

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ З ВИКОРИСТАННЯМ
ТЕХНІКИ ФАРШИРУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В
РЕСТОРАНІ НА 70 МІСЦЬ**

Студент(ка) 4 курсу, 6 групи
спеціальності 181
«Харчові технології»

Освітня програма
«Технологія та організація
ресторанного бізнесу»

Крамської
Максим
Сергійович

*підпис
студента*

Науковий керівник
д.т.н., проф.

Гніщевич
Вікторія
Альбертівна

*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

Крамському Максиму Сергійовичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія страв із м'яса птиці з використанням техніки фарширування та організація їх виробництва в ресторані на 70 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 птиці з використанням техніки фарширування та організація їх виробництва у ресторані.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв із м'яса птиці з використанням техніки фарширування у роботу закладу, техніка фарширування.

Предмет дослідження: м'ясо птиці, страви із м'яса птиці, 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	Гніщевич В.А.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Гніщевич В.А.		

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 із м'яса птиці з використанням техніки фарширування у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв із м'яса птиці.

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

1.4. Розробка проєкту технології із м'яса птиці з використанням техніки фарширування.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації страв із м'яса птиці в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса птиці.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
	Технологія виробництва харчової продукції	03-28.04.2022	
	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	02-23.05.2023	
	Оформлення ВКР	24-26.05.2023	
	Презентація ВКР	29-30.05.2023	
	Подання ВКР на кафедрі	02.06. 2023	
	Захист ВКР в ЕК	Червень 2023 р.	

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

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: *Крамського М.С.*

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Технологія страв із м'яса птиці з використанням техніки фарширування та організація їх виробництва в ресторані на 70 місць

Керівник проекту: Гніщевич В.А.

Термін захисту “ _____ ” червень 2023 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Робота присвячений розкриттю технологічних особливостей основної сировини, а саме м'яса птиці. Розкриті питання харчової цінності сировини, її значення в раціоні харчування людини. Проведений аналіз технологічних властивостей м'яса птиці, визначені його особливості, способи розробляння та асортимент.

У ресторані заплановано виробництво страв з м'яса птиці. Проаналізовано рецептурний склад та технології базової страви із м'яса птиці приготованої за технологією фарширування – «Курячий рулет з овочами та грибами під сиром».

Розроблено технологію страв із м'яса птиці, розроблено концептуальне меню ресторану авторської кухні. Розроблено денну виробничу програму ресторану, сервісно-виробничий процес гарячого цеху ресторану. Розроблено план-схему гарячого цеху.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на 39 сторінках, 3 рисунків, 5 додатків.

Ключові слова: м'ясо птиці, техніка фарширування, ресторан.

Summary

The work is devoted to the disclosure of technological features of the main raw material, namely poultry meat. The questions of the nutritional value of raw materials, their importance in the human diet are revealed. An analysis of the technological properties of poultry meat was carried out, its features, methods of development and assortment were determined.

The restaurant plans to produce poultry dishes. The recipe composition and technology of the basic poultry dish prepared using the technology of stuffing - "Chicken roll with vegetables and mushrooms under cheese" were analyzed.

The technology of poultry dishes has been developed, and the conceptual menu of the author's cuisine restaurant has been developed. The daily production program of the restaurant, the service and production process of the hot shop of the restaurant have been developed. The plan-diagram of the hot workshop has been developed.

The graduation qualification project is laid out on 39 pages, 3 drawings, 5 appendices.

Key words: poultry meat, stuffing technique, restaurant.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ	3
ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНІКИ ФАРШИРУВАННЯ	8
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства.	8
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв м'яса птиці.....	13
1.3. Інновації в технології виробництва страв із м'яса птиці.....	19
1.4. Розробка проекту технології страви із м'яса птиці	21
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ	
ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ В УМОВАХ	
ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	31
2.1. Концептуальне меню закладу	31
2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса птиці.....	32
РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)	35
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	37
ДОДАТКИ	39

ВСТУП

Сьогодні в умовах інтенсивного розвитку ринкової системи ключове значення набуває ефективного, прибуткового господарювання при абсолютній економічній самостійності підприємств. Основним напрямком розвитку інновацій в ресторанному бізнесі є нововведення в технології виробництва продукції, до яких відносять виробництво та реалізація нових видів продукції, зміни в їх біохімічному складі, застосування нового автоматизованого обладнання, застосування нових способів обробки продукції, які приведуть до можливості скорочення часу виробництва продукції ресторанного господарства, і як наслідок сприятимуть підвищенню економічної ефективності діяльності закладу ресторанного господарства.

Метою випускної кваліфікаційної роботи є детальне вивчення загальної характеристики процесу виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства. Вона має на меті розкрити основні аспекти та етапи цього процесу, а також проаналізувати фактори, які впливають на якість та ефективність виробництва. Дослідження включатиме аналіз технологічних процесів приготування страв із м'яса птиці, від вибору сировини до подачі на стіл. Будуть розглянуті такі аспекти, як відбір та обробка сировини, використання спеціального обладнання та кулінарних технік, дотримання санітарних норм та вимог безпеки харчових продуктів. Також будуть проаналізовані фактори, що впливають на якість страв із м'яса птиці, включаючи якість сировини, вибір і зберігання інгредієнтів, правильне виконання кулінарних технік та відповідність рецептів.

Виходячи з поставленої мети, у роботі необхідно вирішити наступні **завдання**:

1. Провести характеристику виробництва страв із м'яса птиці у закладах ресторанного господарства.
2. Проаналізувати рецептурний склад та технології страв із м'яса птиці.
3. Окреслити інновації в технології виробництва страв із м'яса птиці.

4. Розробити проект технології страв із м'яса птиці.
5. Розробити меню ресторану зі стравами із м'яса птиці.
6. Обґрунтувати організацію процесу виробництва страв із м'яса птиці в гарячому цеху ресторану на 70 місць.

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

Предмет дослідження: м'ясо птиці, страви із птиці, гарячий цех ресторану.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускної кваліфікаційної роботи є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти закладів ресторанного господарства.

Результати дослідження мають **практичне значення** для кулінарного персоналу ресторанів, адміністрації закладів ресторанного господарства та гурманів, які цікавляться якістю та процесом виробництва страв із м'яса птиці. На основі проведеного дослідження можна розробити рекомендації та практичні рекомендації щодо вдосконалення процесу виробництва страв із м'яса птиці, що сприятимуть поліпшенню якості та ефективності роботи закладів ресторанного господарства.

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, двох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНІКИ ФАРШИРУВАННЯ

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства

У сучасному світі ресторанне господарство відіграє важливу роль у задоволенні потреб споживачів в різноманітному харчуванні. Заклади ресторанного господарства пропонують широкий спектр страв з різних видів м'яса, включаючи м'ясо птиці. Виробництво страв із м'яса птиці має свої особливості та вимагає дотримання специфічних процесів та професійної підготовки персоналу.

Загальна характеристика процесу виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства є важливою для розуміння технологій та процедур, які застосовуються при приготуванні цих страв. Дотримання відповідних норм та професійних стандартів є вирішальним для досягнення високої якості продукції та задоволення потреб споживачів.

Процес виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства включає такі основні етапи:

1. Відбір та закупівля сировини: При виробництві страв із м'яса птиці важливо обрати якісну сировину. Заклади ресторанного господарства співпрацюють з постачальниками, щоб забезпечити свіжість та якість м'яса птиці.
2. Обробка сировини: Після отримання сировини вона проходить процес обробки, який включає очищення, розрізання на частини та видалення небажаних елементів, таких як шкіра, кістки та жирові вкладення.
3. Маринування та приправлення: Часто м'ясо птиці піддається маринуванню або обпудрюється спеціями та приправами для покращення смакових якостей та надання особливого аромату.
4. Приготування: М'ясо птиці готують за різними технологіями, такими як смаження, варіння, запікання або гриль. Важливо дотримуватись

правильних температурних режимів та часових параметрів приготування для забезпечення безпеки та якості продукту.

5. Подача на стіл: Готові страви з м'яса птиці оформлюються та подаються на стіл з додаванням гарнірів, соусів або декоративних елементів, щоб надати стравам привабливості та естетичного вигляду.

У процесі виробництва страв із м'яса птиці в закладах ресторанного господарства необхідно дотримуватись вимог санітарних норм та правил безпеки харчових продуктів. Регулярні перевірки та контроль якості є необхідними для забезпечення високої якості та безпеки харчових продуктів, які подаються споживачам.

