучної тканини. Головне в цьому випадку - не допустити занадто великої різниці температур між зовнішньою поверхнею м'яса і його серединою. Для цього краще готувати м'ясо в два етапи.

Швидке обсмажування, утворює скоринку, а потім повільне «запікання» при більш низькій температурі зменшують різницю температур.

Проведемо аналіз технології базового продукту рекомендовано здійснювати по окремим етапам технологічного процесу – приймання сировини, механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів, теплова обробка напівфабрикатів, реалізація. Доцільно висвітлити основні фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами харчового продукту. Результати надати в описовому та табличному вигляді (табл. 1.4)

Таблиця 1.4. Аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Приймання сировини: - Кабана дикого	отримати тушку дикого кабана	$\tau = 10 \dots 15 \text{ хв.}$ $t = +4 \dots +10^\circ\text{C}$	Отримання якісної сировини, що відповідає вимогам ДСТУ для подальшого технологічного використання
- Горіхові листочки	забезпечити свіжість та цільність горіхових листків	$\tau = 10 \dots 15 \text{ хв.}$ $t = +15 \dots +20^\circ\text{C}$	
- Журавлина	Очистка та підготовка для використання в соусі.	$\tau = 20 \text{ хв.}$ $t = +4 \dots +15^\circ\text{C}$	
- Горгонзола	Обрати високоякісну горгонзолу для приготування соусу.	$\tau = 10 \dots 15 \text{ хв.}$ $t = +4 \dots +10^\circ\text{C}$	
Механічна кулінарна обробка сировини: - Кабана дикого	1. Розморожування, 2. Зачищення забруднених місць і видалення клейма, 3. Обмивання, 4. Обсушування, 5. Розрубання туші на частини, 6. Обвалювання туші, 7. Жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок, 8. Приготування	1. $t = 0 \dots + 8^\circ\text{C}$. $\varphi = 90-95\%$; 2. $t = 1 \dots + 6^\circ\text{C}$ 9. $\tau = 24 \dots 48 \text{ год.}$ $t = 1 \dots + 6^\circ\text{C}$	Отримання обробленої сировини у вигляді напівфабрикатів

	напівфабрикатів, 9. Вимочування.		
- Горіхові листочки	1.Сортування, 2.Миття	$\tau = 5 \dots 10 \text{ хв.}$ $t = +15 \dots +20^\circ \text{C}$	
- Журавлина	1.Сортування, 2.Миття	$\tau = 10 \dots 15 \text{ хв.}$ $t = +15 \dots +20^\circ \text{C}$	
- Горгонзола	1. Розпакування 2. Подрібнення	$\tau = 10 \dots 15 \text{ хв.}$ $t = 1 \dots + 6^\circ \text{C}$	2.Руйнування клітинної структури
Теплова обробка напівфабрикатів: - Кабана дикого	Смаження	$\tau = 30 \dots 45 \text{ хв.}$	Денатурація білка, топлення жиру, декстринізація крохмалю
- рослинна олія	Нагрівання	$\tau = 30 \dots 45 \text{ хв.}$ $t = 99 \dots + 100^\circ \text{C}$	
Реалізація:	Оформлення та відпуск страви	$t = 65^\circ \text{C}$	Отримання готової страви

1.3. Інновації в технології виробництва страв з м'яса диких тварин

Основні інновації у технології виробництва страв з м'яса диких тварин включають [14]:

- Сучасні методи обробки м'яса: використання передових методів обробки м'яса дозволяє поліпшити його якість і збереження. Наприклад, вакуумне упакування, застосування модифікованої атмосфери (МАР), при якому змінюють склад газового середовища в упаковці для зберігання продукту, дозволить зберегти свіжість м'яса та продовжити термін його придатності.

- Біотехнологія та клітинне виробництво: ця інновація відкриває нові перспективи для виробництва м'яса диких тварин без потреби в полюванні або вирощуванні цілих тварин. Вона використовує тканинну культуру та клітинні лінії для вирощування м'яса в лабораторних умовах. Цей метод може погіршити вплив на довкілля та етичні проблеми, пов'язані з полюванням на диких тварин.

- Удосконалення управління якістю: завдяки новим технологіям управління якістю та безпекою харчових продуктів, можна забезпечити високу якість та стандартизацію страв з м'яса диких тварин. Використання електронних

систем моніторингу, відстеження продукції та суворих вимог до харчової безпеки дозволяє забезпечити, що страви виробляються за високими стандартами.

Ці інновації сприяють покращенню якості, безпеки та доступності страв з м'яса диких тварин, враховуючи етичні, екологічні та смакові потреби споживачів.

- Використання холодильних систем: спеціалізовані холодильні системи, які забезпечують швидке та ефективне охолодження м'яса після забою, не дозволяють зберегти його свіжість та запобігти розмноженню шкідливих мікроорганізмів.

- Інноваційні методи маринування: розроблені нові методи маринування, які втратили проникнути ароматам та смакам до глибини м'яса, підвищують його смакові якості. Використання різних сумішей спецій, трав і маринадів дозволяє створити унікальні смакові комбінації.

- Технології замороження: використання сучасних методів замороження, таких як швидке замороження або кріохолодильна технологія, дозволяє зберегти текстуру та смак м'яса, зменшуючи вплив замороження на якість продукту.

- Точне приготування: використання сучасного обладнання для точного приготування м'яса, щоб досягти оптимального результату. Технології, такі як вакуумне гаряче приготування (sous-vide), дозволяють зберегти максимальну соковитість, м'якість та смакові якості м'яса [12].

- Інноваційні способи презентації: використання креативних інноваційних методів презентації страв з м'яса диких тварин, таких як молекулярна гастрономія, візуальні ефекти та унікальні посудини, додає естетику та особливість їжі.