М'ясо птиці є важливим джерелом білка та інших поживних речовин. Основний хімічний склад м'яса птиці може варіюватися в залежності від виду птахів і їх раціону харчування. Приблизними значення хімічного складу курячого м'яса наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Таблиця хімічного складу курячого м'яса (на 100 грамів)

Харчова складова	Кількість
Білки	20,6
Жири	2,3
Вуглеводи	0
Енергетична цінність	98 ккал
Вода	75
Зола	1
Мікроелементи	
Залізо	1
Магній	24
Кальцій	11
Фосфор	147
Калій	235
Натрій	68
Цинк	1,4
Мідь	0,1
Марганець	0,1
Селен	15,6 мкг
Вітаміни	
Вітамін А	9 мкг
Вітамін Е	0,3
Вітамін К	0,3 мкг
Вітамін В1	0,07

Продовження табл. 1.1

Харчова складова	Кількість
Вітаміни	
Вітамін В2	0,12
Вітамін В3	6,4
Вітамін В6	0,33
Вітамін В12	0,3 мкг
Фолієва кислота	5 мкг

М'ясо птиці класифікується за видами птиці та способом розділування.

Ось деякі основні характеристики та класифікація м'яса птиці:

Куряче м'ясо:

- **Характеристики:** Куряче м'ясо має світлу до трохи рожевої кольору, м'яку консистенцію та нейтральний смак. Воно є одним з найпоширеніших видів м'яса птиці і має високий рівень білка при низькому вмісті жиру.
- **Способи розділування:** Куряче м'ясо можна розділити на різні частини, такі як грудка, стегно, крило, спинка і т.д. Кожна частина має свою власну текстуру та особливості приготування.

Качине м'ясо:

- **Характеристики:** Качине м'ясо має темно-червоний колір та більш інтенсивний смак у порівнянні з курячим м'ясом. Воно також має більш жирну текстуру, що приємно тоне в роті.
- **Способи розділування:** Качине м'ясо можна розділити на грудку, стегно, крило та спинку. Як і в курячому м'ясі, різні частини мають свої особливості та можуть використовуватися для різних страв.

Інше пташине м'ясо:

- **Характеристики:** До цієї категорії входять м'ясо інших птахів, таких як індичка, перепел, фазан, куропатка та інші. Кожен вид має свої унікальні характеристики, кольори та смакові якості.
- **Способи розділування:** М'ясо інших птахів може бути розділене на різні частини, аналогічні до курячого та качиного м'яса.

Способи розділування м'яса птиці можуть варіюватися залежно від

країни та кулінарних традицій. Зазвичай використовуються різальні інструменти, такі як ножі або ножиці, для розділення птиці на частини. При цьому деякі частини, як от грудка, стегно або крило, можуть бути розділені на ще менші частини для різних страв. Важливо звернути увагу на правильність розділювання м'яса, оскільки кожна частина може мати різні особливості приготування та час готування. Розділене м'ясо птиці можна використовувати для різних кулінарних приготувань, таких як смаження, запікання, варіння або гриль.

М'ясо птиці по популярності в світі поступається лише свинині але це ніяк не впливає на його популярність в закладах ресторанного господарства. В сучасному ресторанному бізнесі готуються різноманітні страви з м'яса птиці, найпопулярнішими і найпоширенішими є:

- Запечене або грильоване філе курки: Філе курки - це одна з найулюбленіших страв з птиці. Воно може бути запечене або грильоване до соковитості та ніжності.
- Качині грудки: Качка - це елегантне та смачне м'ясо птиці, яке часто використовується у вишуканих стравах. Грудки качки можуть бути приготовані різними способами, такими як запікання або гриль.
- Качиний конфіт: Конфіт - це спосіб готування, при якому шматочки качки спочатку маринуються, а потім пекуться власному жиру довгий час при низькій температурі. Це приготовлене м'ясо стає надзвичайно ніжним і соковитим.
- Курячий шашлик: Шашлик - це популярна страва, яка включає шматочки маринованого курячого м'яса, нанизані на шампури яке смажать на вогні або грилі.
- Куряче каррі: Куряче каррі - це популярна страва з азіатської кухні, яка має багато прихильників. Вона готується з курячих шматочків, які просмажуються з ароматним каррі-соусом та овочами. Подається з рисом або нудлями.
- Курячі фрикадельки: Фрикадельки з курячого фаршу - це популярна

страва, яка може бути включена в меню багатьох ресторанів. Вони готуються зі суміші курячого фаршу, спецій та інгредієнтів, формуються у кульки та смажаться або запікаються.

- **Гусячі стегна:** Гусячі стегна - це вишукана страва, яку можна знайти у ресторанах вищого класу або в ресторанах, спеціалізованих на гусятині. Вони можуть бути запеченими, смаженими або готовими на грилі.
- **Фуа-гра:** Це вишукана французька страва, приготована з гусячої або качиної печінки. Фуа-гра має ніжний і багатий смак, і його подають з хлібом, желе або фруктовими соусами.
- **Конфі з перепеляцьких яєць:** Конфі - це десертна страва, але вона також може бути представлена у ресторанному меню. Вона готується шляхом довготривалого варіння перепелиних яєць у ніжному сиропі та подається з фруктами або печивом.

Ці страви з м'яса птиці відображають популярні смакові уподобання клієнтів у сучасному ресторанному бізнесі і проаналізувавши їх, ми бачимо, що найбільш популярною серед усього різноманіття птиці є курка.

Куряче м'ясо є одним з найпопулярніших видів м'яса в ресторанних закладах не тільки в Україні, але й по всьому світу. Існує декілька причин, чому куряче м'ясо є таким популярним серед споживачів.

1. **Широке поширення:** Куряче м'ясо доступне майже в будь-якій країні світу і є одним з найбільш широко використовуваних видів м'яса. Це робить його доступним для багатьох ресторанних закладів та споживачів.
2. **Універсальність:** Куряче м'ясо має нейтральний смак та текстуру, що дозволяє його використовувати в різних стравах та кухнях. Воно може бути використане в супах, салатах, смажених стравах, випічці, каррі та багатьох інших.
3. **Здоров'я та харчова цінність:** Куряче м'ясо вважається бідним жиром і високою якістю білка. Воно містить багато необхідних мікроелементів та вітамінів, таких як залізо, цинк, вітаміни групи В. Також куряче м'ясо

відноситься до низькоалергенних видів м'яса.

4. **Різноманітність страв:** Куряче м'ясо може бути використане в найрізноманітніших стравах. Від класичних курячих супів та смажених курей до екзотичних страв, приготовлених з використанням спецій та технік приготування різних кухонь світу.
5. **Економічність:** Куряче м'ясо є більш економічним в порівнянні з іншими видами м'яса, такими як яловичина або індичка. Воно забезпечує високу вартість за гроші, що дозволяє ресторанам пропонувати широкий асортимент страв з курячого м'яса за доступними цінами.

Україна, як країна з багатою кулінарною традицією, також відома своєю любов'ю до курячого м'яса. Курячі страви, такі як котлети, курка в кислосолодкому соусі, курячий суп, шашлик та багато інших, широко представлені у ресторанах України.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв м'яса птиці

Аналіз рецептурного складу та технології страв з м'яса птиці є важливою складовою процесу їх виробництва в закладах ресторанного господарства. Для кожної страви з м'яса птиці існує своя рецептура та технологія приготування, які визначають її смакові якості, текстуру та вигляд. Рецептурний склад страв м'яса птиці може включати наступні компоненти:

- **М'ясо птиці:** основна складова страви. Це може бути куряче м'ясо, індичка, качка або інші види птиці.
- **Приправи та спеції:** для покращення смаку та аромату страви можуть додаватися різні приправи та спеції, такі як сіль, перець, часник, петрушка, базилік та інші.
- **Овочі:** додавання овочів, таких як цибуля, морква, печериці чи кольоровий перець, може збагатити смак та структуру страви.
- **Соуси та маринади:** для надання особливого смаку та текстури страві можуть додаватися різні соуси та маринади, наприклад, соєвий соус,

теріякі, барбекю соус або цитрусові маринади.

Технологія приготування страв з м'яса птиці може варіюватися залежно від конкретної страви та рецептури. Існує безліч технік приготування страв із м'яса птиці, які надають їм різноманітні смаки та текстури, найбільш популярними способами приготування є:

- Смаження: Смаження є одним з найпоширеніших способів готування м'яса птиці. М'ясо можна смажити на сковороді з олією або готувати на грилі. Це додає хрустку скоринку та соковите м'ясо. Смаження також може бути комбінованою технікою, де м'ясо спочатку обсмажується на сковороді, а потім запікається в духовці.
- Запікання: Запікання використовується для приготування цілих курей, курячих частинок або курячих котлет. М'ясо запікають у духовці або на вогні з використанням спецій, трав та соусів. Цей процес робить м'ясо ніжним, соковитим та ароматним.
- Варіння: Варіння використовується для приготування супів, бульйонів та рагу з курячого м'яса. М'ясо піддається тривалому варінню у воді чи бульйоні разом з овочами, спеціями та іншими інгредієнтами. Цей процес дозволяє отримати смачний та ніжний продукт.
- Гриль або барбекю: Гриль або барбекю використовуються для приготування курячих шашликів, курячих крилець та інших страв. М'ясо готується на відкритому вогні або на спеціальному грилі, що додає смаку та аромату.
- Тушкування: Тушкування використовується для приготування смачного та ніжного м'яса, особливо для страв, таких як курячі ніжки або курячі стегна. М'ясо піддається тривалому тушкуванню в соусі або бульйоні, що дозволяє йому стати м'яким та соковитим.
- Фарширування: Фарширування, яке було згадано раніше, також є однією з технік приготування страв з м'яса птиці. М'ясо фарширують різноманітними начинками, що надає страві додаткових смакових варіантів та текстур.