Ці інновації в технології виробництва страв з м'яса диких тварин сприяють покращенню, якості безпеки та гастрономічних характеристик цих страв, надаючи унікальний досвід споживання.

- Сушка та копчення: ці технології використовують для збереження м'яса, покращення його смаку та додавання характерного аромату. Інновації

включають використання нових методів сушки, таких як низькотемпературна або вакуумна сушка, що дозволяє зберегти більше живих речовин у м'ясі.

- Молекулярна гастрономія: це наука, яка досліджує хімічні та фізичні властивості їжі для створення нових смакових композицій та текстур. Вона може бути застосована й до страв з м'яса диких тварин, дозволяючи створити інноваційні та неочікувані кулінарні враження.

- Використання нових приправ та соусів: інновації включають використання різноманітних приправ, маринадів та соусів, що підкреслюють смак та аромат м'яса диких тварин. Це можуть бути сучасні комбінації спецій, екзотичні соуси або використання нових методів приготування.

- Додавання до м'яса диких тварин продуктів та речовин, які містять в собі ферменти.

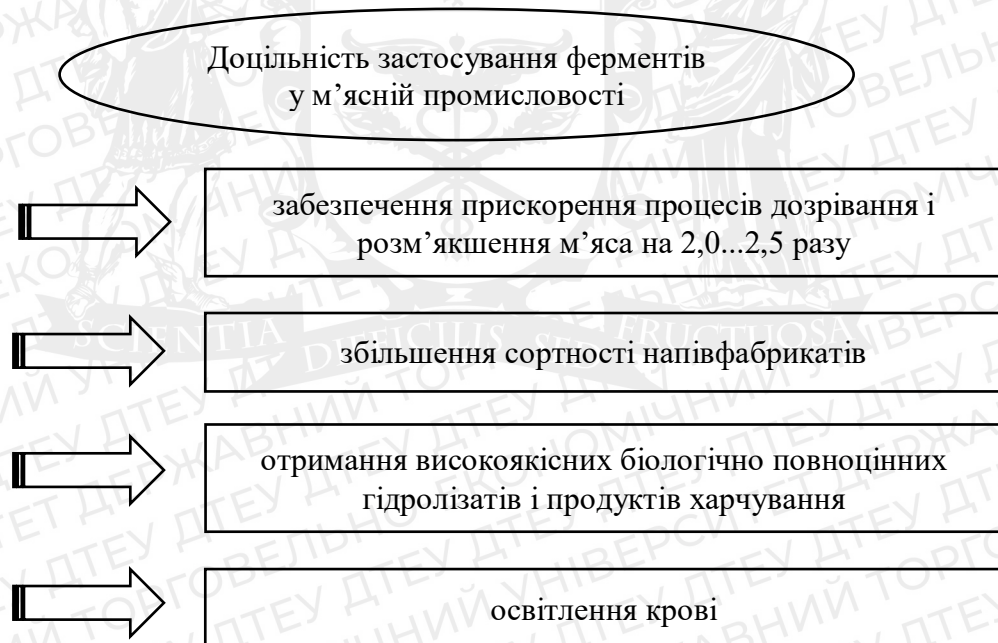


Рис.1.4. Доцільність застосування ферментів у м'ясній промисловості

Травні ферменти - це білки, які розщеплюють більші молекули, такі як жири, білки та вуглеводи, на дрібніші молекули, які легше засвоюються в тонкому кишечнику.

Без достатньої кількості травних ферментів організм не може правильно перетравлювати частинки їжі, що може призвести до харчової непереносимості.

Травні ферменти можна отримати з харчових добавок чи природним чином через продукти.

Продукти, що містять натуральні травні ферменти, включають ананаси, папайю, манго, мед, банани, авокадо, кефір, квашену капусту, кімчі, місо, ківі та імбир.

Додавання будь-якого з цих продуктів у свій раціон може сприяти травленню та покращенню здоров'я кишечника.

Для удосконалення базової рецептури «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом» оберемо в якості продукту-фермента – авокадо.

На відміну від інших фруктів, авокадо є унікальним тим, що в ньому багато корисних жирів і мало цукру. Вони містять травний фермент ліпазу. Цей фермент допомагає розщеплювати молекули жиру на дрібніші молекули, такі як жирні кислоти та гліцерин, які легше засвоюються організмом.

Ліпаза також виробляється підшлунковою залозою, тому вам не потрібно отримувати її зі свого раціону. Однак прийом добавок з ліпазою може допомогти полегшити травлення, особливо після жирної їжі.

Авокадо також містить інші ферменти, включаючи поліфенолоксидаз. Цей фермент відповідає за перетворення зеленого авокадо на коричневий колір у присутності кисню [15].

1.4. Розробка проекту технології страв з м'яса диких тварин

Опишемо удосконалену базову страву під назвою «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом». Рецептуру представимо в таблиці 1.5. Технологічна карта представлена в додатку А.

Таблиця 1.5. Удосконалена базова страва під назвою «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом»

№ з/п	Назва сировини	Маса на 1 порцію, г		Вимоги до якості
		брутто	нетто	
1	М'ясо дикого кабана	170	150	ДСТУ 1621-85
2	Рослинна олія	30	30	ДСТУ 2423-94
3	Горіхові листочки (для подачі)	2 шт.	2 шт.	ДСТУ 8900:2019
4	Журавлина	55	50	ДСТУ 5035:2008.
5	Горгонзола	30	30	ДСТУ 4395:2005
6	Авокадо	20	20	ДСТУ ISO 2295:2019
7	Вершки 33%	50	50	ДСТУ 7519:2014
8	Сіль	0,02	0,02	ДСТУ 3583:2015
9	Перець	0,009	0,009	ДСТУ 3583:2015
	Вихід	-	260	

Технологія приготування

М'ясо кабана проходить первинну кулінарну обробку (розморожування, зачищення від забруднених місць і видалення клейма, обмивання, обсушування, розрубання туші на частини, обвалювання туші, жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок, приготування напівфабрикатів, нарізання на порційні шматочки.

Вимочування м'яса дикого кабана. М'ясо досить жорстке, його смак можна значно поліпшити тривалим вимочуванням в 2-3% -ому розчині столового оцту або молочній сироватці. Молочна і оцтова кислоти відмінно розм'якшують сполучні волокна, і оброблене таким чином м'ясо стає дуже смачним і м'яким.

Розігріти рослинну олію на сковороді на середньому вогні. Додати шматочки м'яса кабана на сковороду і обсмажити їх до золотистого кольору з усіх боків.

Приготування соусу. Очистити авокадо, м'якоть звільнити від кістки. Змішати журавлину, горгонзолу, м'якоть авокадо та вершки у міксері або блендері для отримання гладкої консистенції. Додати сіль і перець.

Після смаження м'яса дати трохи охолонути.

Подавати смажений кабан на горіхових листках, поливши журавлино-горгонзолевим соусом збоку або поверхню.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд: кабан повинен бути нижнім і соковитим, а не пересмаженим або пересушеним.

Колір: соус повинен мати кремову відтінок.

Смак і запах: страва повинна мати багатий, збалансований смак з виразною ароматною ноткою кабана, підправлену легким горіховим присмаком листя горіха. Гармонійне поєднання смаку журавлини, горгонзоль та авокадо.

Консистенція: смаженого кабана – м'яка, соковита; соусу – однорідна, без грудочок.

Доцільно провести фізико-хімічний аналіз удосконаленої страви «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом»

Таблиця 1.6. Фізико-хімічний аналіз удосконаленої страви «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом»

Сировина	Показники					
	Волога, г	Білки, г	Вуглеводи, г	Жири, г	Зола, г	Калорійність, кКал
М'ясо дикого кабана	62,0	18,7	15,7	17,7	0,7	122
Рослинна олія	0,1	-	-	99		884,1
Горіхові листочки	8	12	15	60	2	121
Журавлина	90	1,2	7	0,2	0,2	46,4
Горгонзола	36	18	18	30	1	351
Авокадо	90	1,2	6	0,1	1	118
Вершки 33%	68	3	0,7	33	0,2	195,5
Всього	354,1	54,1	62,4	240	5,1	1838

Розробимо технологічну схему виробництва удосконаленої страви «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом з авокадо».

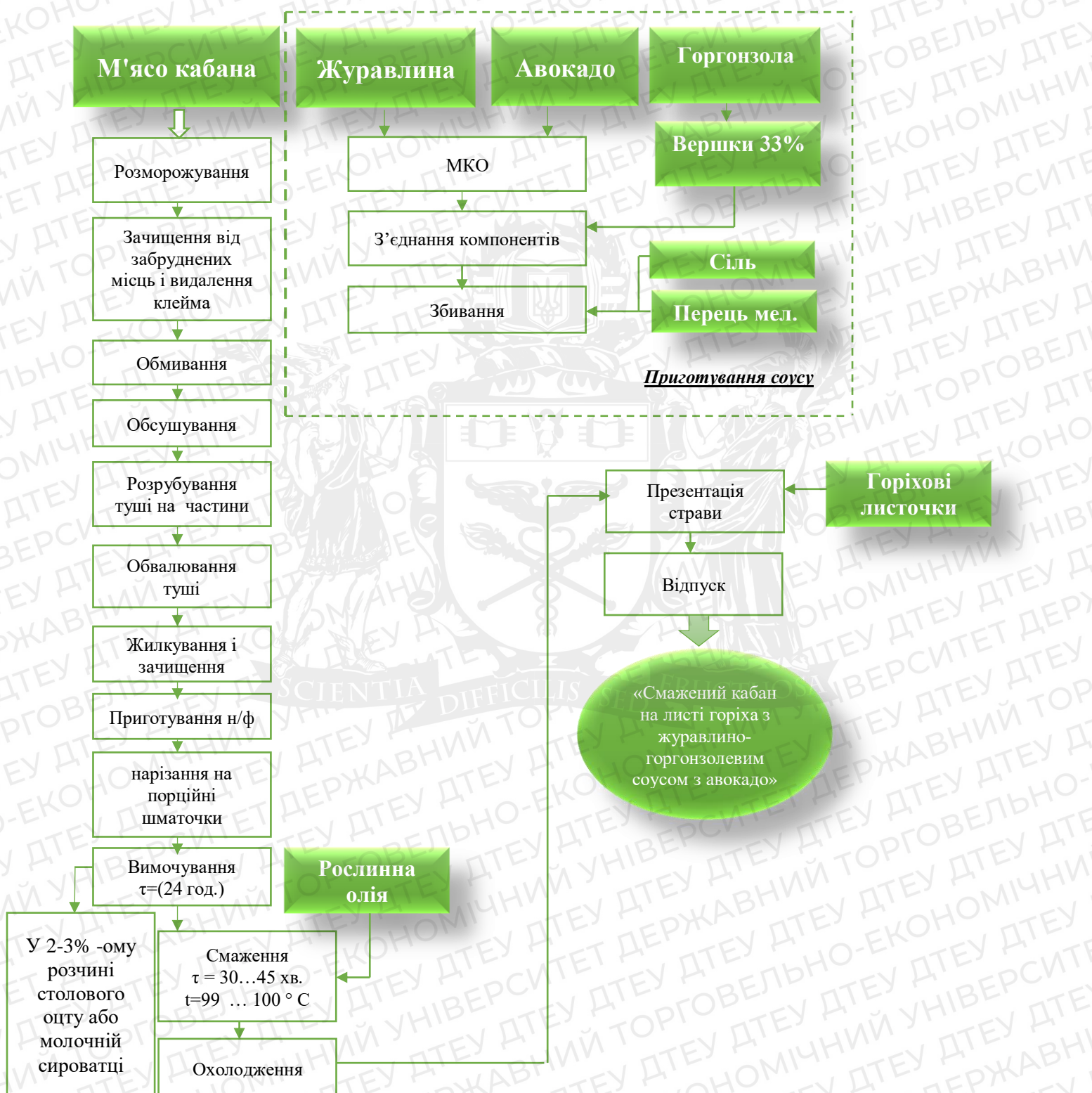


Рис. 1.5. Технологічна схема виробництва удосконаленої страви «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом»

Складемо карти технологічного процесу (табл. 1.7).