Усі ці технології хоч і відрізняються між собою але їх основні етапи технології включають:

- Підготовка м'яса: м'ясо птиці може бути розрізане на частини, видалені кістки та шкіра, якщо необхідно.
- Маринування: м'ясо може бути промариноване у спеціальних сумішах для покращення смаку та надання м'якості. Час маринування може варіюватися від кількох годин до декількох днів.
- Обсмажування або випікання: м'ясо може бути смажене на сковороді або випечене в духовці до готовності. Це допомагає надати страві хрустку скоринку та підсмажений аромат.
- Подача та оформлення: готова страва може бути оформлена за допомогою прикрас, свіжих трав або соусів для створення привабливого вигляду перед подачею на стіл.

Проаналізуємо одну з технологій приготування страв з м'яса птиці, а саме – фарширування.

Фарширування є популярною технологією приготування страв із м'яса птиці, яка полягає в наповненні м'яса різноманітними інгредієнтами, такими як овочі, сир, гриби, фрукти або інші м'ясні продукти. Цей процес додає смакові нотки, покращує текстуру та вигляд страви, створюючи нові, цікаві комбінації смаків. Основні етапи фарширування під час приготування страв із м'яса птиці включають:

1. Підготовка м'яса: Використовуйте свіже, якісне м'ясо птиці, таке як курка, качка або інші сорти птиці. Видаліть шкіру, кістки та непотрібні частини м'яса. Можна використовувати цілі шматки м'яса або розрізати їх на шари для подальшого фарширування.
2. Підготовка начинки: Підготуйте інгредієнти для начинки відповідно до рецепту або вашого власного смаку. Інгредієнти можуть бути нарізані, обсмажені, запечені або варені залежно від потреби.
3. Фарширування: Розкрийте шар м'яса птиці і розподіліть начинку рівномірно по всій площі. Згорніть або закрутіть м'ясо, щоб закрити

начинку всередині, і зафіксуйте його нитками або зубочистками, щоб запобігти вибуханню під час готування.

4. Готування: Звичайними способами готування фаршированих страв з птиці є смаження, запікання або варіння. Використовуйте відповідні рецепти та час готування для досягнення необхідної температури в середині м'яса, щоб впевнитися в його повній готовності.

Переваги фаршированих страв із м'яса птиці:

- Смакові якості: Фаршировані страви мають багатий смак та аромат завдяки поєднанню різних інгредієнтів. Фарш може додавати нові смакові нотки та підсилювати смак основного м'яса.
- Текстура: Фаршировані страви зазвичай мають більш розмаїту текстуру, оскільки поєднуються м'ясо, овочі та інші інгредієнти. Це може створювати цікаві контрасти між м'ясом та начинкою.
- Подача: Фаршировані страви, особливо якщо вони гарно оформлені, виглядають привабливо та апетитно на столі. Вони можуть бути ефектними і підходити для особливих випадків або святкових обідів.

Усе ж таки, фарширування страв із м'яса птиці вимагає деякої практики та уваги. Важливо правильно дозувати начинку та належним чином приготувати м'ясо, щоб забезпечити безпечне та смачне приготування страви.

У подальшій роботі розробляємо асортиментний ряд страв із фаршированого м'яса птиці, а саме:

- курячі грудки, фаршировані свіжими овочами;
- фаршировані курячі котлети з грибами;
- фаршировані курячі крильця.

Аналіз технології базової страви «Курячий рулет з овочами під сиром» здійснювали по окремим етапам технологічного процесу – приймання сировини, механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів, теплова обробка напівфабрикатів, реалізація. Дані дослідження наведені у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Аналіз базової рецептури страви «Курячий рулет з овочами під сиром»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Куряче філе	Консистенція - щільна, без слідів рихлості. Колір – однорідний рожевий колір. Запах - властивий свіжому м'ясу курки, без сторонніх запахів та включень.	70	Промивають, зрізають зайвий жир та плівки, виготовляють напівфабрикати.
Перець болгарський червоний	Зовнішній вигляд – без дефектів, слідів гниття на поверхні. Колір – однорідний червоний. Запах – властивий болгарському перцю, без сторонніх запахів та включень.	5,0	Промивають, вичищають середину від насіння, нарізають невеликими смужками.
Цукіні	Зовнішній вигляд – без дефектів, слідів гниття на поверхні. Колір – однорідний зелений. Запах – властивий цукіні, без сторонніх запахів та включень.	5,0	Промивають, нарізають невеликими смужками.
Цибуля ріпчаста	Зовнішній вигляд – без дефектів, слідів гниття на поверхні. Колір – однорідний. Запах – властивий цибулі, без сторонніх запахів та включень.	5,0	Очищують, нарізають напівкільцями.
Твердий сир	Зовнішній вигляд – без дефектів, слідів обвітрювання та плісняви на поверхні. Колір – однорідний. Запах – властивий сиру який використовується, без сторонніх запахів та включень.	5,0	Зачищають поверхню від воскового покриття
Соус томатний	Консистенція – пастоподібна. Колір – однорідний червоний. Запах – властивий томату та спеціям, без сторонніх запахів та включень.	5,0	Банки промивають та відкривають
Олія оливкова	Колір - золотисто-жовтий. Смак та запах – приємний, ароматний	4,8	

Закінчення табл. 1.2

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Спеції	Консистенція - сипучий продукт. Смак та запах – ароматний, солоний, з присмаком трав які входять до складу приправи	0,2	-
Всього		100	

Фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами харчового продукту наводимо у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Аналіз технологічного процесу виробництва «Курячий рулет з овочами під сиром»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка філе курки:			
миття	Зниження мікробного обсіменіння	t= 18-20°C τ=30-60 с	Часткове видалення водорозчинних речовин
обрізання зайвого жиру та плівки	Запобігання погіршенню смакових якостей готової страви	-	-
Підготовка овочів			
миття	Санітарна обробка	t= 20-22°C τ=15*10 ² с	-
нарізання	Нарізання на невеликі смужки, напівкільця	-	-
Підготовка н/ф «Курячий рулет з овочами під сиром»	Фарширування та змащування грудки томатним соусом, нарізаними овочами, додавання спецій. Скручення м'яса в рулетики за допомогою зубочисток чи нитки. Збризнення оливковою олією.	-	Придання форми

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Запікання рулету	Доведення виробу до готовності	$t = 200^{\circ}\text{C}$ $\tau = 5 \cdot 10^2 \text{ c}$	Випарювання часток вільної води, денатурація білків. Ущільнення структури, завершення стабілізації кольору, придання специфічного аромату, фіксація форми виробу
Порціонування та оформлення страви	Підготовка до реалізації	$t = 60-70^{\circ}\text{C}$	Підтвердження органолептичних, фізико-хімічних показників, визначення виходу продукції

При випіканні рулету необхідно враховувати температуру та тривалість випікання, вологість, його масу, вологостримуючу здатність, а також форму та колір. Готові вироби до реалізації проходять органолептичні, фізико-хімічні показники якості та визначають вихід готової продукції.

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

Інновації в технології виробництва страв із м'яса птиці є важливими для покращення ефективності, якості та різноманітності продукції в закладах ресторанного господарства, наприклад:

1. Використання нових методів обробки м'яса:
 - Сухе маринування: цей процес використовує спеціальні суміші солі, спецій та приправ, які наносяться на поверхню м'яса для покращення його смакових якостей. Це дозволяє зменшити час маринування та зберегти природну соковитість м'яса.
 - Вакуумне упакування: цей метод полягає в упакуванні м'яса в спеціальні пластикові пакети та видаленні повітря з них. Це допомагає

зберегти свіжість м'яса, запобігає окисленню та забезпечує тривалий термін зберігання.

2. Використання нових методів приготування:

- Поєднане готування: цей метод поєднує кілька способів приготування, наприклад, спочатку обсмажування на сковороді, а потім випікання у духовці. Це дозволяє досягти оптимального поєднання текстури, смаку та аромату страви.

- Використання нових технологій готування: такі як пароварки з контролем температури, інфрачервоні грилі або комбіновані духовки, які дозволяють зберегти більше живильних речовин та запахів у стравах.

3. Використання інноваційних інгредієнтів та соусів:

- Використання натуральних ароматизаторів та екстрактів: для покращення смаку та аромату страв можуть використовуватись натуральні інгредієнти, такі як фруктові екстракти, трав'яні спеції та ароматичні рослини.

- Розробка нових соусів та дрсингів: шеф-кухарі та кулінарні експерти постійно працюють над створенням нових соусів та дрсингів, які надають стравам унікальний смаковий профіль та візуальний ефект.

4. Використання нових технологій управління виробництвом:

- Автоматизація процесів: використання автоматичних пристроїв та систем для контролю температури, часу готування та дозування інгредієнтів допомагає забезпечити стабільну якість та ефективність виробництва.

- Впровадження систем управління якістю: такі як система HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - аналіз ризиків та критичні контрольні точки), що дозволяє ідентифікувати потенційні ризики та встановлювати контрольні точки для забезпечення безпеки та якості продукції.

Ці інновації в технології виробництва страв із м'яса птиці сприяють поліпшенню якості, смакових властивостей та різноманітності страв, що надає закладам ресторанного господарства конкурентну перевагу і задоволення клієнтів.

1.4. Розробка проєкту технології страви із м'яса птиці

Для удосконалення рецептури досліджуваної страви, замінимо томатну пасту на смажені з ріпчастою цибулею печериці, для підвищення смакових якостей до сиру додамо подрібнені волоські горіхи. Також, для більшого збереження біологічно-активних речовин під час запікання, опустимо рулет у воду та доведемо її до кипіння, після чого дістанемо рулет для його підготовки до запікання. З метою розроблення технології рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром, визначено раціональне співвідношення компонентів у рецептурі, дані представлено у табл. 1.4. та додатку А.

Таблиця 1.4

Рецептура приготування рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Куряче філе	250	170
Цибуля ріпчаста	15	13
Перець болгарський червоний	25	23
Цукіні	25	23
Печериці	25	17
Волоські горіхи	10	6
Сир твердий	10	9
Олія оливкова	10	10
Масло вершкове	6	6
Сіль	2	2
Перець	2	2
Маса н/ф з курятини		281
Вихід готового виробу		140

Комбінування рецептурних інгредієнтів дозволяє взаємно збагатити продукт біологічно активними речовинами, яких бракувало, з метою забезпечення відповідності раціональному харчуванню.

Органолептична оцінка розробленої страви з м'яса птиці проводили відповідно до вимог ДСТУ 5897-90 (табл. 1.5). При органолептичній оцінці виробів звертали увагу на їхній зовнішній вигляд, колір, консистенцію, смак і аромат.

Таблиця 1.5

Органолептична оцінка рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром

Показник	Характеристика показника
Зовнішній вигляд	Філе із золотисто-рум'яною скоринкою, прикрашене зеленню
Консистенція	М'яка, соковита з хрусткою скоринкою
Смак	Властивий сировині, яка входить до складу страви
Запах	Властивий сировині, яка входить до складу страви
Колір	Золотисто-рум'яний, на розрізі білий

Проведена органолептична оцінка рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром показала позитивні результати. Страва має добрий зовнішній вигляд, її консистенція соковита та ніжна, а колір, запах та смак яскраво виражені й відповідають використаним інгредієнтам.

Страви з курячого м'яса є важливим джерелом білка та містять значну кількість необхідних мікроелементів та вітамінів. Комбінування інгредієнтів різного походження, які використовуються у рецепті, дозволяє збагатити продукт біологічно активними речовинами, які можуть бути відсутні у раціоні, забезпечуючи раціональне харчування. Детальні дані щодо харчової цінності рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром наведено в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Харчова цінність рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром

Нутрієнт	Рулет з курячих грудок з овочами та грибами під сиром	Нутрієнт	Рулет з курячих грудок з овочами та грибами під сиром
Білки, г	25,8	Вітаміни:	
Жири, г	13,7	Тіамін, мг	0,109
НЖК, г	3,9	Рибофлавін, мг	0,154
МЖК, г	5,846	Пірідоксин, мг	0,843
Омега-6, г	2,5	Фолієва кислота, мкг	16,828
Омега-3, г	0,4	Пантотенова кислота, мг	1,771
Вуглеводи, г	2,7	Аскорбінова кислота, мг	33,5
Харчові волокна, г	1,1	Токоферол, мг	1,435

Закінчення табл. 1.6

Нутрієнт	Рулет з курячих грудок з овочами та грибами під сиром	Нутрієнт	Рулет з курячих грудок з овочами та грибами під сиром
Енергетична цінність, ккал	237,3	Холін, мг	87,98
Макроелементи:			
Кальцій, мг	59,39	Йод, мкг	5,64
Калій, мг	429,69	Натрій, мг	98,1
Магній, мг	97,48	Залізо, мг	1,764
Фосфор, мг	220,6	Цинк, мкг	1,782

Шляхом додавання смажених грибів та волоського горіху до страви, вона стала більш корисною за рахунок підвищеної кількості мінеральних речовин та вітамінів групи В.

За результатами проведених досліджень і технологічних вдосконалень була розроблена технологічна схема (рис. 1.1), яка використовується для приготування рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром.

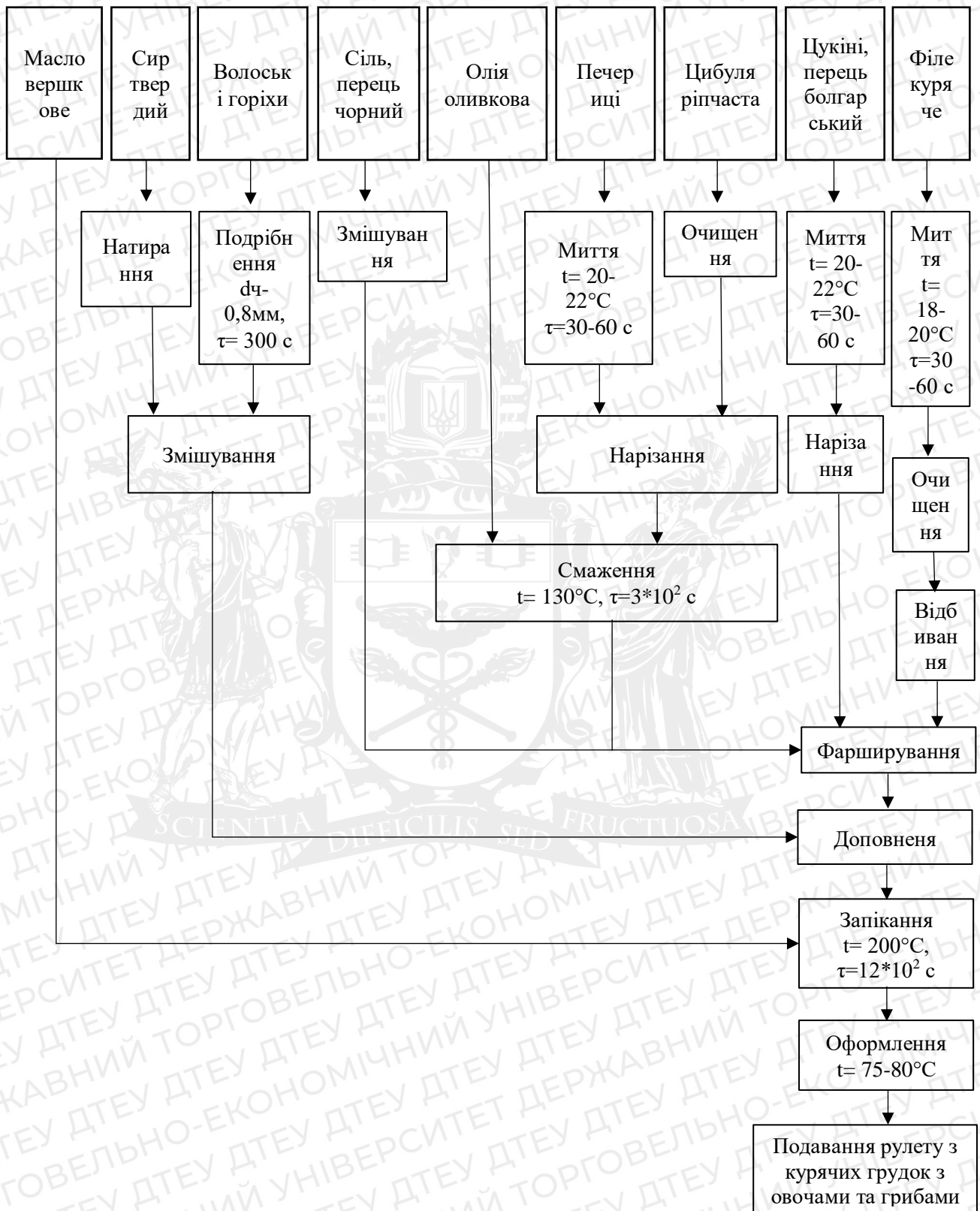


Рис. 1.1. Технологічна схема приготування рулету з курячих грудок з овочами та грибами під сиром

На рис. 1.2 представлена технологічна схема приготування фаршированих курячих котлети з грибами.