Таблиця 1.7. Карта технологічного процесу виробництва удосконаленої страви «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом» з авокадо

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Підготовка сировини - МКО - Нарізка	$\tau = 10...15$ хв. $t = +15...+20^{\circ}\text{C}$	Підготовлені продукти для подальшого використання	Ножі кухарської трійки, ємкості
Вимочування м'яса	$\tau = 24$ год. $t = +5...+7^{\circ}\text{C}$	Розм'якшення сполучних волокон	Ємності
Приготування соусу	$\tau = 15...20$ хв. $t = +15...+20^{\circ}\text{C}$	Отримання додаткового компоненту	Блендер
Смаження м'яса	$\tau = 30...45$ хв. $t = 99 \dots 100^{\circ}\text{C}$	Отримання смаженого м'яса	Сковорода, лопатка, блюдо, щипці
Оформлення та відпуск	$t = 60...65$ хв.	Отримання готової оформленої страви	Блюдо, соусник, прибори
Реалізація	$\tau = 1,5...2$ год.		

Рекомендується споживати зразу після приготування для збереження якості та свіжості. Лист горіха: зберігати в сухому та прохолодному місці, у щільно закритій упаковці або контейнері, щоб запобігти вологості та забрудненню. Журавлино-горгонзолевий соус з авокадо потрібно спожити протягом 2 год.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв з м'яса диких тварин в умовах ЗРГ

2.1. Концептуальне меню закладу

Ресторан «Гастрономія мисливців» пропонує страви, які відображають милівську кухню. Це можуть бути страви з дичини, такі як кабан, олень, качка, зайця або фазан.

Характеристика закладу ресторанного господарства ресторан «Гастрономія мисливців» представимо в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1. Характеристика закладу ресторанного господарства ресторан «Гастрономія мисливців»

Характеристика	Ресторан
Кількість місць	70
Контингент споживачів	Мешканці району, міста та гості
Рівень сервісу	Вищий
Організація харчування	Сніданок, обід, вечеря, бранч за спеціальним графіком
Кулінарна концепція кухні	Італійська, Американська, Європейська
Режим роботи	Пн.-Нд. 10:00 - 22:00 (без вихідних)
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	Європейський

Методи обслуговування у ресторані «Гастрономія мисливців» - офіціантами, на чолі старшого офіціанта та адміністратора ресторану.

В ресторані «Гастрономія мисливців» є 2 зали та 1 вір-кімната. Перший зал на 30 місць загального призначення, другий зал 35 місць - банкетний «Камінний зал». Вір-кімната призначена на 5 персон.

Зали загального призначення можуть мати різні інтер'єри, однакове або різне меню та обслуговування. Це зали, розраховані на різноманітний контингент відвідувачів. Спеціальні зали (бенкетні) призначаються для прийняття невеликої кількості гостей з певного приводу.

Торгівельні зали даного закладу мають: художню цінність інтер'єру, зручні меблі, вигідне планування посадочних місць, ефективну вентиляцію, приємне освітлення торгового залу, якісне сервірування столів, високоякісну рекламну продукцію, правильне подання страв та напоїв.

Інтер'єр ресторану опоряджується цінними матеріалами. Він має стильову єдність.

Для освітлення використані звичайні освітлювальні лампи, передбачається можливість регулювання інтенсивності світла. Для створення світлових ефектів використовуються лампи направлено освітлення, кольорові лампи та плафони, світломузика, настільні та настінні бра, бра-ліхтарі та настільні підсвічники.

Торговельні приміщення до обслуговування підготовляють щодня. Їх ретельно прибирають, розставляють меблі, одержують посуд, столові набори, білизну і сервірують столи. Правильна, продумана та послідовна підготовка до робочого дня в ресторані забезпечує чітку організацію обслуговування.

В кухні ресторану поєднується простота і висока гастрономія. Все-якісне і натуральне. Даний ресторан «Гастрономія мисливців» для людей, які хочуть якісно їсти, якісно жити. Ресторанна їжа не тільки для того, щоб вгамувати голод, а для того, щоб насолоджуватися нею.

Потужність підприємства визначається кількістю місць у торговому залі, об'ємом продукції, що випускається, кількістю споживачів. Кількість місць на підприємствах ресторанного господарства визначають з розрахунку одне обідне місце на чотирьох працюючих у максимальний час. Кількість споживачів визначають за графіком завантаження залів, складеному з урахуванням режиму роботи залу, середньої тривалості прийому їжі одним споживачем, приблизного коефіцієнту завантаження за кожну годину роботи підприємства [11].

Коефіцієнт завантаження залу у різні години роботи підприємства

визначають на основі вивчення пропускну́ї здатності залів діючих підприємств ресторанного господарства, аналогічних тим, що проектується.

Кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи зали, розраховують за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \times \frac{60}{t} \times K_3 \quad (2.1)$$

де P – кількість місць в залі;

K_3 – коефіцієнт завантаження зали за цей час;

t – тривалість посадки, хв.

Відношення $60/t$ характеризує кількість посадок за годину.