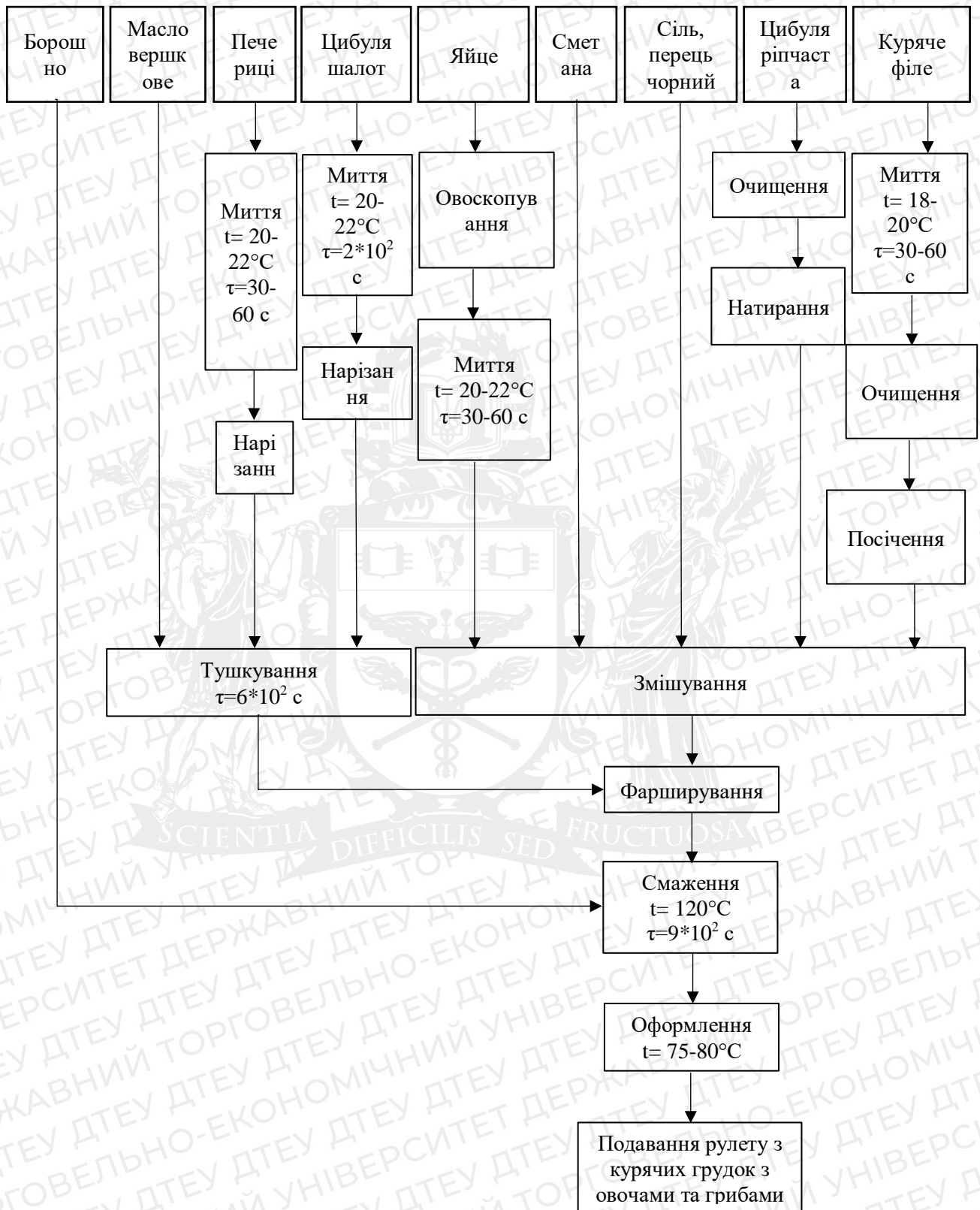


Рис. 1.2. Технологічна схема приготування фаршированих курячих котлет з грибами

На рис. 1.3 представлена технологічна схема приготування фаршированих курячих крилець.

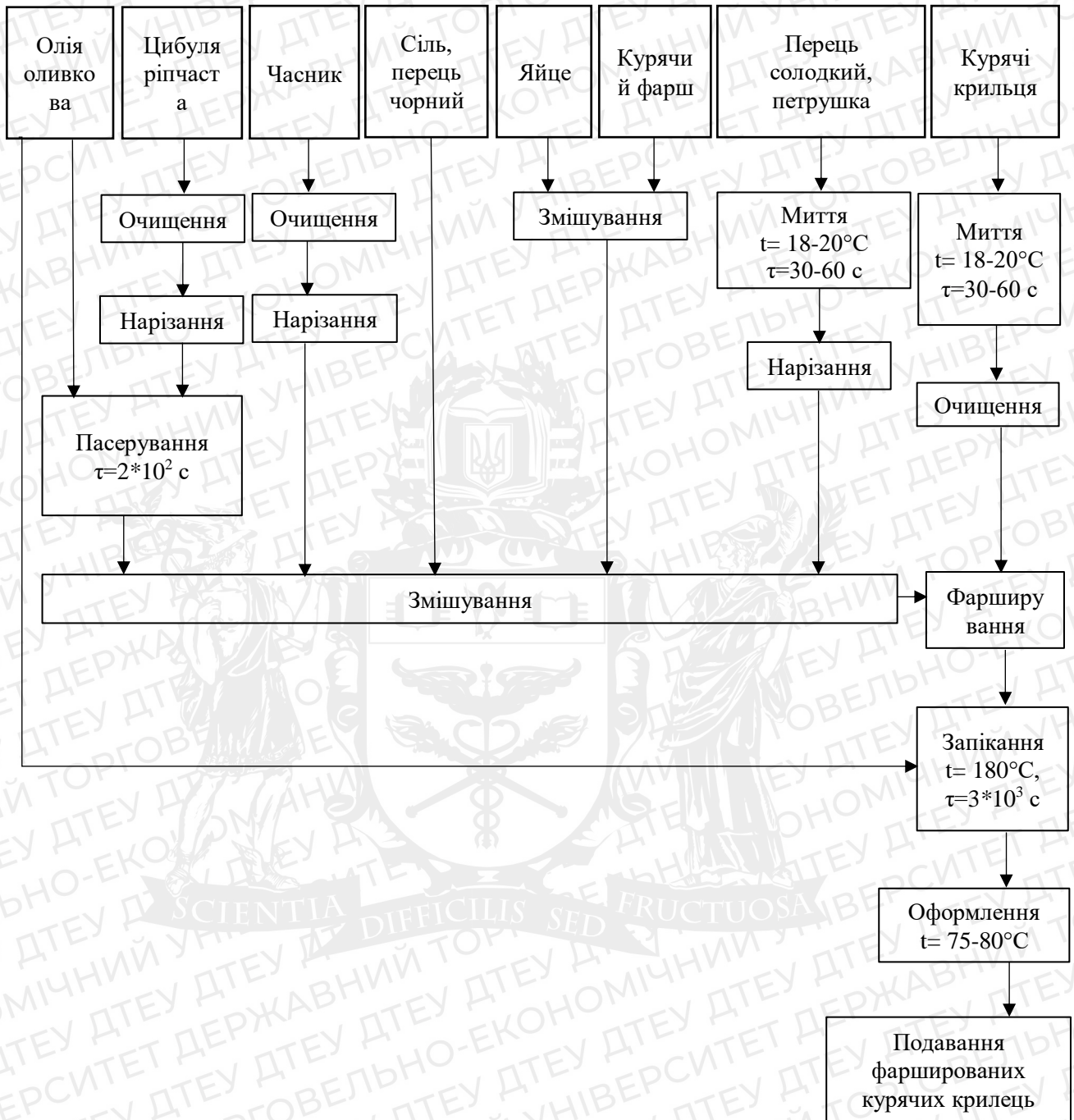


Рис. 1.3. Технологічна схема приготування фаршированих курячих крилець

У таблиці 1.7 представлені картки технологічного процесу виготовлення страв із фаршированого м'яса птиці, зокрема рулет з курячих грудок з овочами та грибами під сиром, фаршировані курячі котлети з грибами та фаршировані курячі крильця.