Кількість споживачів за день визначають як суму кількості споживачів за кожну годину роботи обіднього залу:

$$N_{\text{год}} = \sum P \times \frac{60}{t} \times K_3 \quad (2.2)$$

Складають приблизні графіки завантаження залів підприємств ресторанного господарства різного типу.

Таблиця 2. 2. Графік завантаження залу ресторану «Гастрономія мисливців» на 70 посадкових місць

Години роботи	Оборотність 1 місця за годину	% завантаження торгового залу	Коефіцієнт перерахунку страв	Кількість споживачів за годину
10-11	1,5	60	0,09	63
11-12	1,5	80	0,12	84
12-13	1,5	80	0,12	84
13-14	1,5	80	0,12	84
14-15	1,5	60	0,09	63
15-16	1,0	50	0,05	35
16-17	1,0	50	0,05	35
17-18	0,8	90	0,07	50
18-19	0,8	100	0,08	56
19-20	0,6	100	0,06	42
20-21	0,6	100	0,06	42
21-22	0,4	80	0,03	22
Разом відвідувачів за день				660
Оборотність 1 місця				10

Розрахунки:

$$N_{10-11} = 70 \cdot 1,5 \cdot 60/100 = 63 \text{ чол.}$$

$$N_{11-12} = 70 \cdot 1,5 \cdot 80/100 = 84 \text{ чол.}$$

$$N_{12-13} = 70 \cdot 1,5 \cdot 80/100 = 84 \text{ чол.}$$

$$N_{13-14} = 70 \cdot 1,5 \cdot 80/100 = 84 \text{ чол.}$$

$$N_{14-15} = 70 \cdot 1,5 \cdot 60/100 = 63 \text{ чол.}$$

$$N_{15-16} = 70 \cdot 1,0 \cdot 50/100 = 35 \text{ чол.}$$

$$N_{16-17} = 70 \cdot 1,0 \cdot 50/100 = 35 \text{ чол.}$$

$$N_{17-18} = 70 \cdot 0,8 \cdot 90/100 = 50 \text{ чол.}$$

$$N_{18-19} = 70 \cdot 0,8 \cdot 100/100 = 56 \text{ чол.}$$

$$N_{19-20} = 70 \cdot 0,6 \cdot 100/100 = 42 \text{ чол.}$$

$$N_{20-21} = 70 \cdot 0,6 \cdot 100/100 = 42 \text{ чол.}$$

$$N_{21-22} = 70 \cdot 0,4 \cdot 80/100 = 22 \text{ чол.}$$

Оборотність місяця складе: $660/70 = 9,5 \sim 10$ чол.

Примітка. *Даний ресторанний заклад працює без перерви.

Складемо завантаження торгівельної зали ресторану «Гастрономія мисливців» у вигляді графіку (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Графік завантаження торгівельної зали ресторану «Гастрономія мисливців»

На основі розрахунків завантаження торгового залу ресторану при готелі,

ми зможемо зробити висновки, що максимальне завантаження торгового залу приходить на годину обіду - з 11.00 по 14.00. Таким чином, кількість відвідувачів за день склала 660 чоловік. Оборотноість одного місця в ресторані дорівнює 10 відвідувачам.

Визначившись, з кількістю тих хто харчується, розробимо виробничу програму ресторану. Спершу визначимо загальну кількість страв, які реалізують у залах,

$$n = N \times m \quad (2.3)$$

де m — коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв на одного споживача. Він складається з коефіцієнтів споживання окремих видів страв обідньої продукції власного виробництва — супів, холодних закусок, других і солодких страв. Для ресторану «Гастрономія мисливців» сумарний коефіцієнт споживання становить 3 (коефіцієнт споживання холодних закусок – 0,9; супів – 0,6; других страв – 1,2; солодких страв – 0,3). [7]

$$\begin{aligned} m &= m_{хз} + m_c + m_{\partial} + m_{cc} \\ m &= 0,9 + 0,6 + 1,2 + 0,3 \end{aligned} \quad (2.4)$$

Звідси знаходимо:

$$\begin{aligned} n_{хз} &= N \times m_{хз} = 660 \times 0,9 = 594 \text{ страви}; \\ n_{\partial} &= N \times m_{\partial} = 660 \times 1,2 = 792 \text{ страв}; \\ n_c &= N \times m_c = 660 \times 0,6 = 396 \text{ страв}; \\ n_{cc} &= N \times m_{cc} = 660 \times 0,3 = 198 \text{ страв}. \\ n_{заг} &= N \times m = 594 + 792 + 396 + 198 = 1980 \text{ страв} \end{aligned} \quad (2.5)$$

Тож, ми визначили загальну кількість страв окремих видів страв обідньої продукції власного виробництва, яка складає 1980 страв за день. Ще додатково визначаємо кількість страв іншої продукції власного виробництва і покупних товарів, використовуючи норми споживання на одного споживача.

$$\begin{aligned} n_{\text{Гарячі напої}} &= N \times m_{\text{Гарячі напої}} = 660 \times 0,05 = 33; \\ n_{\text{Холодні напої}} &= N \times m_{\text{Холодні напої}} = 660 \times 0,25 = 165; \\ n_{\text{Фруктові води}} &= N \times m_{\text{Фруктові води}} = 660 \times 0,09 = 59,4; \end{aligned} \quad (2.6)$$

$$n_{\text{мінеральні води}} = N \times t_{\text{мінеральні води}} = 660 \times 0,14 = 92,4;$$

$$n_{\text{натуральні соки}} = N \times t_{\text{натуральні соки}} = 660 \times 0,02 = 14,6;$$

$$n_{\text{хліб і хліб.вироби}} = N \times t_{\text{хліб і хліб.вироби}} = 660 \times 150 = 99000;$$

$$n_{\text{борошняні і конд.вироби}} = N \times t_{\text{борошняні і конд.вироби}} = 660 \times 0,5 = 330;$$

$$n_{\text{фрукти}} = N \times t_{\text{фрукти}} = 660 \times 0,075 = 49,5.$$

Успіх закладів ресторанного господарства залежить від багатьох складових, вагоме місце серед яких займає меню.

Основний етап оперативного планування – складання концептуальне меню. У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв. Розробимо концептуальне меню та виробнича програма закладу з урахуванням кулінарного продукту (виробу), що був розроблений у розділі 1. (табл. 2.3).

2.2. Організація процесу виробництва страв з м'яса диких тварин.

Організація процесу виробництва харчової продукції. Доцільно розробити схему організації виробничого процесу цеху (ділянки) з виробництва удосконаленої страви «Смажений кабан на листі горіха з журавлино-горгонзолевим соусом з авокадо» (рис.2.2), визначається виробнича програма цеху.

Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в гарячому цеху мисливського ресторану «Гастрономія мисливців».

У таблиці подаємо перелік прийнятого до встановлення у гарячому цеху обладнання, розраховуємо корисну площу цеху. Подаємо розрахунки у вигляді таблиці 2.4.



Таблиця 2.4. Розрахунок корисної площі цеху ресторану «Гастрономія мисливців»

Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість	Габарити обладнання, мм			Корисна площа, м ²
			a	b	h	
1	2	3	4	5	6	7
Плита електрична	ПЭМ2-01	1	900	600	850	0,540
Мікрохвильова піч (на столі)	HF-12040	1	240	470	320	-
Фритюрниця	«Панда»	1	-	-	-	-
Гриль-шашличниця	ЭГШРЗ-1,5	1	900	500	850	0,450
Сковорода електрична	СЕСМ-0,2	1	1050	905	850	0,560
Кухонна машина універсальна	МКН-II	1	500	270	330	-
Стіл виробничий	СПСМ-1	4	1050	840	860	3,528
Стіл виробничий з вмонтованою мийною ванною	С-7АЛ	1	1500	750	900	1,125
Блендер	Vema FR 2068M	1	150	150	-	Блендер
Ванна мийна пересувна	ВПСМ	1	630	840	860	0,529
Стелаж пересувний	СП-1000	1	1000	600	1750	0,600
Холодильна шафа	ШХ-1,40	1	1500	800	2000	1,10
Холодильна шафа	INTER-502	1	1165	620	1985	0,74
Ваги настільні (на столі)	ВНЦ-10М	1	420	220	380	-
Бак для відходів (під столом)	-	1	350	350	600	-
Раковина для миття рук	-	1	400	400	300	0,160
Шафа для посуду	ШП	1	1050	630	2000	0,662
Всього						10

Визначаємо загальну площу цеху:

$$S_{\text{заг}} = 10/0,3 = 33 \text{ м}^2 \quad (2.13)$$

Приймаємо гарячий цех площею 33 м².

Отже, за розрахунками орієнтовна площа гарячого цеху становить 11 м², а компонована площа складає 33 м². Тому в даному цеху вільного місця для зберігання денного запасу сировини та розміщення в разі потреби додаткового обладнання не має. Графічне зображення винесено до Додатку Б.

Резюме проекту

Удосконалена страва «Смажений кабан на листі горіха з журавліно-горгонзолевим соусом з авокадо» може стати незабутньою гастрономічною подорожжю для гостей вашого ресторану. Ось більш детальний опис страви та її складових:

Смажене м'ясо кабана має насичений смак та аромат. Рекомендується використовувати як можна свіжіше та якісніше м'ясо. Приготування можна здійснити шляхом маринування м'яса в спеціальному соусі або прямих травах для підсилення смаку.

Використання листя горіха як обгортки для смаженого кабана додає не тільки хрусткість, але й унікальний аромат. Необхідно використовувати свіже, непошкоджене листя горіха для обгортання кабана. Це додасть аромату та невелику гіркоту до страви. Перед використанням варто переконатися, що листя миють та сушать належним чином.

Журавліно-горгонзолевий соус з авокадо забезпечує поєднання кислотних, горіхових та сирних ноток. Журавлина надає легкої кислінки, яка чудово підкреслює смак кабана, а горгонзола надає сірий багатий смак. Соус можна приготувати шляхом змішування пюре з журавлини з додаванням розсипчастої горгонзоли, м'якоті авокадо та, рекомендуємо, наситити смак медом або бальзамічним оцтом, щоб створити баланс між кислим і солодким.

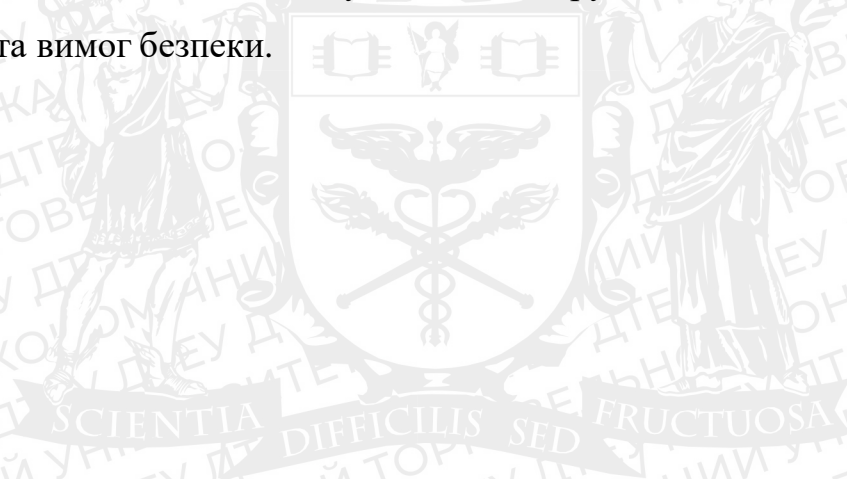
Також, розглянемо можливість додати до страви елементи, які доповнюють смакову палітру. Наприклад, можна подати страву зі свіжою руколою або іншими зеленими травами для освітлення смаку та вигляду. Також можна відмітити використання гарніру, наприклад, печена картопля або карамелізовані овочі.