Таблиця 1.7

Карта технологічного процесу виробництва харчового продукту

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Рулет з курячих грудок з овочами та грибами під сиром			
Підготовка курячого філе:			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення	-	Запобігання погіршенню смакових якостей готової страви	Ножі, дошки, стіл виробничий
відбиття	-	Покращення структури м'яса	Молоток для м'яса, дошки, стіл виробничий
Підготовка овочів:			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
нарізання	-	Нарізання	Ножі, дошки, ємність для продуктів
Підготовка грибів:			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
нарізання	-	Нарізання	Ножі, дошки, ємність для продуктів
Фарширування курячого філе	-	Надання dokonаної форми н/ф перед тепловою обробкою	Шпажки бамбукові, дошки
Підготовка волоських горіхів	$\tau = 300 \text{ c}$ $d_{\text{ч}} = 0,8 \text{ мм}$	Подрібнення цілих ядер	Термомікс, стіл виробничий
Підготовка сиру:			
натирання	-	Натирання	Терки, дошки, ємність для продуктів
Приготування н/ф «Фаршировані курячі котлети з грибами»	$t = 200^{\circ}\text{C}$ $\tau = 12 \cdot 10^2 \text{ c}$	Запікання у духовій шафі	Духова шафа, деко
Порціонування та оформлення страви	$t = 75-80^{\circ}\text{C}$	Підготовка до реалізації	Лопатка для порціонування, тарілка столова обідня

Продовження табл. 1.7

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Фаршировані курячі котлети з грибами			
Підготовка курячого філе:			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення	-	Запобігання погіршенню смакових якостей готової страви	Ножі, дошки, стіл виробничий
посічення	-	Зміна консистенції м'яса	М'ясорубка, ємність для продуктів
Підготовка грибів:			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
нарізання	-	Нарізання	Ножі, дошки, ємність для продуктів
Підготовка яєць:			
овоскопування	$t = 20-22^{\circ}\text{C}$ $\tau = 15 \cdot 10^2 \text{ c}$	Санітарна обробка	Овоскоп, стіл виробничий
миття	-	З'єднання інгредієнтів	Ванна мийна
Підготовка овочів:			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення	-	Очищення від лушпиння	Ножі, ємність для продуктів
нарізання	-	Нарізання	Ножі, дошки, ємність для продуктів
Тушкування грибів та цибулі порей	$\tau = 6 \cdot 10^2 \text{ c}$	Готова начинка для фарширування н/ф	Пательня, плита електрична
Підготовка борошна	$\tau = 30 \text{ c}$	Вилучення сторонніх домішок, розпушування, наповнення повітрям	Стіл виробничий, сито, ємність для продуктів
Приготування н/ф «Фаршировані курячі котлети з грибами»	$t = 120^{\circ}\text{C}$ $\tau = 9 \cdot 10^2 \text{ c}$	Смаження на пательні	Пательня, плита електрична

Закінчення табл. 1.7

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Порціонування та оформлення страви	$t = 75-80^{\circ}\text{C}$	Підготовка до реалізації	Лопатка для порціонування, тарілка столова обідня
Фаршировані курячі крильця			
Підготовка курячих крилець			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення	-	Підготовка н/ф	Стіл виробничий, ножі, ємність для продуктів
Підготовка овочів			
миття	$t = 18-20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30-60 \text{ c}$	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна
очищення	-	Очищення від лущиння	Ножі, ємність для продуктів
нарізання	-	Нарізання	Ножі, дошки, ємність для продуктів
Підготовка яєць:			
овоскопування	$t = 20-22^{\circ}\text{C}$ $\tau = 15 \cdot 10^2 \text{ c}$	Санітарна обробка	Овоскоп, стіл виробничий
миття		З'єднання інгредієнтів	Ванна мийна
Пасерування цибулі	$\tau = 2 \cdot 10^2 \text{ c}$	Отримання золотистої шкірочки на поверхні	Пательня, плита електрична
Підготовка фаршу	-	Змішування усіх складових фаршу	Ємність для продуктів
Приготування н/ф «Фаршировані курячі крильця»	$t = 180^{\circ}\text{C}$ $\tau = 3 \cdot 10^3 \text{ c}$	Запікання у духовій шафі	Духова шафа, деко
Порціонування та оформлення страви	$t = 75-80^{\circ}\text{C}$	Підготовка до реалізації	Лопатка для порціонування, тарілка столова обідня

При подачі смажених страв з м'яса птиці існують певні санітарно-епідеміологічні вимоги, щоб забезпечити безпеку харчових продуктів. М'ясо птиці повинно бути достатньо нагрітим для знищення шкідливих

мікроорганізмів. Рекомендована внутрішня температура приготування смажених страв з м'яса птиці повинна становити не менше 74°C. Допустимий термін зберігання страви з птиці до реалізації становить 2-3 години при температурі зберігання не нижче 74°C. Рекомендується використовувати смажені страви з м'яса птиці протягом 2-3 днів після приготування, якщо вони охолоджені одразу після приготування та правильно зберігалися в холодильнику при температурі не вище 4°C.



РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ В УМОВАХ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Запропоновано розташування закладу на Дніпровській набережній у столиці та робочий графік ресторану з 10:00 до 22:00. Назва закладу "Feather & Flame" перекладається з англійської як "Перо і Полум'я", що відображає формат закладу.

Дизайн закладу буде виконаний в європейському стилі з використанням чорного, білого, червоного, жовтого та помаранчевого кольорів. Меблі будуть виготовлені з дерева. Основною концептуальною ідеєю буде "Політ смаків: Кулінарна подорож м'ясом птиці". Ця ідея базується на концепції подорожі та відкриття нових смаків. У ресторані гості зможуть насолоджуватися широким асортиментом страв, приготованих з різних видів м'яса птиці з усього світу. Обслуговування у ресторані "Feather & Flame" буде здійснюватися офіціантами, а також заклад буде співпрацювати зі службами доставки Glovo та Bolt Food.

2.1. Концептуальне меню закладу

При створенні концептуального меню ресторану "Feather & Flame" ми врахували останні інноваційні тенденції на ринку ресторанного господарства. Меню закладу наведено в додатку Б. Графік завантаження торговельної зали ресторану "Feather & Flame" з 70 місцями представлений у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження ресторану «Feather & Flame»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	40	1,5	0,1	10
11:00-12:00	40	1,5	0,1	10
12:00-13:00	40	1,5	0,1	10
13:00-14:00	40	1,5	0,1	10
14:00-15:00	60	1	0,2	12
15:00-16:00	60	1	0,3	15
16:00-17:00	60	1	0,4	20

Продовження табл. 2.1

17:00-18:00	60	1,0	0,9	45
18:00-19:00	90	0,7	0,9	30
19:00-20:00	90	0,7	0,6	20
20:00-21:00	90	0,7	0,4	13
21:00-22:00	60	1,0	0,1	5
Всього за день				200

За результатами розрахунків, які представлені в таблиці 2.1, було встановлено, що загальна кількість відвідувачів ресторану "Feather & Flame" з 70 місцями протягом дня становить 200 осіб. Коефіцієнт оборотності місця в залі за день складає 2,8 (обчислено як $200/70$). Після визначення денної кількості споживачів ресторану "Feather & Flame" ми визначаємо прогнозовану кількість страв, які будуть реалізовані протягом робочого дня. Результати цих розрахунків наведені у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Feather & Flame»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Кількість, порцій
Холодні страви і закуски	1,9	376
Гарячі закуски	0,3	74
Супи	0,2	50
Основні страви	1,2	238
Десерти	0,4	74
Гарячі напої	0,3	50
Холодні напої	0,3	74
Алкогільні напої	0,6	51

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблено денну виробничу програму ресторану «Feather & Flame», яку наведено у дод. В.

2.2. Організація процесу виробництва страв із м'яса птиці

Структурно-технологічна схема гарячого цеху ресторану на 70 місць наведена у додатку В.

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Feather & Flame», складена на основі денної виробничої програми та оформлена у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Feather & Flame»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Курячі нагетси з соусом на вибір (барбекю, гірчиця-мед, сирний соус)	100/15	35
Курячі крильця з гострим соусом	200/15	30
Курячий шашлик з овочами	200/50	25
Курячі рулети з овочами та грибами під сиром	140	21
Качине філе в апельсиновому соусі з карамелізованою цибулею	150	16
Індичка на грилі з соусом брусничного глазуру	150	21
Перепілка в сметанному соусі з грибами	150	16
Курячий бульйон з вермішелью	250	20
Качиний крем-суп з грушами та гарбузом	300	10
Індичий чілі-суп з квасолею та кукурудзою	250	10
Суп з перепілки з каррі та кокосовим молоком	250	10
Курячі грудки запечені з травами і лимоном	180	18
Курячі кебаби на грилі	180	15
Курячий стейк з соусом грибного демігласу	230	15
Качині ніжки конфі з чорносливом	180	20
Індичка на грилі з карамелізованою цибулею	230	30
Індичка в кисло-солодкому соусі	250	30
Перепілка фарширована грибами та сиром	250	25
Смажена перепілка з розмарином і часником	250	30
Різото з качиним конфітом та грибами	250	25
Паста з курячим філе та шпинатом у вершковому соусі	250	20

Підбір та розміщення устаткування у виробничих приміщеннях ресторану «Feather & Flame», виконано з урахуванням забезпечення прямолінійного процесу та енергоефективності у табл. 2.4 наведено підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Feather & Flame».