Загальна ідея страви – збагатити та спростити процес приготування страви з м'яса диких тварин. Загалом, цю страву ми віднесемо до фірмових страв шеф-кухаря ресторану «Гастрономія мисливців» для приваблення гостей своєю незвичайністю та смаковим з'єднанням компонентів.

Висновок

Випускна кваліфікаційна робота присвячена аналізу технології страв з м'яса диких тварин та організації їх виробництва у мисливському ресторані на 70 місць. Під час дослідження були визначені наступні завдання: загальна характеристика процесу виробництва страв з м'яса диких тварин, аналіз рецептурного складу та технології, ознайомлення з інноваціями в цій галузі, розробка технології проекту, опис організації технологічного процесу виробництва та реалізації страв, складання концептуального меню та надання рекомендацій щодо організації процесу виробництва страв з м'яса диких тварин.

Процес виробництва страв з м'яса диких тварин у закладах ресторанного господарства вимагає особливої уваги до вибору якісного м'яса та дотримання санітарних та вимог безпеки.



Список використаних джерел

1. «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування» 1982 року.
2. Антонова В.А. навчальний посібник «Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства». - Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. -326 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: ЦНЛ, 2007. - 280с.
4. Архіпов В.В., Іванникова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. - К.: ЦНЛ, 2007. - 382с.
5. Громадське харчування і туристична індустрія в ринкових умовах. - К.: 2001р.
6. Доцяк В.С. «Українська кухня», видання 2-ге, - Л, «Оріяна - Нова»,- 1998.
7. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2002.
8. Лушак М. М. Бурий ведмідь (*Ursus arctos arctos*) у Карпатах / М. М. Лушак // Наук. вісн. – Львів : НЛТУУ, 2005. – Вип. 15.4. – С. 54–57.
9. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування. – К.-1983, -208 с.
10. Корнєєв О. П. Мисливські звірі України / О. П. Корнєєв. – К., 1960. – 44 с.
11. Нечаю Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент.- К.: ЦУЛ, 2006.
12. Пятницька Н.А. Організація виробництва і обслуговування в громадському харчуванні. Практикум: Навч. посіб. для вузів. - К.: Вища школа, 1989.
13. П'ятницька Г.Т. Менеджмент громадського харчування. - К.: 2001р.

14. Сало Я.М. Ресторанна справа.-К.: ЦУЛ, 2005.
15. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування в підприємствах громадського харчування. - К.: 2001р.
16. Труханович Л.В., Рюмина А.К. Кадри ресторанов, закусочних, столових, баров, кафе. Сборник должностных и производственных инструкций, квалификационных характеристик. - М.: Финпресс, 2003.
17. Шинкаренко О.П. Шаповал С.В., Тарасенко І.І., підручник «Устаткування закладів ресторанного господарства». – Л., 2001.



ДОДАТОК А

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА НА НОВУ ТА ФІРМОВУ
КУЛІНАРНУ СТРАВУ

УЗГОДЖЕНО

Керівник ресторану «ГастрономіяМИСЛИВЦІВ»

(суб'єкт господарювання у підприємстві)

Іванов В.С.

(прізвище, ім'я та по-батькові)

“ ”

202 р.

М.П.

Технологічна карта №__

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

“ «Смажений кабан на листі горіха з журавліно-горгонзолевим соусом з авокадо»
(найменування)

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		бугто	нетто	
1	М'ясо дикого кабана	170	150	ДСТУ 1621-85
2	Рослинна олія	30	30	ДСТУ 2423-94
3	Горіхові листочки (для подачі)	2 шт.	2 шт.	ДСТУ 8900:2019
4	Журавлина	55	50	ДСТУ 5035:2008.
5	Горгонзола	30	30	ДСТУ 4395:2005
6	Авокадо	20	20	ДСТУ ISO 2295:2019
7	Вершки 33%	50	50	ДСТУ 7519:2014
8	Сіль	0,02	0,02	ДСТУ 3583:2015
9	Перець	0,009	0,009	ДСТУ 3583:2015
	Вихід	-	260	

1. Підготовка сировини до виробництва

М'ясо кабана проходить первинну кулінарну обробку: розморожування, зачищення від забруднених місць і видалення клейма, обмивання, обсушування, розрубання туші на частини, обвалювання туші, жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок, приготування напівфабрикатів, нарізання на порційні шматочки.

1. Технологія приготування

Підготовлене м'ясо дикого кабана вимочують. М'ясо досить жорстке, його смак можна значно поліпшити тривалим вимочуванням в 2-3% -ому розчині столового оцту або молочній сироватці. Молочна і оцтова кислоти відмінно розм'якшують сполучні волокна, і оброблене таким чином м'ясо стає дуже смачним і м'яким.

Розігрівають рослинну олію на сковороді на середньому вогні. Додають шматочки м'яса кабана на сковороду і обсмажують їх до золотистого кольору з усіх боків.

Приготування соусу. Очистити авокадо, м'якоть звільнити від кістки. Змішати журавлину, горгонзолу, м'якоть авокадо та вершки у міксері або блендері для отримання гладкої консистенції. Додати сіль і перець.

Після смаження м'яса дати трохи охолонути.

Подавати смажений кабан на горіхових листках, поливши журавлино-горгонзолевим соусом збоку або поверхню.

3. Характеристика готового блюда

Зовнішній вигляд: кабан повинен бути нижнім і соковитим, а не пересмаженим або пересушеним.

Колір: соус повинен мати кремову відтінок.

Смак і запах: страва повинна мати багатий, збалансований смак з виразною ароматною ноткою кабана, підправлену легким горіховим присмаком листя горіха. Гармонійне поєднання смаку журавлини, горгонзолі та авокадо.

Консистенція: смаженого кабана – м'яка, соковита; соусу – однорідна, без грудочок.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Сировина	Показники					
	Волога, г	Білки, г	Вуглеводи, г	Жири, г	Зола, г	Калорійність, кКал
М'ясо дикого кабана	62,0	18,7	15,7	17,7	0,7	122
Рослинна олія	0,1	-	-	99		884,1
Горіхові листочки	8	12	15	60	2	121
Журавлина	90	1,2	7	0,2	0,2	46,4
Горгонзола	36	18	18	30	1	351
Авокадо	90	1,2	6	0,1	1	118
Вершки 33%	68	3	0,7	33	0,2	195,5
Всього	354,1	54,1	62,4	240	5,1	1838

5. Мікробіологічні показники, що нормуються

(ДСанПін 4.4.5.139-2001)

Загальна кількість КМАФАМ, КУО в 1 г/см ³ , не більше	Маса продукту (г/см ³), в якій не допускаються			Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж
	БГКП (колі-форми)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
4,8 x10 ³	0,01	Відсутні	Відсутні	20	0,4 x10 ²

Автор фірмової страви (виробу): Ю.О. Кавалівнич

(прізвище, ім'я та по-батькові)

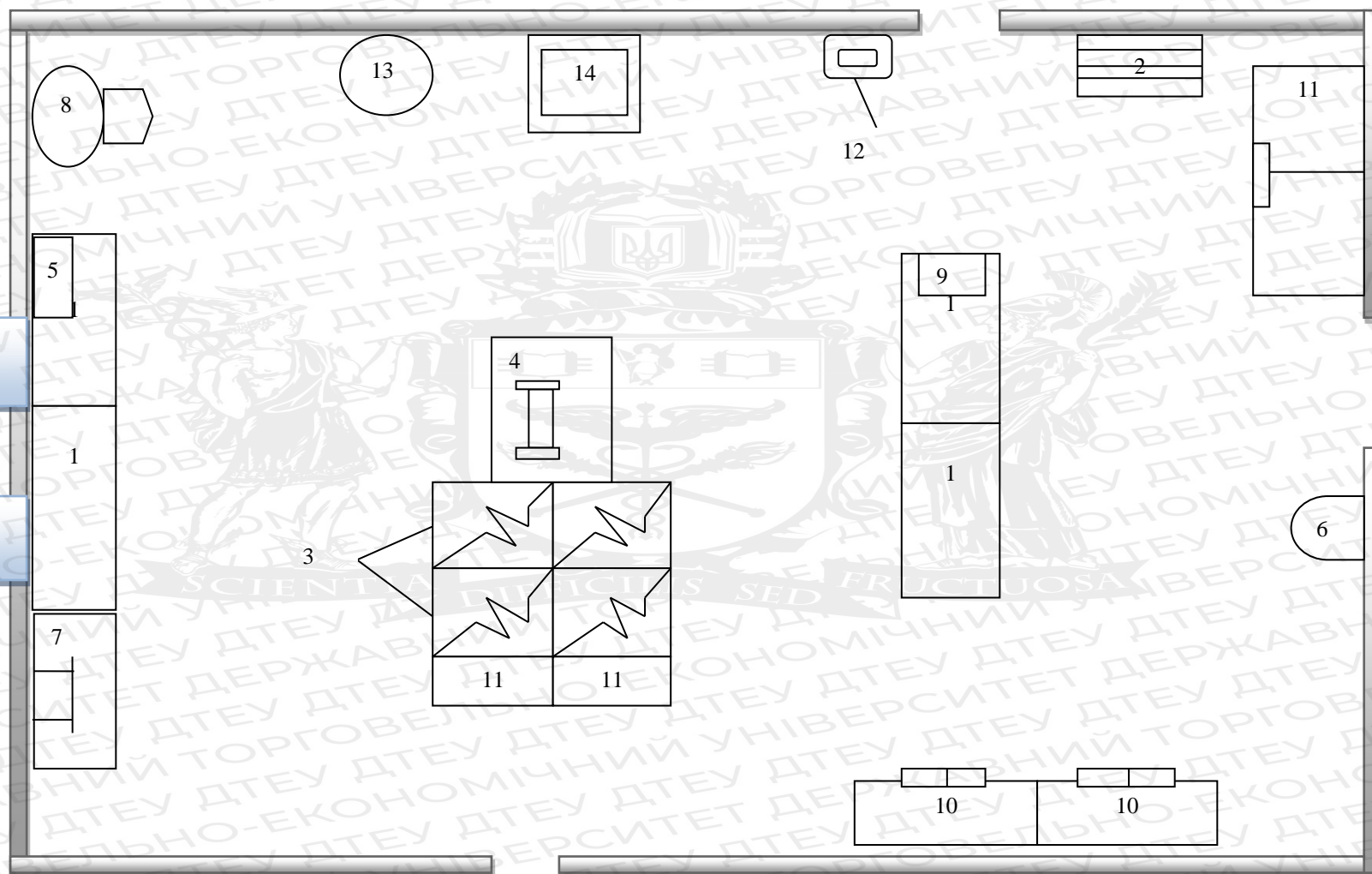
Карту склав: Ю.О. Кавалівнич

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Схема розташування обладнання в гарячому цеху ресторану



1-Стіл виробничий; 2-стелаж пересувний; 3-плита електрична; 4-електрична сковорода; 5-мікрохвильова піч; 6-раковина для миття; 7- стіл виробничий з вмонтованою ванною; 8- кухонна машина універсальна; 9-ваги настільні; 10-холодильна шафа; 11-шафа для посуду; 12-бак для відходів; 13-фритюрниця; 14-гриль-шашличниця.