Таблиця 2.4

Визначення площі гарячого цеху ресторану «Feather & Flame»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий пристінний з ванною мийною з полицею	СТАЛЬ-КОВ	2	1200	700	1,68
Стіл виробничий пристінний з полицею	СТАЛЬ-КОВ	5	1200	700	4,2

Продовження табл. 2.4

Стіл для обладнання пристінний з двома полицями	СТАЛЬ-КОВ	4	1200	700	3,36
Шафа холодильна	Tefcold, RK710-P	2	740	850	1,26
Стелаж виробничий 4 полицки	СТАЛЬ-КОВ	2	800	400	0,64
Плита електрична	СТАЛЬ-КОВ, ПІН-6-1200x700x850-БП-21	2	1200	700	0,84
Пароконвектомат /на столі	Unox, XEVC 0711 EZRM	1	750	783	0,59
Поверхня для смаження/на столі	Oztiryakiler, OGE8070 1/2N	1	800	700	-
Фритюрниця/на столі	GoodFood, EF6+6	1	570	450	-
Апарат су-від/на столі	Bartsher SV G16L 115131	1	300	300	-
Вакуумний пакувальник/на столі	FOYER, DDZP 260	1	487	367	-
Ваги настільні порційні/на столі	CAS, SW-5	1	260	287	-
Бачок для відходів	КІЙ-В, БВ-55	1	525	435	0,23
Рукомийник	КІЙ-В, АР-15 Inox	1	492	432	0,21
Полички настінні	СТАЛЬ-КОВ	1	800	300	-
Бліксер	Robot Coupe, R402 (220)	1	320	304	-
Разом площа устаткування, м²					13,01
Площа гарячого цеху, м²					32,00

Відповідно до отриманих розрахунків у табл. 2.4 площа гарячого цеху ресторану на 70 місць складає 32 м². У додатку Г наведено План-схема гарячого цеху ресторану «Feather & Flame».

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках цієї випускної кваліфікаційної роботи було проведено детальне дослідження технології страв із м'яса птиці, використовуючи техніку фарширування, а також організацію їх виробництва в ресторані на 70 місць. Дослідження включало аналіз рецептурного складу, розробку технологій приготування фаршированих страв, розрахунок денного обсягу реалізації продукції та розробку концептуального меню для ресторану «Feather & Flame».

Був проаналізований рецептурний склад та технології страв з м'яса птиці. У ресторані планується готувати страви з курки, качки, перепілки та індички. Аналізуючи результати дослідження, встановлено, що розроблені технології приготування, зокрема курячих рулетів з овочами та грибами під сиром, фаршированих курячих котлет з грибами та фаршированих курячих крильця, можуть бути успішно застосовані у ресторанному господарстві. Крім того, було розроблено концептуальне меню для ресторану «Feather & Flame», яке включає різноманітні страви із м'яса птиці, задовольняючи смакові уподобання споживачів.

Дослідження також врахувало фактори, що впливають на якість страв із м'яса птиці, такі як відбір та обробка сировини, використання спеціального обладнання та кулінарних технік, а також дотримання санітарних норм та вимог безпеки харчових продуктів. Незважаючи на обмеження, пов'язані зі складністю знаходження даних про ресторани в місті Києві, вдалося провести достатній аналіз для розробки денної виробничої програми для ресторану «Feather & Flame».

За розрахунками, встановлено, що протягом дня ресторан на 70 місць має загальну кількість споживачів, яка складає 200 осіб, а оборотність місця в залі становить 2,8 рази на день. Для розробки денної виробничої програми ресторану «Feather & Flame» був розрахований денний обсяг реалізації

продукції за групами, враховуючи моніторинг конкурентного середовища та визначення кількості споживаних страв за одне відвідування закладу.

Сервісно-виробничий процес ресторану «Feather & Flame» на 70 місць був розроблений з урахуванням схеми технологічного процесу, енергоефективності та вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування». Було вибрано відповідне обладнання та визначено необхідну площу приміщень для ресторану.

Отже, випускна кваліфікаційна робота дала можливість глибше вивчити процес виробництва страв із м'яса птиці з використанням техніки фарширування та організації їх виробництва в ресторані на 70 місць. Розроблені технології та концептуальне меню можуть бути використані для створення успішного ресторану, що задовольнятиме потреби споживачів і сприятиме його успішному функціонуванню.

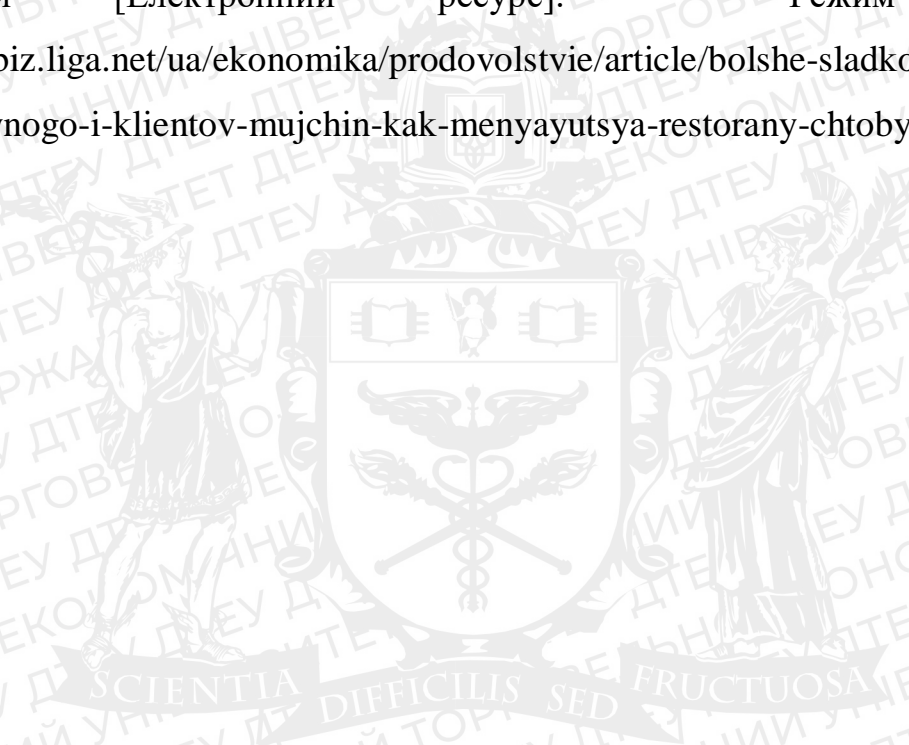
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 24297. Вхідний контроль сировини, що надходить на виробництво.
2. ДСТУ 10444.15. Мікробіологічні показники готової продукції.
3. ДСТУ 5897-90. Органолептичний аналіз готової продукції.
4. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
5. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074831390433347484?doc_type=2
6. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 317 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8267/1/NP_Zahal_tekhnol_21_1.pdf
7. Технологія м'яса та м'ясних продуктів за ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/34793/>
8. Ресторани Києва [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g294474-Kyiv.html>
9. Птиця та вино [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://luding.ru/gastronomy/sochetaemost/ptitsa-i-vino/>
10. Вміст насичених жирних кислот у м'ясі птиці (і субпродуктах) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://fitaudit.ru/categories/plt/fat_saturated

11. Користь і шкода курки, калорійність, приготування, як вибрати і зберігати [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ideas-center.com.ua/?p=34237>

12. Чим важливе і корисне м'ясо птиці [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://windom.kiev.ua/> <https://windom.kiev.ua/?p=20130>

13. Війна "вбила" ресторанний бізнес Києва. Як змінилися і виживають заклади [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://biz.liga.net/ua/ekonomika/prodovolstvie/article/bolshe-sladkogo-kalloriynogo-i-klientov-mujchin-kak-menyayutsya-restorany-chtoby-vyjit>





ДОДАТКИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" ____ " _____ 2023 р.

М.П. _____

(підпис)

Технологічна карта №1**Рулет з курячих грудок з овочами та грибами під сиром**

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Куряче філе	250	170	ДСТУ 3143:2013
Цибуля ріпчаста	15	13	ДСТУ 3234:1995
Перець болгарський червоний	25	23	ДСТУ 2659:1994
Цукіні	25	23	ДСТУ 318:1991
Печериці	25	17	ДСТУ ISO 7561:2001
Волоські горіхи	10	6	ДСТУ 8900:2019
Сир твердий	10	9	ДСТУ 6003:2008
Олія оливкова	10	10	ДСТУ 5065:2008
Масло вершкове	6	6	ДСТУ 4399:2005
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець	2	2	ДСТУ ISO 959-1:2008
Маса н/ф з курятини		281	
Вихід готового виробу		140	

Технологія приготування

Цукіні та перець вимити ($t= 20-22^{\circ}\text{C}$, $\tau=15 \cdot 10^2$ с) та нарізати невеликими смужками. Цибулю нарізати тонкими напівкільцями. Горіхи подрібнити ($d_{\text{ч}}=0,8\text{мм}$, $\tau= 300$ с). Сир натерти на великій тертці і змішати з подрібненими горіхами. Печериці вимити ($t= 20-22^{\circ}\text{C}$, $\tau=15 \cdot 10^2$ с) та нарізати тонкими слайсами, підсмажити їх разом із цибулею на оливковій олії до золотистого кольору. Курячі грудки вимити ($t= 18-20^{\circ}\text{C}$, $\tau=30-60$ с), обсушити та відбити. Посолити і поперчити до смаку. Викласти на середину кожної грудки гриби з цибулею, цукіні, перець, загорнути її рулетом, скріпити краї зубочистками або перев'язати ниткою. Викласти на змащене вершковим маслом лист, посипати сиром з горіхами і запікати в духовці ($t= 200^{\circ}\text{C}$, $\tau=12 \cdot 10^2$ с). Оформити та подати при температурі $75-80^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готового блюда

Зовнішній вигляд – філе із золотисто-рум'яною скоринкою, прикрашене зеленню.

Смак і запах – ніжний, з ароматом, властивим курці.

Колір – м'яса – золотисто-рум'яний, на розрізі білий.

Консистенція – м'яка, соковита з хрусткою скоринкою.

Мікробіологічні показники, що нормуються

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-аеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше 1×10^5 ;

Бактерії групи кишкових паличок, що не допускається в масі продукту, г 0,1

Каугулазопозитивні стафілококи, що не допускаються в масі продукту, г 1,0

Proteus не допускаються в масі продукту, г 0,1

Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, не допускаються в масі продукту, 25..

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Вміст білку, г – 27,54.

Вміст жиру, г – 38,65.

Вміст вуглеводів, г – 10,42.

Енергетична цінність, ккал – 478,89.

Автор фірмової страви (виробу): Крамської М.С.

(ПІБ)

Карту склав: _____

Крамської М.С.

(посада)

(підпис)

(ПІБ)

Розрахункове меню (виробнича програма)

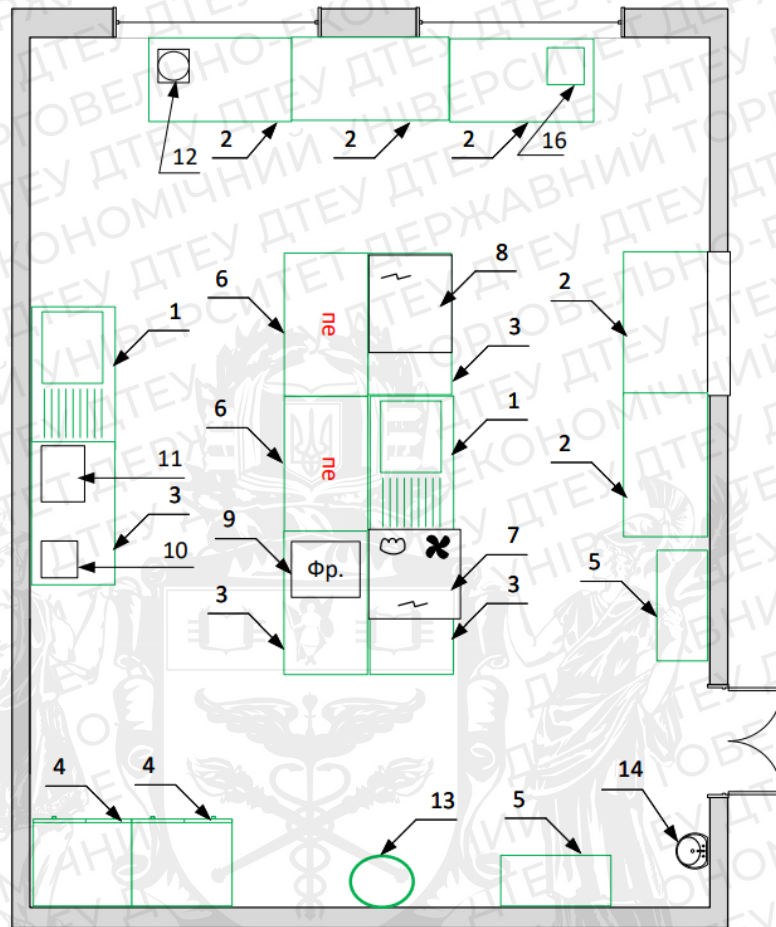
Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні страви		376
Закуски		90
Курячі нагетси з соусом на вибір (барбекю, гірчиця-мед, сирний соус)	100/15	35
Курячі крильця з гострим соусом	200/15	30
Курячий шашлик з овочами	200/50	25
Салати		162
Грецький салат з курячим філе	250	42
Салат з качиним конфітом, грушами та горгонзолою	250	30
Індичий салат з апельсинами та горіхами	250	30
Перець болгарський, томати, огірок під оливковим маслом	200	35
Мікс свіжих томатів із сиром Буфало	200	25
Гарячі закуски		74
Курячі рулети з овочами та грибами під сиром	140	21
Качине філе в апельсиновому соусі з карамелізованою цибулею	150	16
Індичка на грилі з соусом брусничного глазурю	150	21
Перепілка в сметанному соусі з грибами	150	16
Супи		50
Курячий бульйон з вермішелью	250	20
Качиний крем-суп з грушами та гарбузом	300	10
Індичий чілі-суп з квасолею та кукурудзою	250	10
Суп з перепілки з карі та кокосовим молоком	250	10
Основні страви		238
Курячі грудки запечені з травами і лимоном	180	18
Курячі кебаби на грилі	180	15
Курячий стейк з соусом грибного демігласу	230	15
Качині ніжки конфі з чорносливом	180	20
Індичка на грилі з карамелізованою цибулею	230	30
Індичка в кисло-солодкому соусі	230	25
Перепілка фарширована грибами та сиром	250	25
Смажена перепілка з розмарином і часником	250	30
Різото з качиним конфітом та грибами	250	25
Паста з курячим філе та шпинатом у вершковому соусі	250	20
Десерти		74
Тірамісу з маскарпоне, просочений кавою та амаретто	150	20
Ванільний різото з манго та трюфельним медом	130	20
Шоколадний фондан з малиновим соусом та ванільним морозивом	150/50	17
Сорбети (лимонний, лісові ягоди, малиновий, апельсиновий)	50	17

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Напої		
Холодні напої		
Власного виробництва		
Морс малиновий	300	10
Морс гранатовий	300	10
Лимонад цитрусовий	300	10
Фреші		
Апельсиновий	150	10
Яблучний	150	10
Безалкогольні напої		
Мінеральна вода «Моршинська» слабо газована	500	8
Мінеральна вода «Моршинська» не газована	500	8
Сік «Галіція» в асортименті	250/1000	8
Гарячі напої		
Кава		
Еспресо	30	10
Капучино	250	12
Американо	230	10
Раф кава	220	5
Латте	230	5
Чай		
Чорний класичний	250/500	3
Зелений класичний	250/500	3
Ромашка, м'ята	250/500	1
Фруктовий	250/500	1
Винно-горілчані напої, мл		
Вино		
Білі		
Riesling (Німеччина, сухе, напівсолодке)	750	6
Sauvignon Blanc (Каліфорнія, сухе)	750	10
Chardonnay (Каліфорнія, сухе)	750	8
Viognier (Каліфорнія, сухе)	750	6
Червоні		
Brachetto (Італія, сухе, солодке)	750	5
Pinot noir (Франція, сухе)	750	4
Grenache (Франція, сухе)	750	3
Горілка		
Finlandia	500	1
Козацька рада	500	2
Хортиця	500	1
Ром		
Captain Morgan	500	2
Bacardi	500	1
HavanaClub	500	2

Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в гарячому цеху



План-схема гарячого цеху ресторану



Специфікація обладнання:

№ позиції	Найменування обладнання	Марка	Кількість
1	Стіл виробничий пристінний з ванною мийною з полицею	СТАЛЬ-КОВ	2
2	Стіл виробничий пристінний з полицею	СТАЛЬ-КОВ	5
3	Стіл для обладнання пристінний з двома полицями	СТАЛЬ-КОВ	4
4	Шафа холодильна	Tefcold	2
5	Стелаж виробничий 4 полицки	СТАЛЬ-КОВ	2
6	Плита електрична	СТАЛЬ-КОВ	2
7	Пароконвектомат	Unox	1
8	Поверхня для смаження	Oztiryakiler	1
9	Фритюрниця	GoodFood	1
10	Апарат су-від	Bartsher	1
11	Вакуумний пакувальник	FOYER	1
12	Ваги настільні порційні	CAS	1
13	Бачок для відходів	КИЙ-В	1
14	Рукомийник	КИЙ-В	1
15	Полички настінні	СТАЛЬ-КОВ	1
16	Бліксер	Robot Coupe	1